



CADERNO DE ENCARGOS

Concurso Público para “Aquisição de
refeições confeccionadas no refeitório dos
Serviços de Acção Social do Instituto
Politécnico de Tomar”

C.P. n.º 01/SAS.IPT/2020

CADERNO DE ENCARGOS	4
CAPÍTULO I Cláusulas Jurídicas Gerais	4
Artigo 1º Objeto	4
Artigo 2º Partes contratantes	4
Artigo 3º Disposições e cláusulas por que se rege o contrato	4
Artigo 4º Regras de interpretação	5
Artigo 5º Local de prestação do fornecimento	5
Artigo 6º Prazo de duração do fornecimento	6
Artigo 7º Cessão da posição contratual e subcontratação	6
Artigo 8º Foro competente	6
Artigo 9º Comunicações e notificações.....	6
Artigo 10º Contagem dos prazos.....	6
Artigo 11º Preço base.....	7
Artigo 12º Encargos.....	7
CAPÍTULO II Cláusulas Jurídicas Especiais	7
Secção I Objeto do Contrato.....	7
Artigo 13º O objeto do contrato	7
Secção II Execução da prestação do fornecimento	9
Artigo 14º Requisitos do fornecimento	9
Artigo 15º Fornecimento de refeições.....	14
Artigo 16º Suspensão de fornecimentos.....	14
Artigo 17º Instalações, equipamento e outro material	14
Artigo 18º Penalidades.....	15
SECÇÃO III Verificação da execução do fornecimento.....	15
Artigo 19º Verificação quantitativa.....	16
Artigo 20º Verificação qualitativa	16

Artigo 21º Operações de verificação.....	16
Artigo 22º Verificação da distribuição.....	17
Artigo 23º Controlo	18
Artigo 24º Diferendo com o representante dos SAS.IPT.....	18
Artigo 25º. Diferendo com o representante do adjudicatário	18
Artigo 26º Diferendo entre adjudicante e adjudicatário	19
SECÇÃO IV Preços, Pagamentos e Liquidação Final.....	19
Artigo 27º Preço da refeição objeto do fornecimento.....	19
Artigo 28º Revisão de preços do fornecimento	19
Artigo 29º Envio de faturas relativas ao fornecimento.....	20
Artigo 30º Aceitação das faturas.....	20
Artigo 31º Reclamação	20
Artigo 32º Prazo de pagamento.....	21
Artigo 33º Liquidação final	21
SECÇÃO V Cessação do Contrato	21
Artigo 34º Cessação do contrato	21
Artigo 35º Rescisão do contrato	22
Artigo 36º Rescisão por iniciativa dos SAS.IPT	22
Artigo 37º Rescisão por iniciativa do adjudicatário	23
Artigo 38º Produção de efeitos.....	23
Artigo 39º Indemnizações	23
SECÇÃO VI Outras disposições.....	23
Artigo 40º Sigilo.....	23
Artigo 41º Documentação.....	24
Artigo 42º Casos fortuitos ou de força maior	24
Artigo 43º Patentes, licenças e marcas registadas.....	24

Artigo 44º Garantia	24
Artigo 45º Pessoal afeto ao fornecimento	25
Artigo 46º Outras responsabilidades e obrigações	25
Artigo 47º Relatórios técnicos	26
Artigo 48º Responsabilidade Civil	27

CADERNO DE ENCARGOS

CAPÍTULO I Cláusulas Jurídicas Gerais

Artigo 1º **Objeto**

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do concurso público para “Aquisição do Fornecimento de Refeições Confeccionadas no Refeitório dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar”, que adiante se designará apenas por fornecimento.

Artigo 2º **Partes contratantes**

1 - As partes contratantes são:

- a) Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar adiante designados apenas por SAS.IPT;
- b) O adjudicatário.

2 - O adjudicatário deverá informar os SAS.IPT das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

- a) Aos poderes de representação no contrato de fornecimento;
- b) Ao nome ou denominação social;
- c) Ao endereço ou sede social;
- d) A quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

Artigo 3º **Disposições e cláusulas por que se rege o contrato**

1 - A execução do contrato obedece:

- a) Às cláusulas do contrato escrito a celebrar e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;

- b) Ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro (Código dos Contratos Públicos, doravante «CCP»);
- c) À restante legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente a que respeita à segurança social, à higiene, segurança, prevenção e medicina no trabalho e à responsabilidade civil perante terceiros;

2 - Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior, consideram-se integrados no contrato, sem prejuízo do disposto no n.º 4 do artigo 96.º do CCP:

- a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código [alínea não aplicável se o contrato não for reduzido a escrito nos termos da alínea d) do n.º 1 e do n.º 2 do artigo 95.º do CCP];
- b) Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que tais erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto no artigo 61.º do CCP;
- c) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
- d) O caderno de encargos;
- e) A proposta adjudicada;
- f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pela adjudicatária;
- g) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no caderno de encargos.

Artigo 4º **Regras de interpretação**

1 - No caso de existirem divergências entre os vários documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 da cláusula anterior, prevalecem os documentos pela ordem em que são aí indicados.

2 - Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 da cláusula anterior e o clausulado contratual, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

Artigo 5º **Local de prestação do fornecimento**

O fornecimento será prestado no Refeitório do Campus do Instituto Politécnico de Tomar, sito na Estrada da Serra, Quinta do Contador, em Tomar.

Artigo 6º
Prazo de duração do fornecimento

1 - O fornecimento a realizar no âmbito do contrato durará pelo período de doze meses, com início no dia 1 de Setembro de 2020 e termo em 31 de Agosto de 2021, podendo o contrato ser renovado, por idênticos períodos de duração, até ao limite acumulado de 3 anos.

2 - O fornecimento será prestado de acordo com a proposta apresentada pelo adjudicatário, sem prejuízo do disposto no Caderno de Encargos e no Contrato.

Artigo 7º
Cessão da posição contratual e subcontratação

A eventualidade da cessão da posição contratual do adjudicatário e cocontratante ou a subcontratação obedecerá ao disposto nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

Artigo 8º
Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo do foro de Tomar, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 9º
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 CCP, 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.

Artigo 10º
Contagem dos prazos

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

Artigo 11º **Preço base**

1 - Para os efeitos previsto no n.º 3, do art.º 42.º e no n.º 1, do art.º 47.º, do CCP, fixa-se como parâmetros base do preço para o fornecimento de refeições o corresponde ao montante global de 57.000 € (cinquenta e sete mil euros) e a 3,80 € (três euros e oitenta cêntimos) por refeição.

2 - O preço base global fixado no número anterior corresponde a um número estimado e meramente indicativo de 15.000 (quinze mil) refeições a fornecer no período de duração do contrato definido no n.º 1, do art.º 6.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 12º **Encargos**

Todas as despesas derivadas da prestação das cauções da celebração do contrato e do visto do Tribunal de Contas, quando aplicáveis, são da responsabilidade do adjudicatário.

CAPÍTULO II **Cláusulas Jurídicas Especiais**

Secção I **Objeto do Contrato**

Artigo 13º **O objeto do contrato**

1 - O contrato tem por objeto o fornecimento diário de refeições, excluindo os sábados, domingos e feriados, no refeitório dos SAS.IPT e conforme o quadro seguinte:

Refeitório	Almoço	Jantar	Lugares sentados
Campus do Instituto Politécnico de Tomar	Entre as 12.00h e as 14.30h	Entre as 18.30h e as 21.00h	200

2 - As quantidades a considerar no fornecimento serão as estimadas com base nas condições de funcionamento do refeitório e no último ano letivo em que funcionou em condições de normalidade.

3 - Poderão ser integrados novos refeitórios localizadas na região, sob a gestão dos SAS.IPT, ficando o adjudicatário obrigado ao fornecimento de refeições confeccionadas nesses refeitórios, nas mesmas condições propostas para os refeitórios acima discriminados.

4 - O adjudicatário deverá disponibilizar no refeitório, em cada período de refeição:

- a) Uma ementa de dieta normal para jovens e adultos com prato principal de carne;
- b) Uma ementa de dieta normal para jovens e adultos com prato principal de peixe;
- c) Uma ementa de dieta ligeira com prato principal de carne ou de peixe;
- d) Uma ementa de dieta hipocalórica (emagrecimento) com prato principal de carne ou de peixe;
- e) Uma ementa de dieta ovolactovegetariana;

5 - As ementas referidas nas alíneas a) a c), do número anterior são sempre obrigatórias, podendo a ementa da alínea c) constituir uma adaptação de uma das ementas das alíneas a) ou b).

6 - As ementas referidas nas alíneas d) e e), só serão disponibilizadas, mediante expressa e prévia inscrição dos utentes interessados com uma antecedência mínima a fixar pelos SAS-IPT, ouvido o adjudicatário, sobre o dia em que pretendam usufruí-las.

7 - As ementas referidas nos números anteriores obedecerão às especificações descritas no Anexo I ao presente Caderno de Encargos.

8 - Sem prejuízo de deverem ser sempre asseguradas as refeições marcadas com a antecedência fixada pelos SAS.IPT e devidamente comunicadas ao adjudicatário, quando esgotados os pratos da ementa de um dia, os mesmos poderão ser substituídos por outros, desde que respeitem os requisitos fixados na lei e no presente Caderno de Encargos.

Secção II

Execução da prestação do fornecimento

Artigo 14º

Requisitos do fornecimento

1 – O adjudicatário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelos SAS.IPT, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Assegurar que a confecção das refeições é efectuada nas instalações dos SAS.IPT;
- d) Assegurar o transporte, carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitório;
- e) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- f) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pelos SAS.IPT;
- g) Assegurar o fornecimento de refeições respeitantes a almoços e jantares;
- h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- i) Implementar o Sistema de Gestão de qualidade e o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

2 - Na confeção das refeições, o adjudicatário obriga-se ainda ao cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo II do presente caderno de encargos;
- c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo III do presente caderno de encargos;
- d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 do presente artigo;
- f) 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;
- g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
- k) Garantir a disponibilização de um dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelos SAS.IPT;
- l) 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 (doze) elementos.

3 - Na elaboração das ementas, o adjudicatário obriga-se a:

- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pelos SAS.IPT e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
- b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a captação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
- f) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
 - i. Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);
 - ii. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
 - iii. Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
 - iv. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
 - v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
 - vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeletas, escalope, carne estufada ou assada;
 - vii. Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser aumentado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adquirente;
 - viii. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;

- ix. Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
- x. Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;
- xi. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

4 - O adjudicatário obriga-se a apresentar aos SAS.IPT, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade.

5 - No que concerne à higiene e limpeza, o adjudicatário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação dos SAS.IPT;
- b) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para os SAS.IPT e com utilização de produtos e meios próprios;
- c) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e a loiça sempre que exigido pelos SAS.IPT e previsto no contrato;

- d) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

6 - O adjudicatário obriga-se ainda ao seguinte:

- a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
- b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados.

7 - Compete aos SAS.IPT fixar as condições de acesso aos refeitórios, bem como a marcação das refeições e as condições de pagamento das participações pelos utentes dos refeitórios.

8 - O adjudicatário deve submeter à aprovação dos SAS.IPT, o ciclo de ementas por períodos mensais (almoço e jantar), remetendo-as em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias.

9 - As ementas serão, sempre, escritas em português, inglês e francês e serão acompanhadas das respetivas capitações e valorização calórica.

10 - 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, aos SAS.IPT.

11 - Para efeitos da aprovação referida no n.º 8, cada conjunto de ementas conterão, obrigatoriamente, sob pena da sua imediata rejeição, aprovação por Técnica Nutricionista da adjudicatária.

12 - Caso se verifique a rejeição referida na parte final do número anterior, a adjudicatária deverá apresentar as mesmas ou novas ementas devidamente aprovadas por Técnica Nutricionista no prazo de 2 dias úteis, sob pena de, não o fazendo, entrar, de imediato, em situação de incumprimento do contrato.

13 – O adjudicatário obriga-se ainda:

- a) A fornecer, quando tal for solicitado pelos SAS.IPT e no âmbito de eventos enquadráveis nos fins e atribuições do Instituto Politécnico de Tomar ou dos SAS.IPT, outros tipos de restauração, nomeadamente “coffee-breaks” e “bufets”;

- b) A não obstar, por qualquer forma, à utilização das instalações dos refeitórios, pelo Instituto Politécnico de Tomar ou pelos SAS.IPT, para eventuais atividades culturais e sociais.

Artigo 15º

Fornecimento de refeições

1 - O adjudicatário fornecerá almoços e jantares todos os dias úteis durante a vigência do contrato e fica obrigado a colocar as refeições nas linhas de self-service, nos períodos indicados nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

2 - Aos SAS.IPT 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 pelos SAS.IPT.

Artigo 16º

Suspensão de fornecimentos

1 - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao adjudicatário, este indemnizará os SAS.IPT no valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas.

2 - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis aos SAS.IPT, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente à diferença entre o valor do fornecimento previsível e o efetuado.

3 - Para efeitos do disposto nas cláusulas anteriores, será considerado o número médio diário de refeições fornecidas nos últimos 60 dias e o custo global da refeição, deduzidos os encargos com géneros incorporados.

4 - Na suspensão prevista no n.º 2, quando comunicada ao adjudicatário com antecedência inferior a vinte e quatro horas, a respetiva indemnização deverá cobrir as despesas efetuadas.

Artigo 17º

Instalações, equipamento e outro material

1 - Os SAS.IPT colocam à disposição do adjudicatário as instalações do refeitório e respetivo equipamento e material.

2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala das refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos.

3 - O equipamento e o material serão inventariados e relacionados em documento anexo ao caderno de encargos, ficando o adjudicatário responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por ação do seu pessoal.

4 – Findo o contrato, as instalações, o equipamento e material (incluindo a palamenta) serão restituídos aos SAS.IPT nas mesmas condições de limpeza e funcionamento em que os recebeu à data do início da execução do contrato.

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

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

7 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e pelos encargos com os materiais e os produtos adequados.

8 - Os SAS.IPT são responsáveis pelas operações de desinfestação.

9 – Quando exigido, é da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de toalhetes para os tabuleiros, o empacotamento em sacos de papel dos talheres e do pão, bem como o fornecimento de guardanapos de papel. Os SAS.IPT reservam-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica.

Artigo 18º **Penalidades**

1 – Sem prejuízo do disposto no n.º 2, do art.º 329.º, do CCP, no caso de incumprimento do contrato na parte respeitante ao fornecimento, por causa imputável ao adjudicatário, poderá ser aplicada uma penalidade, por cada dia de incumprimento, calculada de acordo com a seguinte fórmula: $P = (PGS \div 85)$, sendo “P” o valor da penalização e “PGS” o preço global estimado do fornecimento global a contratar.

2 - O não cumprimento de cláusulas de execução do contrato, e quando a sua gravidade o justifique pelos prejuízos causados quer aos utentes dos refeitórios quer aos SAS.IPT, poderá constituir fundamento para a rescisão do contrato, com perda de caução, quando exista, e sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que os SAS.IPT julgarem dever adotar.

SECÇÃO III

Verificação da execução do fornecimento

Artigo 19º

Verificação quantitativa

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.

Artigo 20º

Verificação qualitativa

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.

Artigo 21º

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 SAS.IPT ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

3 - O representante dos SAS.IPT poderá efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

4 - O representante dos SAS.IPT 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 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 n.º anterior, o adjudicatário é obrigado a guardar nas devidas condições hígio-sanitárias, diariamente e durante 72 horas, amostras da refeição servida na linha de “self-service” para, se necessário submetê-las a análise.

6 - Da mesma forma deverão ser recolhidas e guardadas amostras dos produtos servidos aquando da realização de outros tipos de restauração, nomeadamente “coffee-breaks” e “buffets”.

7 - 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 fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

8 - Se a remoção referida no número anterior não for efetuada, poderão os SAS.IPT efetuá-la a expensas do adjudicatário.

9 - 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.

10 - As análises referidas no número anterior terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas cópias dos relatórios, onde constem os resultados, aos SAS.IPT.

11 - Em casos devidamente justificados, os SAS.IPT poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

Artigo 22º

Verificação da distribuição

1 - O adjudicatário deverá expor, sempre que possível, em local bem visível, os pratos confeccionados e demais componentes da ementa do próprio dia.

2 – Os SAS.IPT ou seu representante poderá, sempre que o entender, assistir à distribuição das refeições.

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 SAS.IPT, 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.

Artigo 23º **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 SAS.IPT, bem como de serviços e organismos com competência específica.

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 SAS.IPT.

Artigo 24º **Diferendo com o representante dos SAS.IPT**

1 - Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante dos SAS.IPT e o adjudicatário ou seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos nas refeições a servir nesse mesmo dia ou outros produtos, a decisão a tomar de imediato compete ao representante dos SAS.IPT;
- b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos oficiais com competência específica na matéria;
- c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incide sobre rejeição de produtos, o adjudicatário poderá, em reclamação devidamente fundamentada e no prazo máximo de vinte e quatro horas, submeter o assunto ao órgão dirigente dos SAS.IPT.

2 - Os SAS.IPT darão conhecimento da sua decisão no prazo de cinco dias. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

Artigo 25º. **Diferendo com o representante do adjudicatário**

1 - Todo o diferendo entre o adjudicatário e o representante dos SAS.IPT deverá ser comunicado pelo adjudicatário, ou ambos, ao órgão dirigente dos SAS.IPT, num prazo máximo de vinte e quatro horas.

2 - Os SAS.IPT notificarão o adjudicatário da sua decisão no prazo máximo de cinco dias, findo o qual a ausência de comunicação deverá ser entendida como aceitação das razões invocadas.

Artigo 26º
Diferendo entre adjudicante e adjudicatário

As questões que se suscitam sobre interpretação, validade ou execução dos contratos que não sejam dirimidas pelos meios gratuitos serão submetidas aos tribunais administrativos, nos termos da lei.

SECÇÃO IV
Preços, Pagamentos e Liquidação Final

Artigo 27º
Preço da refeição objeto do fornecimento

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

- a) Custo dos géneros incorporados;
- b) Encargos com pessoal dos refeitórios: ordenados e salários, remunerações adicionais e encargos sociais e com seguros;
- c) Encargos gerais e lucro.

2 - A determinação do custo dos géneros incorporados na refeição terá em conta a variação dos índices de preços no consumidor, relativos à classe de Produtos Alimentares e Bebidas não Alcoólicas determinada pelo Instituto Nacional de Estatística, estimando-se a incidência daquele custo no preço global da refeição em 60%.

3 - A classe referida no número anterior não engloba o Grupo «cacau, café, chá».

4 - Os preços propostos pelos concorrentes consideram-se globais por refeição, devendo ser apresentada a incidência de cada um dos fatores no preço global da refeição.

Artigo 28º
Revisão de preços do fornecimento

1 - O preço contratual do fornecimento das refeições apenas poderá ser revisto, na data em, eventualmente, operar a renovação do contrato e se se verificar, na rubrica adequada do índice de preços no consumidor, uma variação em cadeia superior à taxa de inflação prevista para o período de vigência do contrato relativamente ao mês anterior ao do início do fornecimento das refeições ou, se for caso disso, relativamente ao mês em que se tiver verificado a última revisão.

2 - Considera-se rubrica adequada do índice de preços no consumidor a referida no n.º 2, do artigo anterior.

3 - A revisão será feita por aplicação dos índices determinados nos termos do n.º 1, sobre 60% do preço da adjudicação.

4 - A proposta de revisão de preços será da iniciativa do adjudicatário e deverá ser devidamente fundamentada.

5 - Recebida a proposta de revisão de preços, os SAS.IPT providenciarão a imediata obtenção de informação adequada do Instituto Nacional de Estatística e, com base nela, decidirão no prazo de oito dias se aceitam negociar a proposta.

6 - No caso de aceitarem negociar a proposta, os SAS.IPT fixarão a data, num prazo não superior a cinco dias, para iniciar a discussão da proposta.

7 - A rejeição da proposta de revisão de preços confere ao adjudicatário a faculdade de rescindir o contrato, nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

Artigo 29º

Envio de faturas relativas ao fornecimento

1 - O adjudicatário enviará nos primeiros cinco dias de cada mês as faturas discriminadas referentes ao número de refeições marcadas pelos SAS.IPT durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2 - Os elementos a remeter aos SAS.IPT serão comprovados diariamente por um dos seus representantes no local do fornecimento.

Artigo 30º

Aceitação das faturas

Os SAS.IPT aceitam ou retificam as faturas e notificarão desses factos o adjudicatário, num prazo de oito dias.

Artigo 31º

Reclamação

1 - Sempre que o adjudicatário discorde da retificação, deverá apresentar, nos oito dias subsequentes, reclamação em que especifique a natureza dos vícios, erros ou faltas e os correspondentes valores a que se acha com direito.

2 - Findo o prazo fixado na cláusula anterior sem que o adjudicatário tenha apresentado reclamação, entender-se-á que aceita a retificação feita.

Artigo 32º

Prazo de pagamento

1 - O pagamento das faturas será efetuado pelos SAS.IPT:

- a) A partir da data da aceitação das faturas;
- b) Decorrido o prazo referido no n.º 1, do artigo anterior e verificada a situação prevista no n.º 2, do mesmo artigo.

2 - Em qualquer dos casos referidos na cláusula anterior, o prazo de pagamento será de 60 dias a contar da data da receção das faturas.

3 - Em caso de desacordo sobre o montante indicado nas faturas, o pagamento será efetuado sobre a base provisória do montante já aceite pelos SAS.IPT.

Artigo 33º

Liquidação final

Em todos os casos de caducidade ou de rescisão do contrato, proceder-se-á à liquidação final reportada à respetiva data de produção de efeitos, incluindo as indemnizações e outras deduções a fixar pelos SAS.IPT.

SECÇÃO V

Cessação do Contrato

Artigo 34º

Cessação do contrato

1 – O contrato de fornecimento cessa:

- a) Por impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
- b) Por caducidade ou rescisão do contrato;
- c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostos pelos competentes organismos oficiais.

2 - A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir o fornecimento de refeições em todos ou em alguns dos refeitórios, poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do contrato.

Artigo 35º

Rescisão do contrato

1 - O direito à rescisão do contrato poderá ser exercido pelos SAS.IPT ou pelo adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos.

2 – Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza de direito de retenção sobre as instalações, equipamentos e utensílios dos SAS.IPT, que deverão ser entregues de imediato.

Artigo 36º

Rescisão por iniciativa dos SAS.IPT

1 - Os SAS.IPT poderão decidir da rescisão do contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus beneficiários se encontrem gravemente prejudicados.

2 - Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:

- a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do funcionamento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
- d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

3 - A decisão da rescisão carece de fundamentação nos termos da lei geral, devendo constar das notificações as providências adotadas para se obter do adjudicatário o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.

4 - A rescisão do contrato com base nos n.ºs 1 e 2 determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS.IPT.

5 - O disposto na cláusula anterior não prejudicará o pagamento dos fornecimentos já efetuados em conformidade com as cláusulas contratuais.

Artigo 37º

Rescisão por iniciativa do adjudicatário

1 - O adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos no caderno de encargos ou na lei.

2 – Sem prejuízo do disposto no n.º 4, do art.º 332.º, do CCP, a decisão de rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar o fornecimento num prazo inferior a 60 dias a contar da data da notificação aos SAS.IPT.

3 - O adjudicatário poderá desistir da rescisão do contrato, atendidas as justificações apresentadas pelos SAS.IPT ou cumpridas as respetivas obrigações.

4 - Em caso de rescisão por razões imputáveis aos SAS.IPT, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

Artigo 38º

Produção de efeitos

1 - A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no n.º 2, do artigo anterior.

2 - Qualquer cessação dos efeitos do contrato não prejudica as ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período da sua execução.

Artigo 39º

Indemnizações

A fixação e pagamento de indemnização ao adjudicatário depende de requerimento do interessado, acompanhado dos elementos justificativos, a apresentar num prazo não superior a seis dias a contar da verificação do facto que lhe deu origem.

SECÇÃO VI

Outras disposições

Artigo 40º

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Artigo 41º

Documentação

1 – O adjudicatário entregará à entidade adjudicante, sempre que solicitado um documento contendo a identificação completa (nome, número do B.I., serviço emissor e data de emissão) do seu pessoal a afetar ao fornecimento.

2 – O adjudicatário comunicará ainda à entidade adjudicante qualquer alteração daquele pessoal.

Artigo 42º

Casos fortuitos ou de força maior

1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 43º

Patentes, licenças e marcas registadas

1 - São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2 - Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 44º

Garantia

1 - O adjudicatário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, a qualidade dos bens fornecidos e dos instrumentos e produtos utilizados na sua execução.

2 - São excluídos da garantia todos os defeitos que notoriamente resultarem de má utilização, de uma utilização abusiva ou de negligência da entidade adjudicante, bem como todos os defeitos resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou de força maior.

3 - Em caso de anomalia detetada na execução do fornecimento, o adjudicatário compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento do preço devido se a anomalia resultar de facto não imputável ao adjudicatário.

Artigo 45º

Pessoal afeto ao fornecimento

1 - O adjudicatário é responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, nos termos da legislação aplicável, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material e a terceiros.

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

3 - O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da entidade contratante, devendo as alterações que venham a verificar-se nos contingentes de pessoal fixados nos mapas anexos ao contrato ser objeto de apreciação por parte daquela entidade, que, caso a caso, decidirá das implicações das alterações no preço contratual.

4 - Os SAS.IPT poderão 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.

Artigo 46º

Outras responsabilidades e obrigações

1 - É da responsabilidade do adjudicatário:

- a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de utilização de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene e operacionalidade (inclui limpeza regular de paredes e tetos);

- 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) Proceder, à sua conta, a intervenções de manutenção preventiva e curativa sobre equipamentos, sempre que haja necessidade, devendo informar de imediato os SAS.IPT, e desenvolver posteriormente a tramitação necessária à efetivação das mesmas;
- d) Efetuar as intervenções pontuais que, se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos de apoio;
- e) Realizar a limpeza diária das instalações, recolha, triagem e despejo de lixos no ecoponto de acordo com instruções dos SAS.IPT, desinfeção de instalações equipamento e material, limpeza e manutenção dos sistemas de exaustão com a periodicidade adequada à utilização que em cada momento se verifique;
- f) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;

2 – É da responsabilidade dos SAS.IPT:

- a) Assegurar a realização de intervenções sobre equipamentos em período de garantia;
- b) Efetuar as intervenções que se constatem necessárias nas instalações;
- c) Garantir a limpeza periódica de instalações de esgoto;
- d) Assegurar intervenções sobre equipamentos cujo período de vida útil definido, tenha já expirado;
- e) Proceder à desinfestação periódica das instalações.

Artigo 47º **Relatórios técnicos**

1 - O concessionário elaborará e apresentará mensalmente aos SAS.IPT, um relatório em modelo a definir posteriormente, onde constem de forma explícita todas as intervenções efetuadas em equipamentos.

2 - O relatório deverá ser apresentado em anexo à fatura do mês a que diga respeito.

3 - O não cumprimento do estipulado nos números anteriores implicará a suspensão do processamento da fatura do mês a que o relatório respeita, até à regularização da situação.

Artigo 48º
Responsabilidade Civil

O adjudicatário obriga-se a manter um contrato de seguro, no valor mínimo de 500.000,00 Euros que cubra todos os riscos de responsabilidade civil que eventualmente possam resultar da atividade exercida, tanto para os trabalhadores como para os utentes, para que aos SAS.IPT, não possam ser imputadas responsabilidades pelo pagamento de quaisquer indemnizações.