

08-10-2020

**“Concessão da exploração dos refeitórios dos
Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de
Santarém, serviços associados e exploração das
cafetarias/bares”**

Concurso Público com Publicação Internacional

CPúblico.CPI.1.2020.SASIP Santarém

CADERNO DE ENCARGOS

Do contrato

Artigo 1º

Objeto

1. O presente caderno de encargos tem por objeto, definir as condições de fornecimento de refeições confeccionadas, a prestação de serviços associados e a exploração das respetivas cafetarias/bares aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém.
2. O fornecimento de refeições confeccionadas nas Unidades Alimentares (refeitórios) dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém (SASIPS) nos termos definidos, quanto à espécie, quantidade, qualidade e condições técnicas de execução e prestação do serviço, previstas no Programa do Concurso e Caderno de Encargos e exploração dos bares identificados no Anexo VI.
3. A classificação Estatística de Produtos por Atividade (CPA), relativa ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV) a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão de 28 de novembro - Serviços de refeições de cantina e outros serviços de cafetaria de clientela restrita, código CPV 55511000-5.

Artigo 2º

Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, apresentam-se ou adotam-se as seguintes definições:

CCP — Códigos dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com as respetivas revisões e atualizações.

Contrato — Contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;

Órgão competente para a decisão de contratar — A decisão de contratar foi adotada pelo Presidente do Instituto Politécnico de Santarém em 08 de outubro de 2020, no uso

resultantes das disposições previstas no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho.

Entidade Adjudicante — A entidade pública contratante são os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém, adiante designados por SASIPS, com sede no Complexo Andaluz, Moinho de Fau, Apartado 20, 2001-901 Santarém, Telefone 243309940 e Fax 243309949 e endereço eletrónico geral@sas.ipsantarem.pt ;

Adjudicatário — Entidade convidada a quem se adjudica a execução do contrato,

Artigo 3º

Forma e documentos contratuais

1. O contrato será reduzido a escrito, nos termos do n.º 1 do artigo 94.º do CCP.
2. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
 - c) A proposta adjudicada;
 - d) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Artigo 4º

Duração do contrato

1. O contrato produzirá efeitos em 1 de janeiro de 2021 e terá a duração de um ano para o fornecimento de refeições confeccionadas e exploração dos bares integrados.
2. O fornecimento do serviço objeto do presente contrato considera-se automaticamente renovado, para os anos de 2022 e 2023, se nenhuma das partes o denunciar por carta registada com aviso de receção, remetida com pelo menos 60 (sessenta) dias de antecedência do termo do contrato ou das suas renovações. A duração máxima do contrato não poderá exceder três anos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
3. Nos termos do n.º 1 do art.º 32.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, o fornecimento de serviços similares noutras instalações dos SASIPS poderá ser adjudicado ao adjudicatário do presente contrato.
4. Os preços consideram-se constantes para o ano de 2021. Na fase de aprovação da minuta do contrato, o adjudicatário deverá apresentar fórmula de atualização/revisão de preços das refeições confeccionadas para eventuais renovações nos anos seguintes, a qual deverá ser objeto de negociação. A fórmula deverá ter como base de referência o índice de preços no consumidor no ano anterior, aferidos pelo INA, excluindo habitação.
5. Em caso de denúncia do contrato por iniciativa do adjudicatário, este obriga-se a assegurar a prestação dos serviços até à conclusão de novo procedimento concursal.

Artigo 5º

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) Fornecer os bens à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do caderno de encargos do Acordo Quadro e com as especificações do presente caderno de encargos;
 - c) O adjudicatário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
 - d) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
 - e) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos no caderno de encargos;
 - f) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
 - g) 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;
 - h) 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;

- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Artigo 6º

Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo definido, as faturas emitidas pelo adjudicatário.
- b) Assegurar as condições de fornecimento de água, eletricidade, gás e telefone.
- c) Responsabilizar-se para que os utentes do refeitório cumpram as normas de utilização do mesmo que, por acordo, forem estabelecidas.
- d) Regulamentar o acesso às Unidades Alimentares, a marcação e o pagamento das refeições.

Artigo 7º

Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Artigo 8º

Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
3. O contrato pode ser alterado por:

- a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 9º

Cessão da posição contratual

1. Não é permitida a cessão da posição contratual ou subcontratação sem autorização prévia dos SASIPS nos termos do Código dos Contratos Públicos.
2. A cessão da posição contratual obedece ao disposto nos artigos 317.º a 319.º do CCP.

Artigo 10º

Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução do contrato de fornecimento de refeições durante 3 anos é de € 299.229,75, acrescido do IVA, correspondente a um preço unitário da refeição de 4,25€ (sem IVA) e a um número estimado de 23.469 refeições anuais.

Na apresentação da proposta de preço, os concorrentes devem ter em consideração a assunção de encargos com energia, gás e água pelos Serviços de Ação Social, em todos os refeitórios, dado ser difícil autonomizar e contabilizar esses encargos.

Artigo 11º

Preço e condições de pagamento

1. Os preços consideram-se globais por refeição, para o conjunto dos refeitórios.

2. Os preços dos extras, quando os houver, serão previamente aprovados pelos SASIPS.
3. O pagamento das faturas é efetuado mensalmente no prazo de 30 (trinta) dias de calendário a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante.
4. Para efeitos de pagamento, as faturas discriminadas deverão ser apresentadas nos SASIPS, nos primeiros oito dias de cada mês. O valor a pagar deve corresponder ao número de refeições servidas durante o mês anterior. Devem incluir os elementos justificativos do montante a pagar.
5. Os SASIPS aceitam ou retificam as faturas e notificarão desses factos o adjudicatário num prazo de 8 dias.
6. 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 direito.
7. Findo o prazo fixado no ponto anterior sem que o adjudicatário tenha apresentado reclamação, entender-se-á que aceita a retificação feita.
8. A partir da data de aceitação de faturas e decorrido o prazo referido nos pontos 3. e 4., o prazo de pagamento não deverá ser superior a 30 dias a contar da data da receção de faturas.

Artigo 12º

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.

Artigo 13º

Uso de sinais distintos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

Artigo 14º

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 15º

Garantia

1. O adjudicatário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, a qualidade da execução dos serviços fornecidos e da exploração 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 serviço de fornecimento, o adjudicatário compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos se a anomalia resultar de facto não imputável ao adjudicatário.

Artigo 16º

Responsabilidade civil

O adjudicatário é responsável civilmente pelos danos decorrentes da violação das obrigações definidas no presente caderno de encargos, nomeadamente, aqueles que se refiram a toxico infeções alimentares. Obriga-se a manter um contrato de seguro, 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 SASIPS não possam ser imputadas responsabilidades pelo pagamento de quaisquer indemnizações.

Parte II

Especificações técnicas - refeitórios

Artigo 17º

Objeto do contrato

1. O contrato tem por objeto o fornecimento de refeições (almoços e jantares) de qualidade, nos refeitórios dos SASIPS, todos os meses do ano, com exceção do mês de agosto, em que os refeitórios encerram para manutenção e limpeza (salvo acordo mútuo em contrário), nos seguintes termos:
 - a) Refeitório Andaluz — fornecimento de almoços e jantares de segunda a sexta-feira.
 - b) Refeitório de S. Pedro (Escola Superior Agrária) — fornecimento de almoços e jantares de segunda a sexta-feira;

- c) Refeitório da Escola Superior de Saúde — fornecimento de almoços de segunda a sexta-feira.
 - d) Refeitório da Escola Superior de Desporto, em Rio Maior — Fornecimento de almoços de segunda a sexta-feira.
2. As refeições a fornecer no refeitório de S. Pedro (Escola Superior Agrária) e refeitório da Escola Superior de Saúde, serão confeccionadas no refeitório do Complexo Andaluz e transportadas a quente para os refeitórios referidos. Os meios e encargos relativos ao transporte das refeições são da responsabilidade do adjudicatário, cabendo-lhe garantir as condições de higiene e a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento das mesmas.
3. Por proposta do adjudicatário e aprovação prévia dos SASIPS, o calendário e o horário de funcionamento dos refeitórios poderá ser ajustado ao calendário das atividades letivas.
4. As Unidades Alimentares e o seu horário de funcionamento estão caracterizados no Anexo I, ao presente Caderno de Encargos.
5. Estima-se que o número de refeições a fornecer no primeiro período de vigência do contrato (1 de janeiro a 31 de dezembro de 2021) seja de aproximadamente 23.469, correspondendo 7.332 ao refeitório Andaluz, 4.204 ao refeitório de S. Pedro (ESAS), 1.817 ao refeitório da Escola Superior de Saúde e 10.561 ao refeitório da Escola Superior de Desporto, em Rio Maior.
6. Mediante acordo com o adjudicatário e autorização e controlo dos SASIPS poderão ser servidas refeições na linha de self-service sem marcação prévia.
7. Poderá ser acordado com o adjudicatário o fornecimento de jantares nos refeitórios da Escola Superior de Saúde e da Escola Superior de Desporto de Rio Maior, caso o número de alunos o justifique.

Artigo 18º

Tipos de dietas das refeições confeccionadas

1. O adjudicatário fica obrigado a disponibilizar nas linhas de self-service, nos períodos indicados nos artigos 17.º e 19.º os pratos, com a composição constante do Anexo II ao presente caderno de encargos, a seguir indicados:
 - a) Dieta geral - almoço/jantar— carne/peixe;
 - b) Dieta ligeira almoço/jantar;
 - c) Dieta ovolactovegetariana - almoço/jantar, nos termos do disposto na lei n.º 11/2017, de 17 de abril.
2. No caso de se esgotar a ementa do dia, será a mesma substituída por outra, desde que respeite os requisitos legalmente fixados.
3. Mediante autorização e aprovação prévia dos preços pelos SASIPS, o adjudicatário poderá disponibilizar, nos refeitórios, a venda na linha de self-service, sem aquisição prévia de senha, de componentes da refeição de forma individual (exemplo: sopa, salada, sobremesa, mini-prato, fruta).

Artigo 19º

Requisitos gerais de prestação do serviço

1. A prestação deve ser executada 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 das Unidades Alimentares, tendo em consideração a sua tipologia.
2. O horário de fornecimento das refeições é o seguinte:
 - a) Almoço — 12.00 às 14.30 horas
 - b) Jantar — 18.30 às 20.30 horas
3. O adjudicatário deverá afixar em local bem visível:
 - a) A ementa semanal, até segunda-feira da semana anterior;

- b) As tabelas de preços dos extras, previamente aprovadas pelos SASIPS.
5. O acesso aos refeitórios, a marcação prévia das refeições e a comunicação ao adjudicatário do número e tipo de refeição a fornecer constarão de regras próprias definidas pelos SASIPS.
 6. Caso exista interesse de ambas as partes poderão ser fornecidas refeições em regime de take away, em especial ao jantar.
 7. Na eventual impossibilidade dos SASIPS efetuarem a venda de senhas de refeição e a pedido destes, o adjudicatário fica obrigado a assegurar esta tarefa.
 8. O adjudicatário obriga-se ainda a disponibilizar as instalações das unidades alimentares, a pedido do Instituto Politécnico de Santarém ou suas unidades orgânicas, incluindo os SASIPS, para eventuais atividades culturais e sociais;
 9. O fornecedor obriga-se também ao cumprimento dos seguintes requisitos:
 - 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 Serviços de Ação Social, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
 - c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelos Serviços de Ação social;
 - d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde são servidas;
 - e) Assegurar a carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitório ou entrega individualizada;
 - f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;

- g) Assegurar a recolha, transporte e despejo do lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento das refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento e reciclagem;
 - h) Dado ser difícil autonomizar e contabilizar os encargos com energia, gás e água, os concorrentes, na apresentação da proposta global de preço da refeição, devem ter em consideração a assunção desses encargos pelos Serviços de Ação Social;
 - i) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confeccionadas;
 - j) Implementar o sistema de Gestão de qualidade ou Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
10. O cocontratante obriga-se a apresentar aos Serviços de Ação Social, sempre que estes lhe solicitem, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativos 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.
11. O cocontratante garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais/dias festivos, nomeadamente "coffee

breaks" e "buffets", a prestação de serviços complementares e o fornecimento de talheres, guardanapos, talheres descartáveis, pratos, pratos descartáveis, copos, copos descartáveis, toalhas de papel, tabuleiros, cuvetes recipientes e malas térmicas, recipientes descartáveis de alumínio, sacos de papel para empacotamento de talheres, toalhetes de papel, utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, etc.

Artigo 20º

Requisitos gerais de confeção das refeições

O Cocontratante 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 da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo III do presente caderno de encargos; c) Garantir o cumprimento das capitações mínimas 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% do peso contratado;
- e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos e 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 caderno de encargos;
- 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 e os locais onde são servidas as refeições;
- 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) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
- 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 elementos.

Artigo 21º

Requisitos na elaboração das ementas

O cocontratante deve:

- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente 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 capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- c) Elaborar 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, designadamente:

- 1 Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);
- 2 Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
- 3 Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
- 4 Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
- 5 Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
- 6 Mínimo mensal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;
- 7 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 dos SASIPS;
- 8 Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
- 9 Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
- 10 Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;
- 11 Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

Artigo 22º

Requisitos gerais de confeção das refeições e de elaboração das ementas no refeitório da Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM)

No refeitório da ESDRM devem ser cumpridos os requisitos gerais constantes do artigo anterior com as especificidades a seguir indicadas relativamente às ementas:

- a) Predomínio das carnes brancas;

- b) Privilegiar peixes ricos em ómega 3;
- c) Privilegiar arroz (incluindo integral) e massas, em substituição da batata;
- d) Opções variadas em legumes;
- e) Saladas variadas;
- f) Evitar alimentos fritos;
- g) A opção vegetariana deve ser equilibrada (combinar cereais, leguminosas e vegetais).

Artigo 23º

Requisitos de higiene e limpeza

Sem prejuízo dos requisitos de higiene e limpeza a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas das entidades adquirentes, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o 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 tox infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando aos SASIPS, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;
- c) Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (cozinhas, refeitórios e instalações sanitárias integradas) e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação dos SASIPS;
- d) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, incluindo as casas de banho integradas nas unidades alimentares, com fornecimento de papel higiénico, toalhetes) sem encargos adicionais para os SASIPS e com a utilização de produtos e meios próprios;
- e) Garantir a limpeza das chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta sempre que exigido pelos SASIPS e previsto no contrato;

- f) 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.

Artigo 24º

Instalações e equipamento.

1. Os SASIPS colocarão à disposição do adjudicatário as instalações e o equipamento existente nos refeitórios.
2. 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;
 - b) Relatórios técnicos, por unidade, onde conste o estado de conservação das respetivas instalações.
3. Consideram-se instalações dos refeitórios as áreas de trabalho, equipamentos, zonas de preparação e confeção, despensas, arrumos e áreas de serviço (balcões e salas).
4. O adjudicatário deverá, antes da celebração do contrato, ter conhecimento direto das instalações, do equipamento e grau de operacionalidade que oferecem.
5. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos SASIPS nas condições em que se encontravam, em perfeitas condições de limpeza e funcionamento, apenas se admitindo o desgaste resultante de um uso normal da área cedida.
6. É da responsabilidade do adjudicatário:
 - a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene 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) Proceder a intervenções de manutenção dos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva como de natureza curativa, sempre que haja necessidade, sem prejuízo de substituição de peças e sem prejuízo das normas de funcionamento dos refeitórios, devendo informar de imediato a entidade adjudicante;
- d) Garantir que as intervenções efetuadas na alínea anterior sejam efetuadas de acordo com as normas em vigor e com as regras da boa arte;
- e) Os SASIPS suportarão uma quota de 20% da perda da palamenta (material perecível como loiças, vidros e talheres), ficando a partir deste limite responsabilizado o adjudicatário pela reposição de material de igual qualidade ao inutilizado.

Artigo 25º

Requisitos do pessoal afeto à atividade

O adjudicatário deve cumprir com os seguintes requisitos relativamente ao pessoal afeto à prestação do serviço:

- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;
- b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo com os SASIPS, podendo solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso.
- c) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço.

Artigo 26º

Visitas de verificação

O contraente público, por intermédio de funcionários seus ou de outros por si designados, tem o poder de efetuar visitas de verificação de funcionamento das

unidades alimentares, designadamente do cumprimento das ementas, das condições higiene-alimentares e outras obrigações do cocontratante relativamente à qualidade das refeições e do cumprimento das restantes cláusulas do contrato.

Parte III

Cafetarias/bares

Artigo 27º

Condições financeiras de exploração das cafetarias/bares

1. Pela exploração dos bares, caracterizados no Anexo VI, o adjudicatário obriga-se a pagar à entidade adjudicante uma renda mensal equivalente a 3% (três por cento) das receitas obtidas, antes de IVA, mediante fatura emitida mensalmente pelos Serviços de Ação Social.
2. O adjudicatário pagará ainda o montante mensal global de 500€ (100€ por cada bar), isento de IVA, como compensação de encargos com água, eletricidade e gás, conforme se discrimina no Anexo IX.
3. Nos meses de julho, agosto e setembro não haverá lugar ao pagamento de quaisquer contraprestações financeiras.
4. No mês de agosto os bares estarão encerrados.
5. O Adjudicatário obriga-se a prestar mensalmente ao Adjudicante a informação relativa às receitas referidas no n.º 1 anterior e a comprovar os respetivos valores, através de listagens e relatórios financeiros por unidade, emitidos pelos respetivos POS.
6. Ao Adjudicante é atribuído o poder para aprovar os menus e as tabelas de preços, bem como as suas alterações, obrigando-se o Adjudicatário a submetê-las com razoável antecedência.

7. O Adjudicatário obriga-se a fornecer toda a informação relacionada com os menus e as tabelas de preços sempre que seja solicitado pelo Adjudicante.
8. O pagamento das faturas é efetuado mensalmente no prazo de 30 (trinta) dias de calendário a contar da data da sua remessa ao adjudicatário.

Artigo 28º

Horário dos bares

1. Os bares e o seu horário de funcionamento estão caracterizados no Anexo VI, ao presente Caderno de Encargos.
2. Por proposta do adjudicatário e aprovação prévia dos SASIPS, o calendário e horário de funcionamento dos bares poderá ser ajustado ao calendário das atividades letivas.

Artigo 29º

Requisitos de funcionamento

1. O serviço de exploração dos bares terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril (relativo à higiene dos géneros alimentícios), Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento e do Conselho de 28 de janeiro e demais legislação, nacional e comunitária, aplicável.
É obrigatório a implementação, nos bares, do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
2. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias dos produtos comercializados nos bares, correndo por sua conta a reparação dos danos, prejuízos e eventuais indemnizações, nos casos de agressão ao estado de saúde dos utentes, designadamente de intoxicação alimentar.

3. O fornecedor obriga-se a apresentar aos SASIPS, sempre que estes lhe solicitem, todos os documentos e informações relativos aos produtos comercializados nos bares, designadamente:
 - a) Guias de entrega dos géneros alimentares, 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 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) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos.
4. Os fornecimentos necessários ao bom funcionamento dos bares serão efetuados em nome do concessionário, sendo da sua inteira responsabilidade os respetivos pagamentos.
5. No que concerne à higiene e limpeza, o fornecedor 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 SASIPS.

- b) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para os SASIPS e com utilização de produtos e meios próprios;
 - c) Garantir a limpeza das chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos e loiça sempre que exigido pelos SASIPS 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 prevista na legislação aplicável.
6. Relativamente ao pessoal afeto à atividade o fornecedor obriga-se a assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento.
7. O fornecedor deve ainda garantir a realização de ações de formação nos locais, prazos e termos definidos pelos SASIPS, sempre que tal se revele necessário à execução do contrato.

Artigo 30º

Pessoal

- 1. O contingente de pessoal para cada bar deverá ser definido tendo como referencial os indicadores constantes no Anexo VII ao presente Caderno de Encargos.
- 2. As categorias profissionais a incluir deverão ser adequadas à tipologia do serviço a prestar, garantindo o cumprimento dos conceitos de eficácia, eficiência e economia, na gestão dos recursos humanos.
- 3. O fornecedor obriga-se a entregar o mapa de pessoal a afetar aos bares, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento.

4. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações 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 pessoal deverá observar as regras de urbanidade bem como de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, designadamente o não manuseamento simultâneo de dinheiro e géneros, 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.
6. Os encargos com o fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do adjudicatário.
7. Os mapas de pessoal dos bares não podem ser alterados, nem deixar de ser preenchida a totalidade dos respetivos contingentes, sem prévio acordo dos SASIPS. Qualquer alteração que venha a verificar-se nos contingentes de pessoal fixados nos mapas anexos ao contrato, deverá ser objeto de apreciação por parte dos SASIPS que, caso a caso, decidirá de eventuais alterações no preço contratual.
8. Aos SASIPS é reservado o direito de recusar ou solicitar a substituição de pessoal que, em cada uma das funções, não corresponda ao perfil ou não reúna as qualificações específicas para o seu exercício.
9. O adjudicatário obriga-se a manter um contrato de seguro que cubra todos os riscos de responsabilidade civil que eventualmente possam resultar da atividade exercida, tanto para os trabalhadores (acidentes de trabalho e doenças profissionais) como para os utentes, por forma a que aos SASIPS, não possam ser imputadas culpas ou pedidos de pagamento de quaisquer indemnizações.
10. É da responsabilidade do adjudicatário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios nas respetivas atividades, designadamente: separação de resíduos, redução dos consumos de água e energia.

Artigo 31º

Instalações e equipamento.

6. Os SASIPS colocarão à disposição do adjudicatário as instalações e o equipamento existente nos bares.
7. Por ocasião da assinatura do contrato, e dele fazendo parte integrante, será fornecido pela entidade adjudicante:
 - c) Um inventário completo do equipamento e material disponibilizado, bem como o seu grau de operacionalidade;
 - d) Relatórios técnicos, por unidade, onde conste o estado de conservação das respetivas instalações.
8. Consideram-se instalações dos bares as áreas de trabalho, equipamentos, zonas de preparação e confeção, despensas, arrumos e áreas de serviço (balcões e salas).
9. O adjudicatário deverá, antes da celebração do contrato, ter conhecimento direto das instalações, do equipamento e material dos bares, e grau de operacionalidade que oferecem.
10. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos SASIPS nas condições em que se encontravam, em perfeitas condições de limpeza e funcionamento, apenas se admitindo o desgaste resultante de um uso normal da área cedida.
11. A instalação das máquinas de café e respetivos moinhos bem como todo o equipamento considerado necessário e não existente, como ainda, toda a palamenta necessária ao bom funcionamento dos bares, corre por conta do adjudicatário, após autorização dos SASIPS.
12. O adjudicatário poderá integrar na instalação máquinas de venda automática, mediante autorização prévia dos SASIPS, obrigando-se à total gestão e exploração destes equipamentos.

Artigo 32º

Responsabilidades e obrigações

2. É da responsabilidade do adjudicatário:

- f) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene e operacionalidade;
- g) 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;
- h) Proceder a intervenções de manutenção dos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva como de natureza curativa, sempre que haja necessidade, sem prejuízo de substituição de peças e sem prejuízo das normas de funcionamento dos bares, devendo informar de imediato a entidade adjudicante;
- i) Garantir que as intervenções efetuadas na cláusula anterior sejam efetuadas de acordo com as normas em vigor e com as regras da boa arte;
- j) Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos de apoio;
- k) Realizar a limpeza diária das instalações, recolha e despejo de lixos, desinfecção de instalações, equipamento e material e limpeza trimestral de sistemas de extração;
- l) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
- m) Proceder à separação e deposição seletiva dos resíduos sólidos;
- n) Suportar despesas com chamadas efetuadas em telefones instalados nas diversas unidades, e eventualmente colocados à sua disposição.
- o) Suportar os encargos com gás e eletricidade, nos termos definidos pelos SASIPS.

3. É da responsabilidade da entidade adjudicante:

- a) Realizar intervenções sobre equipamentos em período de garantia.
- b) Efetuar as restantes intervenções que se constatarem 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.
- f) Assegurar as condições de fornecimento de água, eletricidade, gás e telefone.
- g) Regulamentar o acesso aos bares.

Artigo 33º

Relatórios técnicos

O concessionário elaborará e apresentará mensalmente à entidade adjudicante, um relatório técnico de intervenções efetuadas, em modelo a fornecer pelos SASIPS, onde constem de forma explícita todas as intervenções efetuadas em equipamentos.

Artigo 34º

Produtos a comercializar

1. A oferta de produtos a comercializar nos bares deve contemplar:

- a) Refeições ligeiras incluindo sopa, combinados, bitoques, saladas (salada de grão ou feijão frade com atum, tomate e salsa), tartes, omeletes, quiches sem massa, carnes frias, salgados, legumes e outros mini-pratos;
- b) Sandes diversas (carne assada/ovo cozido com salada), cachorros, bifanas, pregos, etc.;
- c) Cafetaria e pastelaria diversa;
- d) Salada de frutas sem sumos ou polpas;
- e) "Panquecas fit";
- f) Outras opções, sem glúten;
- g) Sumos naturais;

h) Refrigerantes com "zero" açúcar;

2. Dever-se-á observar a redução de produtos fritos.
3. Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas e de tabaco.

Artigo 35º

Preços

1. Os preços máximos do "cabaz de produtos" são os indicados no Anexo VIII.
2. Aos SASIPS, ouvido o adjudicatário, compete fixar as condições de funcionamento dos bares incluindo a aprovação dos preços dos produtos a comercializar não incluídos no Anexo VIII.
3. Os preços dos produtos comercializados nos bares deverão estar afixados em local bem visível.

Parte IV

Disposições finais

Artigo 36º

Sanções

1. O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante.
2. Por cada uma das situações a seguir discriminadas aplicar-se-ão penalizações equivalentes a 100 € (cem euros).
 - a) O número de trabalhadores existentes nos refeitórios e cafetarias/bares não seja o constante da proposta;
 - b) Demora manifesta e sistemática no atendimento;

- c) Existência de trabalhadores sem uniforme ou parte dele;
- d) Trabalhadores cujo uniforme não esteja em perfeitas condições de higiene e limpeza;
- e) Falta de higiene e limpeza nas instalações;
- f) Desarrumação no espaço interior do balcão, armazém e espaços consignados;
- g) Fornecimento de produtos impróprios para consumo;
- h) Não fornecimento dos dados relativos a pessoal ou outros, no prazo solicitado;
- i) Não proceder em tempo útil às intervenções de manutenção dos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva como de natureza curativa, sempre que haja necessidade.

Artigo 37º

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

1. O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato, nos termos da legislação aplicável.
2. A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

Artigo 38º

Comunicações e notificações

1. Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.

2. Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

À atenção de: Administrador dos Serviços de Ação Social do Instituto
Politécnico de
Santarém

Morada: Complexo Andaluz, Moinho de Fau, Apartado 20, 2001-901 Santarém

Fax: 243309949

E-mail: geral@sas.ipsantarem.pt

Artigo 39º

Cláusula arbitral e foro competente

1. Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
2. A arbitragem será realizada por Tribunal Arbitral, composto por três árbitros, sendo um escolhido pela entidade adjudicante, outro pelo adjudicatário e um terceiro, que presidirá, escolhido pelos dois árbitros anteriores.
3. A nomeação dos árbitros pelas partes deverá ser feita no prazo de 15 (quinze) dias a contar da receção, por escrito, do pedido de arbitragem.
4. Na falta de acordo, o arbitro presidente será designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo a requerimento de qualquer das partes.
5. Se decorrerem mais de 3 (três) meses sobre a data a indicação do primeiro árbitro sem que o Tribunal Arbitral esteja constituído, pode qualquer das partes recorrer aos tribunais administrativos, considerando-se, então, devolvida a jurisdição a esses tribunais.

6. Se não houver acordo quando ao objeto do litígio, o mesmo será o que resultar da petição da parte demandante e da resposta da parte demandada, se a houver, sendo fixado pelo árbitro presidente.
7. O Tribunal Arbitral funcionará em Santarém e julgará segundo a equidade, devendo a respetiva decisão ser proferida no prazo de 3 (três) meses a contar do termo da instrução do processo.
8. Das decisões do Tribunal Arbitral cabe recurso nos termos gerais do direito.
9. Em tudo o omissa é aplicável o disposto na Lei n.º 31/86, de 29 de agosto e no título IX do Código de Processo nos Tribunais Administrativos.

Artigo 40º

Contagem dos prazos na fase de execução do contrato

À contagem dos prazos na fase de execução do contrato são aplicáveis as seguintes regras:

- a) Não se inclui na contagem do prazo o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr;
- b) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
- c) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data; se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;
- d) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço, perante o qual deva ser praticado o ato, não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.

Artigo 41º

Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos.

ANEXOS

Anexo I — Caracterização das unidades alimentares.

Anexo II — Composição das refeições

Anexo III — Lista de alimentos e capitações mínimas

Anexo IV - Contingente mínimo de pessoal dos refeitórios

Anexo V — População escolar em 2020/21

Anexo VI -Caracterização dos bares

Anexo VII Contingente mínimo de pessoal nos bares

Anexo VIII - Preço máximo dos produtos essenciais a fornecer nos bares

Anexo IX - Encargos fixos com os bares

Anexo I

CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES ALIMENTARES

REFEITÓRIOS

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior Agrária 120 lugares sentados	Quinta do Galinheiro S. Pedro 2000-655 Santarém	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 20.30 horas a) b)
Refeitório Andaluz (Serviços Centrais, Serviços de Ação Social e Escolas Superiores de Educação e Gestão) 200 lugares sentados	Complexo Andaluz 2000-210 — Santarém	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b)
Escola Superior de Saúde 65 lugares sentados	Quinta do Mergulhão Sr.ª da Guia 2005-075 Santarém	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a)
Escola Superior de Desporto de Rio Maior 148 lugares sentados	Avenida Dr. Mário Soares Rio Maior	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a)

a) De segunda a sexta-feira

b) Os jantares poderão ser servidos em regime take-away.

Anexo II

Composição das Refeições

DIETA GERAL

Almoço	Sopa da geral 3dl/Canja3dl/Sopa de Peixe Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e/ou saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água
Jantar	Sopa da geral 3dl/Canja3dl/Sopa de Peixe Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e/ou saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água

DIETA LIGEIRA

Almoço	Sopa da geral 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e /ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta 1 DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água
Jantar	Sopa da geral 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e /ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta 1 DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água

DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

Almoço	Sopa da geral 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ao queijo Prato à base de saladas ou legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa
Jantar	Sopa da geral 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ao queijo Prato à base de saladas ou legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa

Sempre que requisitado, o fornecedor deverá fornecer refeições personalizadas aos utentes, cujos hábitos alimentares, estado nutricional, ou condição psicológica exijam uma alimentação específica individualizada, que não é possível de padronização ou que não se encontra prevista. A dieta é elaborada pelo médico ou nutricionista, assim como a composição e a periodicidade.

Anexo III

Lista de alimentos e capacidades mínimas

Tabela1- CARNE DE VACA(diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• BIFE(s/ovo)	170g		Só autorizado para adultos
• Cozer (s/ osso)	190g		
• ASSAR	180g		
• GRELHAR	170g		
• ESCALOPES	160g		
• ESCALOPES PARA PANAR	120g		
• ESTUFAR/GUISAR S/ OSSO	180g		
• P/ COZIDO À PORTUGUESA/FEIJOADA	100g		
• DOBRADA	180g		
• ARROS DE CARNES	80g		
• ALMONDEGAS (industriais)	150g		
• CROQUETES (industriais)	120g		
• HAMBUSGÉR (industriais)			
• PICADAS	200g		
• EMPADÃO/LASANHA	120g		
• ROLO DE CARNE	150g		
• BOLONHESA	120g		
• CANELONES	4 unid.		
• SOPAS ENRIQUECIDAS	50g		

Tabela2- CARNE DE Porco(diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR	190g		2 Unidades
• COSTOLETAS	250g		

• COSTELETAS PARA PANAR	150g		2 Unidades
• ESTUFAR (PERNA OU PÁ)			
• Febras	190g		
• ESCALOPES PARA PANAR	170g		
• GRELHAR	150g		
• FRITAR (pedaços)	170g		
• ENTRECOSTO	190g		Só autorizado para adultos
• P/COZIDO À PORTUGUESA/FEIJOADA	240g		
• P/ TORTILHAS/ARROZ DE CARNES	70g		5 unid.
• P/ ROLO			4 unid.
• ENCHIDOS:	120g		2 unid.
- Alheira			
- P/cozido à portuguesa	200g		1 unidade
- Chouriço de carne	20g		
- Farinheira			
- Morcela	20g		
- p/ feijoada	15g		
- Chouriço de carne	30g		
• Salsichas de lata c/ ovo	3		
• Sopas	unidades		
- Enriquecidas	50g		

Tabela3- BORREGO/CABRITO(diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR	350g		
• COTELETAS	6 unid.		
• ESTUFAR/COZER	320g		
• GUIJAR	300g		
• PERNA	230g		
• CALDEIRADA/CHANFANA	280g		
• SOPAS			
- Enriquecidas	50g		

Tabela 4- Coelho (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR/FRITARGUISAR/ESTUFAR	300g		
• ARROZ	280g		
• SOPA			

Tabela 5- Aves(diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• AVESTRUZ • FRANGO			
- Com miúdos	300g		
- Sem miúdos	280g		
-Cozer	280g		
-Assar no forno	300g		
-Bife	165g		
-Coxas	250g		¼ de frango
-Estufar/guisar	260g		
-Fritar/grelhar	300g		
-P/tortilha/arroz de carnes	80g		
-Cozido p/cozido à portuguesa	100g		
-Jardineira	180g		
-Arroz de frango	200g		
-Hambúrguer(industriais)	200g		
-Almondegas(industriais)	150g		5 unid.
• SOPAS			
- Canja	75g		
- Enriquecidas	50g		
• PERÚ			
- Assar no forno	310g		
- Bife	150g		
-Coxas	250g		
-Estufar/guisar	250g		
-Costeletas	4 unid.		
- Escalopes para panar	120g		
- Espetadas	200g		

- Roti	220g		
- Hambúrguer (Industriais)	150g		5 unid.
- Almondegas (industriais)			
• SOPAS	50g		
- Enriquecidas			
• PATO	320g		
- Assar	320g		
- Estufar	280g		
- Arroz de Pato			

Tabela 6- Ovos (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
OVOS			
• COZIDOS	1 Unid.		Em natureza*
• MEXIDOS	1 dl.		Pasteurizados
• OMELETE	1 dl.		Pasteurizados
• TORTILHA	1 dl.		Pasteurizados
	1 dl.		Pasteurizados
• À BRÁS	1dl.		Pasteurizados

Tabela 7- Pescado (Diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ABRÓTEA/PESCADA(s/ cabeça)			
- Sem ovo	230g		Só pescada
- Com ovo	160g		Em água ou azeite
- Sopa			
• ATUM DE CONSERVA			
- Com batata e um ovo cozido	120g		Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
- Salada com maionese	120g		
- Arroz	120g		

• BACALHAU SECO	180g		
- Assar	220g		
- Caldeirada	310g		Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
- Caras	150g		Ovo pasteurizado
- Cozer com um Ovo	180g		
-Cozer sem Ovo	120g		
- Gomes de Sá com ½ Ovo			
- Brás	100g		4 un/3un
- Com Natas	140g		4 un/3un
- Pataniscas	4 unid		
- Pastéis (industriais)	250g		
• BESUGO/TRUTA	300g		4 espécies no mínimo
• CALDEIRADA			
• CAVALA/CHICHARRO	220g		
• CARAPAU	250g		
• CHERNE	180g		
• CHOCOS			
- Inteiro	230g		
- Fritar/grelhar	350g		
- Guisar	300g		
• CORVINA	220g		
• DOURADA	230g		
• DOURADINHOS(Fabrico industrial)	5 unid		
• FANECA			
- Sopa	200g		
• LULAS			
- Inteira	240g		
- Fritar/grelhar	350g		
-Guisar	300g		
• MARUCA	200g		
• MERO	200g		
• PAMPO	230g		
• PARGO	230g		
-Cozer	380g		
-Guisar	300g		
-Arroz	280g		
• POLVO			
-Cozer	380g		

-Guisar	300g		
-Arroz	280g		
• POTA	300g		
• RED FISH	230g		
• ROBALO	280g		
• SARDINHA	300g		
• SALMÃO	200g		
• SOLHA			
-Sem cabeça	230g		
-Sopa	240g		
• RAÍNHA			
• TAMBORIL			
-Arroz	200g		

Tabela 8- Guarnição (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ARROZ			Peso em cru
• DOCE	40g		
• GUARNIÇÃO BASE	80g		
• GUARNIÇÃO MISTA	50g		
• SOPA DE COM HORTALIÇA	20g		
• SOPA SEM HORTALIÇA	35g		
MASSAS			Peso em cru
• GUARNIÇÃO BASE	80g		
• GUARNIÇÃO MISTA	50g		
• SOPA COM HORTALIÇA	20g		
• SOPA SEM HORTALIÇA	35g		
• CNELONNES			
• LASANHA	4 unid. 300g		
BATATA			
• ASSAR	300g		
• COZER	300g		
• FRITAR	280g		
• JARDINEIRA/CALDEIRADA	200g		
• PURÉ	280g		

• SALADA RUSSA	200g		
• SOPA	120g		
• SOPA C/CALDO VERDE	150g		

Tabela 9- PRODUTOS HORTÍCULAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ABÓBORA			
• SOPA (base)	100g		
• SOPA (não base)	50g		
AGRIÃO			
• SALADA	50g		
• SOPA (não base)	80g		
ALFACE			
• SALADA	60g		
• SALADA MISTA	30g		
• SOPA (base)	80g		
• SOPA (não base)	30g		
ALHO FRANCÊS			
• SOPA (base)	70g		
• SOPA (não base)	50g		
BETERRABA			
• SALADA MISTA	40g		
BRÓCULOS			
• GUARNIÇÃO BASE	150g		
• GUARNIÇÃO MISTA	80g		
• SOPA (não base)	45g		
• SALADA MISTA	50g		
CALDO VERDE			
• SOPA (não base)	80g		
CEBOLA			
• ARROZ	20g		
• ESTUFADOS	25g		
• SOPA (não base)	20g		

CENOURA			
• ARROZ	50g		
• GUARNIÇÃO MISTA	100g		
• JARDINEIRA/ESTUFADOS	50g		
• ESPARREGADO	200g		
• SALADA	100g		
• SALADA MISTA	70g		
• SALADA RUSSA	50g		
• SOPA (base)	50g		
• SOPA (não base)	30g		
COENTROS	q.b		
COGUMELOS	25g		
COUVE-DE-BRUXELAS			
• GUARNIÇÃO BASE	100g		
COUVE FLOR			
• GUARNIÇÃO MISTA	150g		
• SOPA (não base)	70g		
COUVE LOMBARDA			
• GUARNIÇÃO MISTA	180g		
• SOPA (não base)	80g		
• ARROZ	30g		
COUVE PORTUGUESA			
• GUARNIÇÃO MISTA	180g		
• SOPA (não base)	100g		
• ARROZ	30g		
COUVE ROXA			
• SALADA MISTA	50g		
COURGETTES			
• GUARNIÇÃO BASE	65g		
• ARROZ	50g		
• GUARNIÇÃO BASE	150g		
• GUARNIÇÃO C/ LEGUMINOSAS/HORTICULAS	80g		
• SALADA RUSSA	60g		
• SOPA (base)	50g		
• SOPA (não base)	30g		
ERVILHAS			
• ARROZ	50g		
• GUARNIÇÃO BASE	150g		

• GUARNIÇÃO+LEGUMINOSAS/ HORTÍCULAS • SALADA RUSSA • SOPA (base) • SOPA (não base)	80g 60g 50g 30g		
• ESPARREGADO • SOPA (não base)	200g 50g		
ESFINAFRES • ESPARREGADO • SOPA (não base)	300g 50g		
FAVAS • SOPA (base) • GUARNIÇÃO BASE	50g 150g		
FEIJÃO VERDE • GUARNIÇÃO MISTA • JARNINEIRA • SOPA (não base)	100g 80g 60g		
FEIJÃO SECO • ARROZ • GUARNIÇÃO BASE • SOPA (base)	40g 100g 40g		
GRELOS • ARROZ • GUARNIÇÃO BASE • SOPA (base)	50g 180g		
GRÃO • GUARNIÇÃO BASE • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA (BASE)	100g 50g 100g		
JULIANA • SOPA (não base)	70g		
LENTILHAS • SOPA (não base)	25g		
MILHO • GUARNIÇÃO MISTA • SALADA MISTA • SALADA RUSSA	30g 45g 45g		
NABIÇA • GUARNIÇÃO MISTA • SALADA MISTA	150g 200g		

• SALADA RUSSA	50g		
NABO (cabeça)			
• SOPA (não base)	40g		
• GUARNIÇÃO MISTA	70g		
PEPINO			
• SALADA MISTA	60g		
PIMENTO			
• ARROZ	20g		
• CALDEIRADA	20g		
RABANETES			
• SALADA MISTA	25g		
TOMATE			
• ARROZ	50g		
• ESTUFADOS/ASSADOS/CALDEIRADA	50g		
• SALADA	120g		
• SALADA MISTA	60g		
• SOPA (base)	100g		
• SOPA (não base)	40g		

Tabela 10- FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ABACAXI	180g		
ALPERCE	170g		Calibre mínimo 30mm
AMEIXA	160g		Calibre mínimo 30mm
BANANA	160g		
CEREJA	150g		Calibre mínimo 30mm
CITRINOS			
• SATSUMAS/TANGERINAS/WILKINGS	180g		2 unidades
• CLEMENTINAS MONREALS	180g		2 unidades
• LARANJA	180g		1 unidade
DAMASCOS	170g		Calibre mínimo 30mm
FIGO	150g		
KIWI	150g		2 unidades
MAÇA			1 unidade de 75 mm

• CRUA	170g		
• ASSAR/COZER	210g		
MELÂNCIA	300g		
MELÃO	270g		
MORANGO	150g		Calibre mínimo 30mm
NÊSPERA	140g		Calibre mínimo 30mm
PÊRA	170g		Calibre mínimo 30mm
PÊSSEGO	160g		Calibre mínimo 30mm
UVA DE MESA	180g		
FRUTA DE CALDA			
• ANANÁS/ABACAXI	2 rodela		
• PÊSSEGO	2 rodela		
SALADA DE FRUTA	180g		5 variedades no mínimo

Tabela 11- CARNES FRIAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES
FIAMBRE	25g
PAIO	15g
MORTADELA	20g
SALCHICHA	1 unid.
CROQUETE	1 unid.
FRANGO ASSADO	60g
CARNE ASSADA	30g
CHOURIÇO	20g

Anexo IV

Contingente mínimo de pessoal dos refeitórios

O contingente de pessoal em serviços nas unidades alimentares (refeitórios) deverá possuir as habilitações profissionais indicadas e ser no número expresso abaixo, salvo autorização prévia dos SASIP Santarém.

As categorias profissionais são: Encarregado; Cozinheiros; Preparadores e empregados de refeitório.

O contingente mínimo de pessoal é o seguinte:

a) REFEITÓRIO ANDALUZ:

- 1 cozinheiro(a);
- 2 empregada(as) de refeitório.

b) REFEITÓRIO DA ESCOLA SUPERIOR DE DESPORTO DE RIO MAIOR

- 1 cozinheiro(a);
- 1 empregada(as) de refeitório.

c) REFEITÓRIOS DE S. PEDRO E ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE

- Deverá estar presente pelo menos um empregado de refeitório no horário de fornecimento das refeições (almoço e jantar).

d) Um encarregado(a), para o conjunto dos refeitórios

Anexo V

População escolar em 2019/2020

CAMPUS	Unidades orgânicas	Estudantes	Funcionários (Docentes e não docentes)	TOTAL
Andaluz	• Esc. Superior de Educação • Esc. Superior de Gestão e tecnologia • Serviços centrais • Serviços de Ação Social	1895	246	2141
Q.ª do Galinheiro - S. Pedro	• Escola Superior Agrária	732	97	829
E S Saude	• Escola Superior de Saúde	449	69	518
Rio Maior	• Esc. Superior de Desporto	976	121	1097
	TOTAL	4052	533	4585

Fonte: Serviços centrais do IPSantarém.

Anexo VI

CARACTERIZAÇÃO DOS BARES

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior de Educação		De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 14.00 e das 16.00 às 21.00 horas
Escola Superior de Gestão e Tecnologia		De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 22.00 horas
Escola Superior Agrária	Quinta do Galinheiro- S. Pedro 2000-655 Santarém	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas
Escola Superior de Saúde	Quinta do Mergulhão- S. Pedro	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 19.00 horas
Escola Superior de Desporto de Rio Maior	Rio Maior	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 18.00 horas

- Durante as interrupções letivas o horário dos bares é o seguinte: das 9.00 às 17.00 horas.
- Caso existam atividades que justifiquem a sua abertura, os bares poderão abrir aos sábados.
- Durante o ano letivo, os horários dos bares poderão também ser objeto de ajustamentos, a acordar com o adjudicatário, decorrentes das necessidades das escolas e em função do horário e calendário letivo.

Anexo VII

CONTINGENTE MÍNIMO DE PESSOA PARA OS BARES

<u>Cafetaria/Bar</u>	Contingente mínimo de pessoal
Escola Superior de Educação	2
Escola Superior de Gestão e Tecnologia	2
Escola Superior Agrária- S. Pedro	2
Escola Superior de Saúde	2
Escola Superior de Desporto de Rio Maior	2

Obs: Durante os períodos de maior afluência, das 12.00 às 14.00, o pessoal deverá ser reforçado.

Anexo VIII

PREÇO MÁXIMO DOS PRODUTOS ESSENCIAIS A FORNRECER NOS BARES

(Iva incluído)

"CABAZ DE PRODUTOS"

PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO
Café	0,40 €
Descafeinado	0,40€
Galão	0,45€
Copo de leite	0,40€
Água 0,33 lt	0,35€
Água 0,5 lt	0,50€
logurte natural	0,45€
logurte de aromas	0,50€
Queijo fresco	0,70€
Carcaça c/ manteiga	0,35€
Sandes c/ queijo e fiambre	0,55€
Sandes mista(fiambre e queijo)	0,80€
Meia torrada	0,45€
Peça de fruta de época	0,50€
Sopa	0,70€

Os preços indicados incluem o Iva (Imposto sobre o valor acrescentado), à taxa legal em vigor.

A introdução de outros produtos terá sempre de ser objeto de aprovação pelos SAS IPSantarém.

Anexo IX

ENCARGOS FIXOS COM OS BARES

(Compensação de encargos com água, eletricidade e gás)

BAR	ENCARGO
Escola Superior de Educação	100€
Escola Superior de Gestão e Tecnologia	100€
Escola Superior Agrária- S. Pedro	100€
Escola Superior de Saúde	100€
Escola Superior de Desporto de Rio Maior	100€
Total	500€

Obs: Nos meses de julho, agosto e setembro não haverá lugar a quaisquer pagamentos.