



POLITÉCNICO
DE PORTALEGRE

SAS
Serviços
de Ação
Social

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE PORTALEGRE

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Proc. CP/1/2020/RC_19_SAS

**Fornecimento de refeições confeccionadas nas unidades alimentares dos Serviços de
Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre e serviços associados**

SAS_INSTITUTO POLITÉCNICO DE PORTALEGRE

PRAÇA DO MUNICÍPIO, N.º 11

7300-110 Portalegre

Telefone nº 245301500

Telefax nº 245330353

email: sas@ipportalegre.pt

março

2020



li.

Capítulo I Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual e que tem por objeto o **“Fornecimento de refeições confeccionadas nas unidades alimentares dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre e serviços associados”**.

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Alterações ao contrato

- 1 - Qualquer alteração contratual deverá constar de documento escrito assinado por ambas as partes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
- 2 - O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
- 3 - A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.



Cláusula 4.ª

Preço Base

1 - O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução do objeto do contrato a celebrar é de **180 200,00€** (cento e oitenta mil e duzentos euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, calculados com base num número estimado de **53.000 refeições/ano**, a um preço unitário, por refeição, de **3,40€** (três euros e quarenta cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, sendo:

- Ano 2020 – o valor previsto de **119.238,00€** (cento e dezanove mil duzentos e trinta e oito euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a **35.070 refeições** estimadas ao preço unitário de 3.40€ (três euros quarenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor;
- Ano 2021 - o valor previsto de **60.962,00€** (sessenta mil novecentos e sessenta e dois euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a **17.930 refeições** estimadas ao preço unitário de 3.40€ (três euros quarenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

3 - O preço base fixado, funda-se no facto de, contrariamente ao que até agora sucedia nas condições de exploração da unidade alimentar, não se incluir na formação do preço das refeições os encargos com consumos de energia elétrica, gás e água e com manutenção dos equipamentos da unidade alimentar, encargos que representam sessenta cêntimos por refeição, e ainda no facto de aquela ser a verba que se prevê vir a estar disponível para assumir os encargos com o fornecimento de refeições.

Cláusula 5.ª

Condições de pagamento

1 — As quantias devidas pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, ao adjudicatário, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção da respetiva fatura mensal, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

2 — Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida após a emissão da declaração de aceitação pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre.

3 — Em caso de discordância por parte dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4 — Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas preferencialmente através de transferência bancária ou por outro meio que se achar conveniente.



Cláusula 6.ª

Prazo de vigência do contrato

O contrato mantém-se em vigor desde **01 de maio de 2020** até **30 de abril de 2021**, se não ocorrer a denúncia ou rescisão do mesmo, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 7.ª

Obrigações do adjudicatário

1 - O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 - Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
- b) Prestar os serviços à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos;
- c) Apresentar o conjunto rotativo de 6 ementas semanais, nos termos do disposto na cláusula 16.ª, do presente caderno de encargos;
- d) O adjudicatário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- e) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação do serviço objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- f) Não alterar as condições da prestação do serviço fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;
- g) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- i) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- j) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.



l) O adjudicatário obriga-se a comunicar, imediatamente, à entidade adjudicante, qualquer avaria e/ou necessidade de manutenção que se verifique em qualquer um dos equipamentos ou instalações, solicitando a intervenção da equipa de manutenção do IPP.

m) Em caso de mau uso dos equipamentos e das instalações os gastos para a sua reparação/manutenção serão da responsabilidade do adjudicatário.

3 - Decorrem ainda para o adjudicatário a obrigatoriedade de cumprir a seguinte legislação:

- a) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 Abril, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem um Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);
- b) Decreto-Lei n.º 336/93, de 29 de Setembro;
- c) Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de Março, Regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas (com as necessárias adaptações, observado o disposto no seu artigo 1.º);
- d) Decreto Regulamentar n.º 4/99 de 01 de Abril, Regula os estabelecimentos de restauração e de bebidas;
- e) Regulamento (CE) n.º 1019/2008, de 17 de Outubro, Higiene dos géneros alimentícios;
- f) Diretiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios;
- g) Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de fevereiro, Normas de qualidade das gorduras e óleos utilizados na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;
- h) Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro, Utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;
- i) Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- j) DL n.º 29/2009, de 02 de Fevereiro, Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- k) Portaria n.º 426/78, de 29 de Julho D.L n.º 113/2006, de 12 de Junho e demais legislação aplicável, conformidades para a exploração das unidades alimentares e bares.

4 – O fornecedor tem a obrigação, igualmente, de implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação por empresa credenciada para tal.

5 – O adjudicatário obriga-se a ter à disposição dos utentes dos refeitórios, livros destinados ao registo de reclamações.

6 – O adjudicatário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes, nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis e no contrato.

Cláusula 8.ª

Forma do fornecimento

1 – O fornecimento objeto do contrato deverá ser conforme definido nas especificações técnicas das peças do procedimento.

2 – O adjudicatário obriga-se, durante a vigência do contrato de fornecimento a manter os refeitórios



e demais instalações limpos, higienizados e em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização e segurança, devendo diligenciar para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que se destina, solicitando aos serviços de manutenção dos SASIPP, relativamente aos equipamentos e instalações necessários para o fornecimento e pertença dos SASIPP, a sua intervenção em caso de avaria e/ou necessidade de manutenção, excetuado os casos de negligência verificada e confirmada pelos serviços de manutenção.

3 - Estão afetos ao fornecimento, designadamente:

- a) Todas as instalações e os seus equipamentos, máquinas, aparelhagem e respetivos acessórios e outros bens existentes, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;
- b) Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados que o adjudicatário julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço.

4 – Semanalmente, mais concretamente no primeiro dia útil da semana seguinte àquela a que respeitam as refeições, o adjudicatário deverá entregar à entidade adjudicante, o registo do número de refeições servidas em cada refeitório por tipologia (Reservas aluno, reservas funcionário, senhas dia aluno, senhas dia funcionário, reservas packs Eat & Sleep, reservas apoios, senhas externos, senhas reservado e refeições s/ senha), acompanhado das respetivas senhas datadas que foram entregues pelos utentes para fins de contabilização dos valores futuros a faturar aos Serviços de Ação Social.

5 – Para além do referido no número anterior, o adjudicatário deverá ainda entregar à entidade adjudicante, o registo do número de refeições sobranes e de pratos de recurso servidos.

6 – O adjudicatário elaborará e manterá permanentemente atualizados e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ele indicado, inventários dos bens referidos no n.º 2, bem como dos direitos que integram o fornecimento, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

7 – O adjudicatário não poderá alienar ou onerar bens afetos à entidade adjudicante.

8 - Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a:

- a) Entregar cópia do registo do número de senhas de refeições entregues pelos utentes;
- b) Sempre que se justificar, o fornecedor deverá prestar em forma de relatório as seguintes informações à entidade adjudicante:
 - b.1) Registo de ocorrências, onde serão inscritas as situações de características insólitas, desviantes, de acidente ou fora do normal, que pela sua gravidade, ou consequência futura devam ser passadas a escrito para a memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação disciplinar ou policial;
 - b.2) Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve o fornecedor transmitir aquelas ocorrências à entidade adjudicante no prazo máximo de 48 horas, que a anexará ao primeiro relatório posterior àquela;
 - b.3) Reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura tenham sido tomadas.
- c) Manter, com uma periodicidade mensal, ou caso não se verifique essa necessidade, com



a periodicidade que se entenda razoável e adequada durante o período de vigência do contrato, reuniões de coordenação com os representantes dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, das quais deve ser lavrada ata.

d) Manter um registo de todas as intervenções de manutenção aos equipamentos e instalações efetuadas pela equipa de manutenção e/ou por equipas próprias.

9 - As reuniões previstas na alínea c), do número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do adjudicatário ou da entidade adjudicante, os quais devem elaborar a agenda prévia para cada reunião.

10 - Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 9.ª

Conformidade e garantia técnica

O adjudicatário fica sujeito às exigências legais, obrigações e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Cláusula 10.ª

Cedência de equipamentos

1 - No termo do fornecimento, reverterem gratuita e automaticamente para a entidade adjudicante concedente todos os equipamentos que integram o fornecimento, obrigando-se o adjudicatário a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.

2 - Caso o adjudicatário não dê cumprimento ao disposto no número anterior, a entidade adjudicante promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição conforme dos equipamentos cedidos, correndo, se se verificar que foi por negligência do adjudicatário, os respetivos custos pelo fornecedor.

Cláusula 11.ª

Cedência de espaços

1 - Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, o adjudicatário reconhece e aceita que as instalações cedidas para o fornecimento, pela sua dimensão, são propícias à realização de eventos e por consequência à convivialidade entre os estudantes.

2 - A entidade adjudicante pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.

3 - São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do adjudicatário.

4 - A requisição nos termos do número anterior é comunicada ao fornecedor no prazo máximo de 5 dias antes da realização do evento.



- 5 - O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis, que impossibilitem a referida comunicação por parte da entidade adjudicante.
- 6 - A cedência de espaços objeto deste artigo não afasta as obrigações decorrentes da higiene e limpeza impostas pelas peças do procedimento.

Cláusula 12.ª

Publicidade

- 1 - Não é permitida a afixação de publicidade no espaço afeto, com exceção dos produtos de consumo corrente e sua disponibilização.
- 2 - A entidade adjudicante poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do adjudicatário, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.
- 3 - Excluem-se do presente artigo qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pelo adjudicatário, em zona destinada para o efeito nas instalações dos estabelecimentos, nomeadamente de carácter cultural e académico.

Cláusula 13.ª

Personalização dos espaços

- 1 - A eventual decoração e personalização dos espaços a contratar ficam dependentes de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade adjudicante, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo do fornecimento.
- 2 - Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito do fornecimento, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre.
- 3 - Em caso algum será permitido, ao adjudicatário, alterar a denominação das unidades alimentares contratadas.

Cláusula 14.ª

Dever de sigilo

- 1 - O prestador de serviços e todos os elementos da sua equipa de trabalho obrigam-se a guardar sigilo sobre quaisquer matérias sujeitas a segredo nos termos da lei, às quais tenham acesso por força da execução do contrato.
- 2 - O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 3 - A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
- 4 - Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que fossem



comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 15.ª

Subcontratação

1 - O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.

2 - Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.

Capítulo II

Especificações Técnicas

Cláusula 16.ª

Objeto, locais de prestação do fornecimento, horário de funcionamento dos refeitórios e previsão de refeições

1 – O objeto do contrato consiste no fornecimento de refeições confeccionadas para servir nos refeitórios dos Serviços Centrais, do Campus Politécnico, da Residência de Estudantes de Elvas e na Residência de Estudantes de Portalegre (sendo estas últimas confeccionadas nos refeitórios do Campus Politécnico ou dos Serviços Centrais).

2 - As refeições serão fornecidas conforme o estipulado no Quadro I:

Quadro I – Caracterização das Unidades Alimentares em Portalegre e Elvas

Horários – Lugares – N.º Refeições				
Unidade Alimentar	Almoço	Jantar	Lugares sentados	Previsão refeições
Serviços Centrais	12h00 - 14h30 (dias úteis)	18h45-21h00 (dias úteis)	136	9.000
Campus Politécnico	12h00 – 14h30 (dias úteis e sábados)	18h45-21h00 (dias úteis)	224	38.000
Residência Estudantes de Elvas	12h00 - 14h30 (dias úteis)	18h45-21h00 (dias úteis)	70	6.000

3 -A previsão de refeições a fornecer são as estimadas com base nas condições de funcionamento de cada refeitório e dos alunos residentes nas residências de estudantes.



4 – A população escolar do Instituto Politécnico em 2020, nas Escolas de Portalegre, é de cerca de 1.773 alunos e na Escola de Elvas de cerca 411 alunos.

5 – Todas as unidades alimentares estão dotadas de cozinhas equipadas e preparadas para a confeção e distribuição de refeições, à exceção da Residência de Estudantes de Portalegre.

Cláusula 17.ª

Ementas e composição de refeições

1 - As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas práticas de confeção, segundo ementas para seis semanas de calendário, a aprovar pela entidade adjudicante.

2 – Na elaboração das ementas, para além do estabelecido no número 3 e seguintes da presente cláusula, devem ainda ser observadas as captações mínimas constantes do Anexo A do caderno de encargos, bem como a lista de alimentos autorizados referidos na cláusula 23.ª do presente documento.

3 - O fornecedor servirá almoços e jantares (com e sem marcação prévia) durante a vigência do contrato e fica obrigado a disponibilizar nas linhas de self-service, nos períodos indicados no número

2 - Quadro I, da cláusula 16.ª, refeições constituídas por:

a) Dieta normal jovens e adultos – carne;

b) Dieta normal jovens e adultos – peixe;

c) Dieta ovolactovegetariana;

De entre os pratos de carne e peixe um deve ser adaptado a dieta.

4 – O fornecedor disponibilizará na linha as seguintes bebidas: água e águas aromatizadas, chá ou sumo.

5 - As ementas apresentadas deverão respeitar o descrito nos números seguintes:

- a) Para elaboração das ementas o adjudicatário deverá ter em consideração a “Tabela de Matérias Primas” - Anexo C, a qual faz parte integrante do presente caderno de encargos;
- b) A referida “Tabela de Matérias-primas”, estabelece três níveis de matérias-primas: Nível 1 (matéria-prima menos nobre), Nível 2 (matéria-prima de qualidade média) e Nível 3 (de qualidade superior);
- c) Na confeção das refeições de cada ementa semanal, do conjunto das seis ementas rotativas, o adjudicatário deverá utilizar, pelo menos, matéria-prima de Nível 3 em duas refeições e matéria-prima de Nível 2 em quatro refeições;
- d) Para aplicação do descrito na alínea anterior, da presente cláusula, apenas deverão ser considerados os pratos de carne e de peixe do almoço e do jantar, dos dias úteis, excluindo-se o prato vegetariano do almoço e do jantar dos dias úteis, bem como, todos os pratos do dia de sábado.

6 - O adjudicatário deve variar a ementa de forma a não haver repetição de um prato com idêntica composição e confeção, num período mínimo de três semanas e a partir da quarta semana, o prato a



repetir poderá ser servido ao jantar se anteriormente foi servido ao almoço, ou seja, alternadamente entre o almoço e o jantar.

7 - Não serão aprovadas ementas que proponham mais que três pratos de “salgados” por semana.

8 - Esgotados os pratos da ementa do dia, os mesmos serão substituídos por outros, desde que respeitem os requisitos legalmente fixados.

9 - Não obstante o citado no nº 3, o fornecedor pode apresentar outro(s) tipo(s) de refeições, competindo aos SASIPP a sua aprovação.

10 - Cada conjunto de seis ementas, deverá incluir uma Semana Temática, de acordo com o n.º 3, da cláusula 21.ª, do presente caderno de encargos.

11 - As ementas a submeter a aprovação deverão respeitar, ainda, os seguintes requisitos:

- a) Complementar o envio das ementas com a respetiva ficha técnica (indicar a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como, a explanação do (s) método (s) de confeção);
- b) A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade;
- c) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados constantes na cláusula 23.ª, deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição das ementas, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- d) Conterão os nomes dos pratos e respetivas características em língua portuguesa e em língua inglesa.

12 - O adjudicatário fica vinculado ao cumprimento das ementas apresentadas.

13 - Os conjuntos de ementas serão, obrigatoriamente comunicados aos SASIPP, com duas semanas de antecedência relativamente à data prevista para implementação das mesmas e deverão ter, sob pena da sua imediata rejeição, aprovação por parte da entidade adjudicante.

14 - Caso se verifique a rejeição referida na parte final do número anterior, o fornecedor deverá apresentar as ementas devidamente retificadas, no prazo de 2 dias úteis, as quais deverão também ser aprovadas pelo adjudicante, sob pena de, não o fazendo, entrar, de imediato, em situação de incumprimento do contrato.

15 - As ementas serão fornecidas aos SASIPP em formato de ficheiro Excel, Microsoft Office Word editável, e em formato de documento não editável, para garantia da respetiva autenticidade.

16 - Eventuais serviços extracontratuais que o fornecedor pretenda desenvolver para melhor aproveitamento das instalações existentes, serão apreciados pela entidade adjudicante caso a caso.

Cláusula 18.ª

Requisitos da confeção de refeições

Sem prejuízo dos requisitos de confeção das refeições a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:



- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento das capitações constantes da tabela do Anexo A, do presente caderno de encargos;
- c) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;
- d) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- e) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- f) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- g) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos da cozinha;
- h) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- i) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;
- k) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, se indicado pela entidade adjudicante;
- l) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
- m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.

Cláusula 19.ª

Execução e distribuição

- 1 – A confeção e fornecimento das refeições devem ser executadas em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento dos refeitórios.
- 2 - O adjudicatário deverá afixar em lugar bem visível as ementas semanais.
- 3 - Compete à entidade adjudicante fixar as condições de acesso aos refeitórios, bem como a marcação das refeições e as condições de pagamento das participações pelos utentes dos refeitórios.
- 4 - O adjudicatário deve submeter à aprovação da entidade adjudicante, o ciclo de ementas por períodos de seis semanas (almoço e jantar). As ementas deverão ser remetidas em suporte



informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias. Após comunicação ao adjudicatário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, com exceção de motivos de força maior e não imputáveis ao adjudicatário e, sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, à entidade adjudicante.

5 - O adjudicatário obriga-se ainda:

- a) a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à boa “prestação do serviço” que compreendam as atividades do presente caderno de encargos;
- b) a estabelecer um sistema de organização, necessário à perfeita e completa execução das obrigações a seu cargo, nomeadamente, à instalação de um sistema de emissão de fatura obrigatória no ato do seu pagamento (bebidas ou outras autorizadas pela entidade adjudicante);
- c) a não obstar, por qualquer forma, à utilização das instalações dos refeitórios, pelo Instituto Politécnico de Portalegre ou suas unidades orgânicas, desde que com prévio conhecimento e autorização dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre (ou a solicitação destes), para eventuais atividades académicas, culturais e sociais.

Cláusula 20.ª

Requisitos do fornecimento

1 – A exploração das unidades alimentares terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria n.º 426/78, de 29 de Julho, no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho e demais legislação aplicável.

2 - O fornecedor é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias de todo o serviço contratado, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

Cláusula 21.ª

Fornecimento de refeições

1 - O adjudicatário fornecerá almoços e jantares todos os dias úteis no refeitório dos Serviços Centrais e no refeitório da Residência de Estudantes de Elvas; fornecerá almoços e jantares todos os dias úteis e almoços aos sábados, no refeitório do Campus Politécnico e fornecerá jantares para a Residência de Estudantes de Portalegre todos os dias úteis, sendo estas últimas confeccionadas nos refeitórios do Campus Politécnico ou dos Serviços Centrais.

2 - As refeições terão de ser fornecidas durante a vigência do contrato (salvo nos períodos em que mutuamente se acorde interrupção, como no caso dos períodos de férias letivas e encerramento das instalações) e fica obrigado a colocar as refeições nas linhas de self-service, e/ou embalamento e transporte, nos períodos indicados nas cláusulas jurídicas e técnicas.

3 - O fornecedor deverá efetuar animações de ementas/celebrações em datas festivas/semanas temáticas, como por exemplo: Natal, Páscoa, Dia da Alimentação, Semana Italiana, Semana Espanhola,



Semana Africana, Semana Brasileira, entre outras e não excluindo outras possibilidades adicionais a definir conjuntamente, pelo preço por refeição normalmente praticado.

4 – À entidade adjudicante compete aprovar as tabelas de preços de complementos e extraordinários servidos nos refeitórios, ficando a aprovação condicionada à apresentação, por parte do adjudicatário, de todos os elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados pela entidade adjudicante.

5 – A entidade adjudicatária deverá promover a alimentação equilibrada e saudável, junto dos utentes, privilegiando a “Dieta Mediterrânica”, podendo ter em consideração, para o efeito, o “Guia Alimentar Mediterrânico” e o “Padrão Alimentar Mediterrânico: Promotor de Saúde”, ambos do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável – 2016, da DGS (Direção-Geral da Saúde).

Cláusula 22.ª

Preço da refeição objeto do fornecimento

1 - Na formação do preço da refeição intervêm os seguintes fatores:

- Custo dos géneros incorporados;
- Encargos com pessoal dos refeitórios: ordenados e salários, remunerações adicionais e encargos sociais e com seguros;
- Encargos, de todo o equipamento, material e instalações cedidas, com higiene, limpeza;
- Outros encargos.

Cláusula 23.ª

Géneros alimentares autorizados

1 - CARNE DE BOVINO

Proveniente de rês bovina adulta aprovada e rotulada em conformidade com a legislação em vigor, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

- a) Peças de talho para bifés – carne de 1.ª categoria, sem osso
 - Acém redondo – sem cobertura
 - Alcatra (exceto ponta da alcatra)
 - Pojadouro
 - Rabadilha
 - Vazia sem abas
- b) Peças de talho para assar/estufar – carne de 1.ª categoria, sem osso
 - Acém comprido
 - Alcatra
 - Chã de fora



- Pá
- c) Peças de talho para guisar – carne de 2.ª categoria, sem osso
 - Aba descarregada
 - Acém comprido
 - Cachaço
 - Chã de fora
 - Chambão da pá
 - Chambão da perna
 - Pá
- d) Peças de talho para cozer – carne de 2.ª categoria, sem osso
 - Acém comprido
 - Cachaço
 - Chã de fora
 - Chambão da pá
 - Chambão da perna
 - Pá
 - Peito
- e) Carne de bovino picada - proveniente de peças autorizadas pelo Decreto-Lei 147/2006, de 31 de Julho
 - Picada nos locais de confeção em equipamento apropriado e de uso exclusivo, imediatamente antes da refeição a que se destina, não se admitindo, em caso algum, o seu reaproveitamento

2 -DERIVADOS CÁRNEOS PICADOS (hambúrgueses, almôndegas)

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, proveniente de fornecedores credenciados com sistemas de gestão da segurança alimentar efetivamente aplicados, e com os seguintes ingredientes:

- a) Hambúrgueses:
 - Carne de bovino picada (mínimo de 70%)
 - Proteínas vegetais hidratadas (25%)
 - Fibras vegetais
 - Pão ralado
 - Sal





- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagéneo nas proteínas de carne inferior a 22%
- Espessura igual ou inferior a 1 cm

b) Almôndegas:

- Carne de bovino picada (mínimo de 60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagéneo nas proteínas de carne inferior a 25%
- Diâmetro igual ou inferior a 3 cm

3 - CARNE DE PORCO

a) Pernas ou pás:

Limpas, refrigeradas ou congeladas proveniente de animais abatidos para consumo público

b) Bife de porco:

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa

c) Perna limpa e pá limpa:

Assar

d) Costeletas:

Deverão obedecer às seguintes características:

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



e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):

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

f) Toucinho:

Com espessura entre os 3 cm e os 5 cm

- Fresco, entremeado
- Fumado, embalado

4 - COELHO

Carcaças provenientes de matadouros aprovados, em estado refrigerado ou congelado.

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

5 - BORREGO E CABRITO

Pernas e pás limpas, provenientes de matadouros aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Isentas de traumatismos, membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

6 - CARNE DE AVES

Carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente rotuladas e identificadas, refrigeradas ou congeladas.

a) Inteira:

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre: 5 e 8 Kg, no caso de peru; 1 e 1,2 Kg, no caso de frango; 3 kg, no caso de pato

b) Coxas:

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibio-társica

c) Bifes:

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens

7 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

a) Chouriço de carne:

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

b) Chouriço de sangue:



Enchido corado por escaldão, constituído por sangue de porco, em proporção não inferior a 50% e gordura de porco macia e picada, adicionado de condimentos e aditivos legalmente autorizados. Em forma de fiada ou de cadeia, de comprimento unitário médio entre 10 e 15 cm

c) Farinheira:

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

d) Paio:

“Paio do lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevrose e da maior parte de gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais

e) Presunto:

“Presunto limpo”, desossado e sem courato

f) Mortadela:

Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 70% da massa

g) Fiambre:

“Tipo inglês” da perna, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 7,5 kg

h) Salsichas:

Devem ser de tipo “Frankfurt”, tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas

Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com as seguintes menções:

- a) Designação do produto e ingredientes
- b) Tipo
- c) Nome do fabricante
- d) Localidade e origem do fabricante
- e) Data de fabrico e lote
- f) Regras de conservação
- g) Durabilidade mínima

8 - SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, proveniente de fornecedores credenciados com sistemas de gestão da segurança alimentar efetivamente aplicados. Croquetes de carne de diâmetro igual ou inferior a 3 cm, rissóis de carne/marisco e pasteis de bacalhau de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.



9 - ESPETADAS

a) Espetadas de peru, de porco, ou mistas:

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Refrigeradas. Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de chouriço, 8% de toucinho; 8% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100 g no mínimo

b) Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas:

Constituídas por 80% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de pimento verde e 10% de cebola. Apresentação em unidades de 100 g no mínimo

10 - OVOS

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral e sempre que possível) – ovo inteiro, gema e clara

b) Ovo em natureza (cozer ou fritar), categoria A e classe M

11 - PESCADO

Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça

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

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

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

Tipo de tratamento térmico:

a) Refrigerado – quando não sofram qualquer operação de conservação, exceto a refrigeração com ou sem adição de “gelo triturado”

b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C ; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%

Espécies de pescado e fins culinários (meramente indicativo):

a) Cozer – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; badejo

b) Assar - Pargo legítimo e mulato; corvina; solha; cherne; mero e redfish; carapau; sardinha

c) Grelhar – Solha; salmão; salmonete; palmeta; solha; peixe-espada branco e preto; carapau

d) Fritar - Solha; palmeta; peixe-espada branco; carapau; filetes de pescada e pescada

e) Caldeirada – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr, com um mínimo de 3 variedades

12 - BACALHAU SECO E SALGADO

Engloba as espécies “Bacalhau”, “Arinca” ou “Alecrim”, e “Escamudo” ou “Paloco”.

a) do tipo corrente ou crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa

b) migas a granel



13 - MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), fornecidos congelados.

14 - ATUM

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

15 - ARROZ

Do tipo agulha ou carolino.

16 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos e massa riscada de primeira qualidade; esparguete, massa pevide, massa lacinhos, massa tricolor de primeira qualidade.

17 - LEGUMINOSAS

Grão, favas, lentilhas, feijão preto, branco amanteigado, catarino, frade ou encarnado. Adquiridos a granel ou pré-cozinhados.

18 - BATATA

Com ou sem casca, vermelha e branca.

É permitido o uso de batata pré-frita congelada, batata desidratada, batata de 4ª Gama em vácuo, e batata sob a forma de puré instantâneo, desde que cumpridos os requisitos legais para transporte e armazenamento, e os requisitos do fabricante no que concerne à reconstituição dos produtos.

19 - ERVILHAS

Descascadas, congeladas.

20 - HORTALIÇAS E LEGUMES

Frescos, congelados, ou de 4ª Gama. Agriões limitados ao seu uso em sopas.

21 - FRUTOS FRESCOS

Consoante a estação do ano, em adequado estado de maturação, de Categoria II.

22 - AZEITE FINO

O azeite para consumo em natureza terá que ser virgem e com acidez igual ou inferior a 0,7%, devendo apresentar-se em garrafas de vidro, preferencialmente escuro. Destina-se a confeção de estufados, refogados e a temperar alimentos crus e a sopa. Pode também ser utilizado na confeção de fritos, em substituição do óleo de amendoim.

23 - MARGARINA 100% VEGETAL

Em pacotes de 1 kg. Margarina especial sem sal ou similar.

24 - ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim refinado, engarrafado, de qualidade

25 - SAL

Higienizado, em sacos de 1 kg.

26 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas de 1 kg.



27 - LEITE

De vaca, ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

28 - IOGURTE

Iogurte sólido, magro ou meio-gordo, natural ou de aromas, peso líquido 125 gr.

29 - QUEIJO

Ralado ou em barra, meio-gordo.

30 - NATAS

Ultrapasteurizadas.

31 - SOJA

Granulada ou em nacos desidratados. Rebolos em lata. Poderá ser parte integrante de variedades de alimentação vegetariana existentes no mercado (*tofu* e *seitan*), desde que cumpra a legislação no que concerne à rotulagem.

32 - AÇÚCAR

Refinado, branco ou amarelo, em pacotes de 1 Kg.

33 - FRUTA EM CALDA

Em latas de 1 kg.

34 - MAIONESE

Pasteurizada.

35 - GELATINA

Equivalente comercial à gelatina de origem animal.

36 - PÃO

De mistura, pré-embalado individualmente no fornecedor. O pão ralado deverá ser adquirido pré-embalado.

37 - COGUMELOS

Inteiros ou laminados, em lata de 1 Kg.

Cláusula 24.^a

Operações de verificação

1 - As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.

2 - A verificação será exercida pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre ou, caso assim se entenda, pelos competentes organismos oficiais.

3 - O representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre poderá efetuar no período de receção e armazenagem dos géneros alimentícios, preparação, confeção e distribuição das refeições operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

4 - O representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se



mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.

5 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, o adjudicatário é obrigado a guardar à temperatura de refrigeração, nas devidas condições higio-sanitárias, diariamente e durante 72 horas, amostras dos pratos/refeições servidos nas linhas de “self-service” dos refeitórios para, se necessário submetê-las a análise. Estas deverão ser colhidas nas devidas condições de higiene em sacos de amostras adequados ao efeito. Da mesma forma deverão ser recolhidas e guardadas amostras dos produtos servidos aquando da realização de outros serviços de restauração, nomeadamente “coffee breaks” e “buffets”.

6 - Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre efetuá-la a expensas do adjudicatário.

7 - O adjudicatário obriga-se a assegurar, por sua conta, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, retirados da linha de distribuição, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de 2 meses, em cada Unidade Alimentar. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas cópias dos relatórios, onde constem os resultados, aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre.

8 – Sempre que as análises referidas no número anterior revelem resultados não conformes, o adjudicatário dispõe de 15 dias para implementar o plano de ação com vista a corrigir a situação detetada, após o que deverá realizar uma nova análise (contra-análise), nos mesmos moldes descritos no número anterior, da presente cláusula.

Cláusula 25.ª

Verificação quantitativa

- 1 - As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na legislação em vigor (capitações constantes no Anexo A do presente caderno de encargos).

Cláusula 26.ª

Verificação qualitativa

- 1 - As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
 - b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;
 - c) Da qualidade dos produtos e serviços fornecidos com as especificações legalmente fixadas.



Cláusula 27.ª

Verificação da distribuição

- 1 - O adjudicatário deverá expor, sempre que possível, em local bem visível, os pratos confeccionados, componentes da ementa do próprio dia e demais artigos.
- 2 – Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre ou seu representante poderá, sempre que o entender, assistir à distribuição das refeições e demais serviços.
- 3 - A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.
- 4 – Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, ou seus representantes, poderão efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.

Cláusula 28.ª

Decisão após a verificação

- 1 - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre aceita ou rejeita as mesmas.
- 2 - Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre aceita ou rejeita parcial ou totalmente a ementa.
- 3 - Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento dos refeitórios e bar.
- 4 - Se a substituição prevista na cláusula anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
- 5 - Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
- 6 - Em casos devidamente justificados, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

Cláusula 29.ª

Controlo

- 1 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, bem como de serviços e organismos com competência específica. Para isso necessita de ter sempre disponíveis kits de visita descartáveis, compostos por: touca, bata, máscara e proteções para sapatos.



2 - O exercício do direito de visita a que alude o número anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre.

Cláusula 30.ª

Transporte, receção, armazenagem e conservação

O adjudicatário é responsável pelo transporte, receção, armazenagem e conservação dos géneros alimentícios utilizados no serviço, assim como em todas as etapas subsequentes até à distribuição das refeições.

Cláusula 31.ª

Instalações, equipamento e material

1 – Os SASIPP colocam à disposição do adjudicatário as instalações dos refeitórios, respetivos equipamentos e materiais definidos no Anexo B do Caderno de Encargos.

2 - O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por negligência do seu pessoal.

3 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos SASIPP em perfeitas condições de limpeza e funcionamento.

4 - Consideram-se instalações dos refeitórios, as cozinhas, copas, salas de refeições, despensas, escritórios, armazéns, instalações sanitárias, corredores, todos os anexos e espaços exteriores envolventes.

5 - Por ocasião da assinatura do contrato, e dele fazendo parte integrante, será fornecido pela entidade adjudicante:

a) Um inventário completo do equipamento e material disponibilizado, bem como o seu grau de operacionalidade, como consta no Anexo B, do presente caderno de encargos.

6 - O adjudicatário deverá tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada instalação.

7 - A utilização de todos os equipamentos dos SASIPP disponibilizados ao adjudicatário é para uso exclusivo do previsto neste caderno de encargos.

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

9 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza dos espaços e pelos encargos com os materiais, produtos adequados, e artigos de higiene utilizados nos sanitários, de acordo com a legislação aplicável ao setor.

10 - É obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento da palamenta, toalhetes para os tabuleiros, o empacotamento em sacos de plástico ou de papel dos talheres e do pão, bem como o fornecimento de guardanapos de papel. Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre reservam-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica.



11 - Os encargos com a manutenção e reparação do equipamento e material, são da responsabilidade da entidade adjudicante. Esta responsabilidade inclui também as instalações das zonas de confeção das refeições, armazéns, balneários, wc's e das zonas de serviço das refeições (refeitório), isto é, de todas as zonas que estão adstritas para a execução do fornecimento.

12- O adjudicatário poderá optar por instalar outros equipamentos não pertença da entidade adjudicante, se para tal for autorizado pela entidade adjudicante.

13 - Em qualquer altura a entidade adjudicante pode proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.

Cláusula 32.ª

Pessoal

1 - São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal empregado na exploração, à sua aptidão profissional e à sua disciplina, bem como o cumprimento da legislação laboral, obrigando-se a integrar o pessoal necessário e suficiente para o bom desenvolvimento do serviço a prestar de modo a obviar as filas de espera.

2 - O adjudicatário compromete-se a respeitar e fazer respeitar todas as normas vigentes em matéria de entrada, permanência e trabalho, permanente ou eventual e ainda que não remunerado, de trabalhadores estrangeiros em território nacional.

3 - O adjudicatário é responsável por todos os encargos sociais e descontos estabelecidos na legislação em vigor, relativa ao pessoal que tiver ao seu serviço.

4 - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações legais relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material e a terceiros.

5 - O adjudicatário obriga-se a ter patente, nas instalações o horário de trabalho em vigor e o mapa de pessoal respeitante a cada refeitório. Sempre que se justifique, a entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário o reforço do contingente adstrito a cada refeitório de modo à boa execução do fornecimento de refeições, sem qualquer alteração do preço contratual.

6 - O adjudicatário terá sempre nas instalações, e à disposição dos interessados, o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.

7 - O adjudicatário é obrigado a pagar ao pessoal empregado no âmbito do fornecimento, salários não inferiores à tabela de salários mínimos em vigor.

8 - O adjudicatário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja ordenado, o pessoal que a entidade adjudicante entender, se:

- a) Não possuir capacidade e aptidão profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações;
- b) Não cumprir as disposições legais em vigor, referentes à segurança e aos serviços médicos, no trabalho;

9 - O adjudicatário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.



10 - O adjudicatário obriga-se a disponibilizar fardas de trabalho convencionais ao pessoal afeto às atividades do fornecimento, assim como crachás de identificação contendo o nome e respetiva categoria profissional.

11 - O pessoal afeto às atividades do fornecimento deve apresentar-se sempre fardado e devidamente identificado nos termos obrigatórios do número anterior.

12 - É igualmente da responsabilidade do adjudicatário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, empratamento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios e nas respetivas atividades, ou técnicas de confeção culinária.

13 - Será o adjudicatário a definir o contingente a afetar às atividades do fornecimento de refeições, não sendo imposto contingente mínimo, contudo deverá adequar esse pessoal à quantidade de trabalho propondo-o à entidade adjudicante.

14 - O adjudicatário poderá ser responsabilizado pela reparação de prejuízos ou indemnizações por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração, incluindo ao próprio Instituto Politécnico, se for comprovada a sua negligência.

15 - O adjudicatário é o responsável pela cobertura dos riscos resultantes de circunstâncias fortuitas e/ou imprevisíveis, nomeadamente furtos ou roubos.

16 - A entidade adjudicante poderá solicitar ao adjudicatário, sempre que o julguem conveniente, os seguintes elementos:

- a) Número de pessoas em serviço em cada refeitório;
- b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de trabalho;
- d) Apólice de seguro de pessoal em serviço;
- e) Fichas de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

Cláusula 33.ª

Responsabilidade Civil

O adjudicatário obriga-se a manter um contrato de seguro, no valor mínimo de 500 000,00 EUR, que cubra todos os riscos de responsabilidade civil que eventualmente possam resultar da atividade exercida, tanto para os trabalhadores como para os utentes, por forma a que aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, não possam ser imputadas responsabilidades pelo pagamento de quaisquer indemnizações.

Cláusula 34.ª

Outras responsabilidades

1 - É da responsabilidade do adjudicatário:

- a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e



instalações que lhe estão adstritos para o fornecimento, no que respeita a higiene e segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;

- b) Suportar as perdas e danos verificados por utilização negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
- c) Solicitar atempadamente a intervenções de caráter preventivo sobre o equipamento disponibilizado para o fornecimento de refeições;
- d) Solicitar a intervenção de caráter curativo à equipa de manutenção do IPP sobre equipamentos ou instalações, sempre que haja necessidade, devendo informar de imediato o concedente;
- e) Garantir o registo de todas as intervenções efetuadas nas cláusulas anteriores;
- f) Efetuar as intervenções pontuais que, se mostrem necessárias, devido a entupimentos menores das instalações de esgotos e na substituição de lâmpadas de acesso facilitado a fornecer pelo IPP;
- g) Realizar a limpeza diária das instalações, suportar as despesas com a recolha e despejo de lixos, limpeza de fossas, desinfeção de instalações equipamento e material e limpeza trimestral de sistemas de exaustão;
- h) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
- i) Após o termo do contrato de fornecimento, o adjudicatário é obrigado a entregar os espaços e equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso;
- j) Acatar recomendações de medidas de autoproteção e garantir o cumprimento das normas internas e outras recomendações dos SASIPP no que respeita à prevenção contra incêndios, planos de emergência e outras obrigações decorrentes da legislação aplicável neste domínio, ficando ainda obrigado à nomeação de responsáveis de segurança das instalações e sua mobilização para ações de formação e instrução que os SASIPP entendam por necessários;
- k) Devolver aos SASIPP as senhas de refeição inutilizadas (quando existentes), por unidade alimentar e separadas por dias, para validação de refeições fornecidas e correta destruição;
- l) Entregar, mensalmente, relatórios de fornecimento por unidade alimentar onde conste o número de refeições servidas, por dia e se almoço ou jantar, o número de refeições sobranes por dia, bem como, o número de refeições de recurso servidas por dia;

Capítulo III

Disposições Finais

Cláusula 35.ª

Penalidades contratuais

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre podem exigir ao adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de



montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- Relativas ao serviço de refeitório:

$P = 2 \times V \times n$; em que **P** corresponde ao montante da penalidade; **V** é igual ao valor de uma refeição e **n** é o número de refeições não conforme com o caderno de encargos. O respetivo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual.

2 – Em caso de suspensão do contrato por incumprimento do adjudicatário, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico, podem exigir-lhe uma pena pecuniária no valor correspondente ao número de refeições servidas no dia útil anterior, vezes o número de dias em que se verificou a suspensão, no ou nos refeitórios respetivos.

3 - Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre podem exigir-lhe uma pena pecuniária até ao valor máximo de 3.000 refeições.

4 - Na determinação da gravidade do incumprimento, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

5 – Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6 — As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre exijam uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 36.ª

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

3 - Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre



ele recaíam;

- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações onde se vão realizar os fornecimentos de refeições cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 — A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

Cláusula 37.ª

Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Pelo atraso na execução dos fornecimentos contratados ou falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento da(s) unidade(s) alimentar(es) efetuado por entidade inspetora por responsabilidades imputadas ao adjudicatário por período superior a 1 dia útil;
- b) Pela utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- c) Pela prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições e outros bens alimentares ou o normal funcionamento das unidades alimentares;
- d) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
- e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.

3 — No caso de resolução por parte da entidade adjudicante, este, mediante sequestro, pode tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades contratadas, sem prejuízo do disposto no n.º 3 do art.º 421.º do CCP.

Cláusula 38.ª

Resolução por parte do adjudicatário

1 - O adjudicatário poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei.

2 - Em caso de resolução por razões imputáveis à entidade adjudicante, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.



3 - O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem.

4 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 39.ª

Seguros

1 - Para além de outros seguros obrigatórios nos termos legais, o adjudicatário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, os seguintes seguros, válidos até ao fim do fornecimento:

- a) Acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço na execução do fornecimento;
- b) Responsabilidade civil automóvel, conforme legislação em vigor, para todas as viaturas automóveis que sejam utilizadas no âmbito do fornecimento;
- c) Responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de 500 000 EUR, cujas garantias devem abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada, à entidade adjudicante, qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações;
- d) Seguro de acidentes pessoais, cobrindo os utentes e qualquer utilizador do espaço disponibilizado.

2 - Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre podem, sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-los no prazo 10 dias.

Cláusula 40.ª

Gestor do Contrato-

1 - Para os efeitos do previsto no art.º 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, no momento da adjudicação, será designado, por decisão do Órgão Competente para a decisão de contratar o Gestor de Contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, não tendo o mesmo delegação de poderes para adoção de qualquer medida prevista no número seguinte.

2 - Caberá ao gestor de contrato a comunicação imediata ao órgão Competente, de todo e qualquer desvio, defeito ou anomalia que seja detetado na execução do contrato, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas.



Cláusula 41.ª

Boa fé

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

Cláusula 42.ª

Foro competente

Sem prejuízo do disposto no n.º 3 da cláusula 38.ª, para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 43.ª

Comunicações e notificações

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

Cláusula 44.ª

Contagem de prazos

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

Cláusula 45.ª

Proteção de dados

- 1 - As partes obrigam-se durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar todos e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento por força do presente contrato.
- 2 - Os dados pessoais a que o adjudicatário tenha acesso ou abrigo do presente contrato serão tratados na estrita observância com as instruções do Instituto Politécnico e nos termos do Regulamento de Proteção de Dados.
- 3 - O Adjudicatário compromete-se a não copiar, reproduzir, adaptar, difundir, transmitir ou divulgar quaisquer informações ou dados referentes a terceiros que tenha tido conhecimento por força do presente contrato.
- 4 - As partes obrigam-se a cumprir, nos seus precisos termos, o disposto no Regulamento de Proteção de Dados.



Cláusula 46.ª

Legislação aplicável

Em tudo o omissso no presente caderno de encargos, aplica-se o disposto no Código dos Contratos Públicos na sua redação atual e demais legislação aplicável.

Cláusula 47.ª

Ética e Responsabilidade Social

O adjudicatário compromete-se a respeitar os Princípios de Qualidade e de Responsabilidade Social da Entidade Adjudicante, bem como o seu Código de Ética, disponíveis em <https://www.ipportalegre.pt/pt/sistema-de-gestao-da-responsabilidade-social/>.

Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Portalegre, 04 de março de 2020

31 O Presidente



Albano António de Sousa Varela e Silva



Anexo A

Captações mínimas dos géneros alimentares

Pesos em cru, pronto a confeccionar

Género Alimentar	Utilização	Capitação
Borrego/Cabrito	Assar	330 g
	Guisar	300 g
Porco	Assar	200 g
	Bife com ovo	130 g
	Bife sem ovo	150 g
	Costeletas	220 g
	Entrecosto	280 g
	Fritar em cubos	170 g
	Estufar	180 g
	Panar	150 g
	Leitão assado	280 g
	Espetada	220 g
Bovino	Rosbife	150 g
	Assar	200 g
	Bife com ovo	130 g
	Bife sem ovo	150 g
	Cozer com osso	200 g
	Cozer sem osso	170 g
	Estufar	180 g
	Guisar com osso	210 g
	Guisar sem osso	160 g
	Enrolar	190 g
	Mão de vaca	300 g
	Strogonoff	180 g
	Empadão (picada)	100 g
	Bolonhesa (picada)	100 g
	Rolo de Carne (picada)	100 g
Derivados cárneos picados industriais	Hambúrguer com ovo	120 g
	Hambúrguer sem ovo	150 g
	Almôndegas	160 g
Salgados industriais	Croquetes e Rissóis	120 g
	Pastéis de Bacalhau	100 g



ti

Criação	<u>Coelho</u>	
	Inteiro	300 g
	Arroz de	280 g
	<u>Frango</u>	
	Assar	300 g
	Bife	160 g
	Estufar	300 g
	Canja	50 g
	Arroz de	280 g
	<u>Pato</u>	
	Inteiro	300 g
	Arroz de	280 g
	<u>Peru</u>	
	Inteiro	300 g
	Bife	160 g
	Guisar	280 g
	Espetada	220 g



Anexo B

Relação de existências no Refeitório dos Serviços Centrais
[quantidades e estado de conservação]

<i>Designação</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Estado</i>
Balcão horizontal refrigerado para sobremesa	1	Bom
Máquina para sumos c/ 2 cubas	1	Bom
Estufa e banho-maria	1	Bom
Carro térmico para alimentos	1	Bom
Vitrina expositora de refrigeração	1	Bom
Máquina de lavar loiça	1	Bom
Picadora	1	Bom
Balança de bancada	1	Bom
Fritadeira 2 cubas	1	Bom
Grelhador a gás	1	Bom
Forno convector	1	Bom
Fritadeira basculante	1	Bom
Fogão industrial com 6 bocas	1	Bom
Fogão pequeno com 1 boca	1	Bom
Cortadora/raladora de legumes	1	Bom
Descascadora de batatas	1	Bom
Arca refrigeradora vertical c/ 1 porta	3	Bom
Arca refrigeradora vertical c/ 2 portas	1	Bom
Arca conservação horizontal para congelados	1	Bom
Arca vertical para conservação de congelados	1	Bom
Balança eletrónica – 50 kg	1	Bom
Micro-ondas	2	Bom
Batedeira	1	Bom



2.

Varinha mágica	2	Boas
----------------	---	------

Relação de existências no Refeitório do Campus Politécnico
[quantidades e estado de conservação]

<i>Designação</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Estado</i>
Arca frigorífica expositora c/ 6 prateleiras	1	Bom (prateleiras apresentam ferrugem)
Balcão frigorífico 2 portas	1	Bom
Fogão pequeno c/ 1 boca	1	Bom
Fritadeira dupla	1	Bom
Picadora	2	Bom
Descascadora de batatas	1	Bom
Grelhador a gás	1	Bom
Forno convector	2	Bom
Fritadeira basculante	1	Bom
Fogão industrial com 6 bocas	1	Bom
Balança mecânica	1	Bom
Máquina de lavar loiça	1	Bom
Máquina para sumos com duas cubas	1	Bom
Armário de refrigeração vertical em inox – 850 lts	2	Bom
Arca horizontal de conservação de congelados	3	Bom
Batedeira 20 Lts	2	Bom
Câmara de conservação de congelados	3	Bom
Máquina cortadora/raladora de legumes	2	Boa
Estufa e banho-maria	1	Bom
Marmita a gás	1	Bom
Trituradora para sopa	1	Bom



Frigorífico	1	Bom
-------------	---	-----

Relação de existências no Refeitório da Residência de Estudantes de Elvas
[quantidades e estado de conservação]

<i>Designação</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Estado</i>
Estufa e banho-maria	1	Insuficiente
Estufa metálica (marmita a gás)	1	Bom
Cortadora de carnes frias alumínio com 6 discos	1	Bom
Fogão industrial de 6 bocas	1	Bom
Fritadeira basculante a gás	1	Bom
Fritadeira dupla	1	Bom
Grelhador	1	Bom
Microondas	1	Bom
Máquina descascadora de batatas	1	Bom
Máquina de lavar louça	1	Bom
Serra ossos	1	Bom
Arca congeladora horizontal	2	Bom
Balcão de frio c/ 2 portas	1	Bom
Estante de frio para sobremesas	1	Bom
Máquina de sumo 2 cubas	1	Bom
Arca refrigeradora vertical	2	Bom
Arca vertical de conservação de congelados	1	Bom
Forno do fogão	1	Bom
Balança	1	Bom
Triturador para sopa	1	Bom



hi.

Anexo C

Tabela de Matérias-Primas

TABELA DE MATÉRIAS-PRIMAS		
Nível 1	Nível 2	Nível 3
Peixe desfiado, incluindo bacalhau	Bacalhau graúdo (posta)	Bacalhau especial (posta)
Filetes de peixe	Medalhões, lombos ou bifes de peixe (tamboril, pescada, salmão, atum e similares)	Peixe graúdo à posta (garoupa, pescada nº5, cherne, pargo e similares)
Lulas para fritar, guisar ou arroz	Peixe médio à posta (corvina, pescada 3/4, solha, salmão e similares)	Lulas para grelhar
Choco (todos os pratos)	Peixe graúdo inteiro	Polvo (cozer ou assar)
Frango (todos os pratos e apresentações)	Lulas	Pato (assar)
Bovino adulto - carne de 2ª (dianteiro)	Caldeirada e outros pratos de peixe mistos	Novilho - carne de 1ª (traseiro)
Carne de porco, excepto lombo e lombinho	Perú (todos os pratos e apresentações)	Vitela
Pratos à base de massa ou arroz, excepto os indicados em 2	Arroz de pato	Coelho
Salgados, quiches, tartes e similares	Bovino adulto - carne de 1ª (traseiro)	Pratos de borrego ou cabrito
Salsichas e pratos de carnes frias	Novilho - carne de 2ª (dianteiro)	Lombinho de porco
Feijoadas e rancho	Lombo do porco	
Pratos à base de ovos (omeletes, fritadas, tortilhas, ervilhas com ovos e similares)	Favas com carne de porco e enchidos (à Portuguesa)	
"Soufflares", pudins e similares	Ervilhas com carne de porco e enchidos	
Miudezas (moelas, iscas e similares)		
Picados de carne (almondegas, hamburgueres e similares)		
Peixe inteiro pequeno ou médio		
Pratos à base de conservas		

