Aprovo.
Assinado por: **JOÃO MANUEL SIMÕES DA ROCHA**
Num. de Identificação: 05453382
Data: 2021.04.23 21:04:30+01'00'
Certificado por: **Diário da República Eletrónico.**
Atributos certificados: **Presidente - Instituto Politécnico do Porto.**

P.PORTO João Rocha Presidente

P.PORTO SERVIÇOS DE ACÇÃO SOCIAL

CONCURSO PÚBLICO

Refª SAS_CP_CONCESS_02_2021

Concessão da exploração de Unidades Alimentares do Instituto Politécnico do Porto

PROGRAMA DE CONCURSO

2021

Índice

Artigo 1.º Objeto do contrato 3
Artigo 2.º Entidade adjudicante 4
Artigo 3.º Órgão que tomou a decisão de contratar 4
Artigo 4.º Fundamento da escolha do procedimento 4
Artigo 5.º Requisitos necessários à admissão dos concorrentes 4
Artigo 6.º Disponibilização e Acesso ao Concurso 5
Artigo 7.º Esclarecimentos, Retificações e Alterações das Peças Procedimentais 5
Artigo 8.º Visita às Unidades Alimentares 6
Artigo 9.º Requisitos para a apresentação das propostas 6
Artigo 10.º Documentos que instruem a proposta 6
Artigo 11.º Propostas variantes 8
Artigo 12.º Prazo e modo de apresentação das propostas 8
Artigo 13.º Prazo de manutenção das propostas 9
Artigo 14.º Lista de concorrentes e consulta das propostas 9
Artigo 15.º Critério de adjudicação 9
Artigo 16.º Causas de não adjudicação 9
Artigo 17.º Documentos de habilitação 9
Artigo 18.º Modalidade jurídica do agrupamento adjudicatário 10
Artigo 19.º Caução para garantir o cumprimento de obrigações 10
Artigo 20.º Aprovação e notificação da minuta do contrato 11
Artigo 21.º Reclamações da minuta do contrato 11
Artigo 22.º Outorga do contrato 11
Artigo 23.º Prevalência 12
Artigo 24.º Falsidade de documentos e de declarações 12
Artigo 25.º Foro competente 12
Artigo 26.º Legislação aplicável 12
Anexo I 13
Modelo de declaração – Anexo I do CCP 13
Anexo II 14
Anexo III 15
Anexo IV 16
Anexo V 17
Anexo VI 20
Anexo VII 21
FICHA TÉCNICA - exemplo 22

Artigo 1.º
Objeto do contrato

1. O presente concurso público tem por objeto a celebração de contrato de **concessão de serviço público para a gestão e exploração de Unidades Alimentares do Instituto Politécnico do Porto (P.PORTO), sob a gestão dos Serviços de Ação Social (SAS)**, de acordo com o descrito nas especificações técnicas do Caderno de Encargos, compreendendo os seguintes lotes:
   LOTE 1: ESMAE (Escola Superior de Música Artes e Espetáculo) e ISEP (Instituto Superior de Engenharia do Porto);
   LOTE 2: ESE (Escola Superior de Educação), ESS (Escola Superior de Saúde) e ISCAP (Instituto de Contabilidade e Administração do Porto);
   LOTE 3: ESHT (Escola Superior de Hotelaria e Turismo) e ESMAD (Escola Superior Media Artes e Design) – Campus 2
   LOTE 4: ESTG (Escola Superior de Tecnologia e Gestão)
2. Os concorrentes podem apresentar proposta para um ou mais lotes sendo que poderão todos ser adjudicados a um só concorrente mediante a devida aplicação do critério de adjudicação estabelecido no presente programa.
3. Na possibilidade de adjudicação de diferentes lotes a diferentes concorrentes, os mesmos ficam, desde logo, obrigados a estabelecer coordenação com os outros concorrentes em tudo aquilo que a entidade adjudicante considerar que deve ser uniformizado.
4. O serviço a prestar enquadra-se, para todos os lotes, no Código CPV na classe 55510000-8 – Serviços de cantinas, nas categorias 55511000-5 – Serviços de cantina e outros serviços de cafetaria de clientela restrita e 55512000-2 – Serviços de gestão de cantinas.
5. No âmbito do presente concurso e sem prejuízo do disposto no número seguinte, a concessão de serviço público tem por especial fim o acesso à alimentação dos estudantes do P.PORTO, através do fornecimento de refeições e alimentação em geral, a preços sociais, nos termos e de harmonia com o disposto no Caderno de Encargos.
6. São igualmente beneficiários do acesso à alimentação, a preços controlados, o pessoal docente, investigador e não docente do P.PORTO ou os que se encontrem ao seu serviço, nos termos e de harmonia com o disposto no Caderno de Encargos.
7. Como preço controlado, para efeitos do presente Programa do Procedimento, entende-se preço inferior ao preço médio de venda praticado pelo mercado, em estabelecimentos de padrão similar.
8. O valor máximo das refeições está previsto na Lei 71/2017, publicada no DR n.º 157, Série I, de 16 de agosto, a qual Define os preços máximos de refeição e de alojamento para estudantes do ensino superior, em função do indexante de apoios sociais.

Artigo 2.º
Entidade adjudicante

A entidade pública adjudicante são os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico do Porto (SAS do P.PORTO), com sede na Rua Dr. Roberto Frias n.º 712, código postal 4200-465 Porto – Portugal, telefone n.º 225 571 000, fax n.º 225 020 772 e email contrat.pub@sas.ipp.pt.

Artigo 3.º
Órgão que tomou a decisão de contratar

O órgão que tomou a decisão de contratar foi o Conselho de Gestão do Instituto Politécnico do Porto, nos termos do n.º 2 do artigo 36º do CCP e artigo 128.º, nº. 5 do Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior, aprovado pela Lei nº 62/2007, de 10 de setembro, em conjugação com o artigo 29.º, n.º 1, alínea c) dos Estatutos do P.PORTO (Despacho normativo n.º 5/2009).

Artigo 4.º
Fundamento da escolha do procedimento

1. A escolha do procedimento tem por enquadramento legal:
   a) O n.º 1 do artigo 31.º, conjugado com o artigo 130.º e seguintes e 407.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei nº 111 - B/2017, de 31 de agosto com as atualizações em vigor;
   b) A alínea a), n.º 5, do artigo 20.º do Regime Jurídico das instituições de Ensino Superior, aprovado pela Lei nº 62/2007, de 10 de setembro, conjugado com a alínea b) do n.º 1, do artigo 37.º, dos Estatutos do P.PORTO;[1]
   c) A alínea c), do n.º 2, do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 129/93, de 22 de abril, conjugada com o n.º 2, do artigo 19.º do mesmo diploma legal.

[1] Homologados por Despacho Normativo n.º 17/2019, de 19 de junho, publicado no DR, 2.ª série, n.º 116, de 19 de junho.

Artigo 5.º
Requisitos necessários à admissão dos concorrentes

1. Podem apresentar-se ao concurso os concorrentes que não se encontrem em alguma das situações previstas no artigo 55º do CCP e de cujo objeto social conste a prestação de serviços de tipologia análoga aos do presente concurso público (designadamente a exploração de refeitórios ou cantinas, ou serviços similares) e que cumpram todos os requisitos do Programa do Procedimento e do Caderno de Encargos.
2. É permitida a apresentação de propostas por um agrupamento de concorrentes, o qual deve assumir a forma jurídica de agrupamento complementar de empresas ou consórcio externo antes da assinatura do contrato, aplicando-se integralmente o disposto no n.º 1 a todas as empresas do agrupamento.
3. Os membros de um agrupamento concorrente não podem ser concorrentes no mesmo procedimento, nem integrar outro agrupamento concorrente.

Artigo 6.º
Disponibilização e Acesso ao Concurso

1. O Programa do Procedimento e o Caderno de Encargos, bem como as demais peças deste procedimento, encontram-se patentes para consulta, desde a data da publicação do anúncio até ao termo do prazo para a apresentação das propostas, nos seguintes locais:

   a) Na plataforma eletrónica de Contratação Pública AcinGov, endereço eletrónico www.acingov.pt, disponibilizada pela empresa ACIN iCloud Solutions;

   b) Na página eletrónica do P.PORTO, https://portal.ipp.pt/site/ipp_social/sasipp/procedimentos.aspx

2. Os pedidos de esclarecimento, a resposta a esses pedidos, a apresentação de propostas e a notificação aos concorrentes serão tramitados exclusivamente através da plataforma referida na alínea a) do número anterior.

3. A participação no concurso depende de prévia inscrição dos interessados na plataforma referida na alínea a) do n.º 1, no concurso público respetivo.

Artigo 7.º
Esclarecimentos, Retificações e Alterações das Peças Procedimentais

1. Os pedidos de esclarecimento necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito, no primeiro terço do prazo fixado para apresentação das propostas, através da Plataforma Eletrónica de Contratação acinGOV (www.acingov.pt).
2. Os esclarecimentos serão prestados, através da plataforma referida no ponto anterior, até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação de propostas.
3. Até ao termo do primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados devem ainda apresentar, através da plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante (www.acingov.pt), ao órgão competente para a decisão de contratar, uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões do caderno de encargos detetados e que digam respeito a:
   i. Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade;
   ii. Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar;
   iii. Condições técnicas de execução do objeto do contrato a celebrar que o interessado não considere exequíveis.
4. Excetuam-se do disposto no número anterior os erros e as omissões que os concorrentes, atuando com a diligência objetivamente exigível em face das circunstâncias concretas, apenas pudessem detetar na fase de execução do contrato.
5. O incumprimento do dever a que se referem as alíneas a) e c) acarreta as consequências previstas nos n.º 3 e 4 do artigo 378.º do CCP.

6. O órgão competente para a decisão de contratar deve pronunciar-se, através da plataforma acinGOV (www.acingov.pt) e até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação de propostas, sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando-se rejeitados todos os que, até ao final desse prazo, não sejam por ele expressamente aceites.
7. Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e das omissões detetados pelos interessados devem ser disponibilizados na plataforma eletrónica acinGOV (www.acingov.pt) e juntos às peças do presente procedimento que se encontrem patentes para consulta, devendo todos os interessados que as tenham obtido ser imediatamente notificados de tal facto.
8. Os esclarecimentos e as retificações referidos neste número fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

Artigo 8.º
Visita às Unidades Alimentares

1. Os concorrentes poderão tomar conhecimento *in loco* relativamente aos lugares relacionados com a concessão e realizar neles os reconhecimentos que entenderem indispensáveis para a melhor elaboração das suas propostas, devendo, para tal, solicitar uma visita às instalações através dos meios disponíveis na plataforma eletrónica acinGOV (www.acingov.pt);
2. Esta visita deverá ser requerida pelos interessados, por escrito, na plataforma eletrónica referida no artigo 6.º, no separador "mensagens", com uma antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**;
3. Durante a realização das visitas aos locais não serão prestados quaisquer esclarecimentos aos interessados. Se durante as visitas resultar a necessidade de prestação de esclarecimentos, os interessados deverão proceder em conformidade com o definido no artigo 7.º

Artigo 9.º
Requisitos para a apresentação das propostas

Serão admitidas propostas por lote para a gestão e exploração das Unidades Alimentares a concessionar ou por grupo de lotes, ou até mesmo para a totalidade dos lotes.

Artigo 10.º
Documentos que instruem a proposta

1. As propostas a apresentar, por lote, pelos concorrentes terão de integrar os seguintes documentos:

   a) Declaração na qual os concorrentes indiquem o seu nome, número fiscal de contribuinte, número do cartão do cidadão ou de pessoa coletiva, estado civil e domicílio ou, no caso de pessoa coletiva, a denominação social, número de pessoa coletiva, sede, filiais que interessem à execução do contrato, objeto social, nome dos titulares dos corpos sociais e de outras pessoas com poderes para a obrigarem, certidão da conservatória do registo comercial da constituição e das alterações do pacto social, de onde conste o objeto social;

b) Declaração de aceitação do conteúdo do Caderno de Encargos elaborada em conformidade com o modelo constante da alínea a), do n.º 1 do artigo 57.º (Anexo I do CCP) e do presente Programa, devendo a mesma ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar;

c) No caso de agrupamento de concorrentes, cada uma das entidades que o compõe deve apresentar o documento referido nas alíneas anteriores;

d) No caso de agrupamento de concorrentes, a proposta deve ser acompanhada de instrumentos de mandato, emitidos por cada uma das entidades que o compõem, designando um representante comum para praticar todos os atos no âmbito do concurso;

e) Indicação obrigatória sob pena de exclusão de:

   i. Lote(s) a que concorre;

   ii. Valor percentual mensal, por lote, da contrapartida que o concorrente se propõe a pagar aos SAS do P.PORTO pela concessão de serviço público para a gestão e exploração de Unidades Alimentares, nos termos do artigo 15.º do Caderno de Encargos. A percentagem proposta deve apresentar no máximo uma casa decimal;

f) Ementas para 5 semanas completas (2ª a 6ª-feira, almoço e jantar) que o concorrente se propõe cumprir no fornecimento da refeição diária, de acordo com a tabela de capitações de acordo com o Anexo 5 do Caderno de Encargos, devendo a ementa discriminar a sopa, o prato principal (carne ou peixe, ou ovo-lácteo-vegetariano, ou dieta), salada, pão, sobremesa e bebida e ser obrigatoriamente apresentada, com toda a informação exemplificada no modelo de ementa conforme o Anexo VI do presente Programa de Procedimento e os requisitos definidos no Caderno de Encargos;

g) Fichas técnicas das ementas propostas, referentes a todos os pratos mencionados na alínea anterior;

h) As fichas técnicas referidas na alínea anterior deverão conter, no mínimo, as informações constantes das fichas exemplificativas no Anexo VII do presente programa;

i) Lista de produtos de bar e cafetaria a disponibilizar e respetivos preços de venda propostos para aprovação da entidade contratante aquando do início da execução do contrato, exceto produtos indicados no Anexo 7 do Caderno de Encargos com preço social controlado;

j) Mapa com o pessoal que o concorrente se propõe a afetar a cada Unidade Alimentar e modelo de fardamento profissional, uniformizado em todas as Unidades Alimentares concessionadas (o n.º de pessoal afeto a cada unidade poderá sofrer alterações (decréscimo ou acréscimo) em situações excecionais nomeadamente, época do ano, tipo de funcionamento de cada unidade alimentar ou intervenções imprescindíveis ao bom funcionamento, não obstante que qualquer alteração do mapa de pessoal deverá ser aprovada pela entidade adjudicante);

k) Declaração do valor do seguro de responsabilidade civil que se propõe a celebrar;

l) Documentos que contenham os atributos da proposta submetidos à concorrência pelo Caderno de Encargos, de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar, todos assinados pelo concorrente;

m) Documentos que contenham os termos ou condições relativas a aspetos de execução do contrato não submetidos à concorrência pelo Caderno de Encargos, aos quais o concorrente se vincula, todos assinados pelo concorrente;

n) O concorrente deverá também apresentar, se aplicável, documentos que contenham os esclarecimentos justificativos de apresentação de um preço anormalmente baixo, quando esse preço resulte, direta ou indiretamente, das peças o procedimento;

o) Quaisquer outros documentos que o concorrente considere indispensáveis para a avaliação dos atributos da proposta, sempre assinados pelo concorrente.

2. Os documentos a que se referem as alíneas anteriores são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.
3. Os documentos que acompanham as propostas devem ser assinados eletronicamente pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar, mediante utilização de certificados de assinatura eletrónica qualificada, nos termos previstos no artigo 54.º da Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto.
4. Quando a proposta seja apresentada por um agrupamento de concorrentes, a assinatura referida no número anterior deve ser promovida pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos à declaração os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes.

Artigo 11.º
Propostas variantes

Não é admitida a apresentação de propostas com variantes ou condicionantes ao solicitado.

Artigo 12.º
Prazo e modo de apresentação das propostas

1. A proposta e os documentos que a acompanham deverão ser apresentados exclusivamente através da plataforma acinGov (www.acingov.pt) até às **23h59m (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos)** do **10.º (décimo) dia consecutivo**, a contar da data do envio, para publicação, do anúncio previsto no n.º 1 do artigo 130.º do CCP.
2. O prazo para apresentação das propostas é contínuo, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme o estabelecido no n.º 3 do artigo 470.º do CCP.
3. Os restantes prazos contam-se de acordo com o estabelecido no artigo 87.º do Código do Procedimento Administrativo.
4. Quando, pela sua natureza, qualquer documento que constitua a proposta não possa ser apresentado nos termos do disposto no ponto anterior, aplica-se o previsto no n.º 5 do artigo 62.º do CCP.

Artigo 13.º
Prazo de manutenção das propostas

Os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas pelo prazo de **70 (setenta) dias** seguidos, contados da data do termo do prazo fixado para apresentação dessas propostas.

Artigo 14.º
Lista de concorrentes e consulta das propostas

1. O júri, no dia imediato ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, procede à publicitação da lista dos concorrentes na plataforma eletrónica identificada na alínea a) do n. º1 do artigo 6.º.
2. Os concorrentes incluídos na lista podem proceder à consulta de todas as propostas apresentadas na plataforma eletrónica referida no número anterior.

Artigo 15.º
Critério de adjudicação

1. A adjudicação será efetuada segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa apresentada, de acordo com a alínea a) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, segundo o modelo de avaliação seguidamente detalhado:
   a) Valor da contrapartida – 30%
   b) Qualidade técnica das propostas – 50%
   c) Inovação – 20%
2. A atribuição da pontuação será feita de acordo com o modelo e fórmulas constantes no Anexo V do presente Programa.
3. Em caso de empate, prevalece a proposta que tiver mais pontuação no fator 1 (valor percentual da contrapartida).
4. Caso de mantenha o empate prevalece a proposta que tiver maior pontuação no sub fator 2 (n.º de lotes a que concorre).
5. Na eventualidade do empate subsistir, após a aplicação dos fatores de desempate indicados nos pontos anteriores, o fator de desempate será o da proposta que tiver maior pontuação no sub fator 3 (inovação).

Artigo 16.º
Causas de não adjudicação

Não será adjudicado o objeto do presente concurso se se encontrarem reunidas as causas tipificadas previstas no artigo 79.º do CCP.

Artigo 17.º
Documentos de habilitação

1. O adjudicatário deve apresentar, no prazo de **3 (três) dias**, a contar da data da notificação da decisão de adjudicação, os seguintes documentos:

   a) Declaração a que se refere a alínea a) do n.º 1 do art.º 81.º do CCP, conforme modelo constante do Anexo II ao presente Programa do Procedimento e do qual faz parte integrante;

a) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do artigo 55.º do CCP, os quais deverão obedecer ao previsto no art.º 83.º-A do CCP;

b) Cópia de certidão da Conservatória do Registo Comercial da constituição da entidade e das alterações do pacto social, se se tratar de pessoa coletiva.

c) Certificado de inscrição em lista oficial de fornecedores de prestadores de serviços que revele a titularidade das habilitações adequadas e necessárias à execução das prestações objeto do contrato a celebrar.

2. Se o adjudicatário for um agrupamento, observar-se-á o disposto no artigo 6.º da Portaria n.º 372/2017, de 14/12.
3. Todos os documentos de habilitação do adjudicatário devem ser redigidos em língua portuguesa. Quando, pela sua própria natureza ou origem, os documentos de habilitação estiverem redigidos em língua estrangeira, deve o adjudicatário fazê-los acompanhar de tradução devidamente legalizada.
4. No caso de deteção de irregularidades nos documentos de habilitação apresentados, que possam levar à caducidade da adjudicação nos termos do disposto no art.º 86.º do CCP, o adjudicatário possui mais 3 (três) dias, após notificação da deteção das referidas irregularidades, para supressão das mesmas.
5. Quando os documentos a que se referem os números anteriores se encontrem disponíveis na Internet, o adjudicatário pode, em substituição da apresentação da sua reprodução, indicar à entidade adjudicante o endereço do sítio onde aqueles podem ser consultadas, bem como a informação necessária, dando o respetivo consentimento a essa consulta.

Artigo 18.º
Modalidade jurídica do agrupamento adjudicatário

Em caso de adjudicação, todos os membros do agrupamento adjudicatário e apenas estes devem associar-se antes da celebração do contrato.

Artigo 19.º
Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o Concessionário deve prestar uma caução, por lote, no valor de 2% (dois por cento) do montante correspondente à utilidade económica imediata do contrato para a entidade Concedente, a prestar no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da notificação da decisão de adjudicação.
2. A caução referida no número anterior deve ser prestada:
   i. por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado português, nos termos constantes no Anexo III do presente programa;
   ii. garantia bancária ou seguro caução, nos termos do Anexo IV do presente programa.
3. Considera-se utilidade económica imediata do contrato de concessão a venda pelo Concessionário de um número expectável de refeições vendidas, por lote, de acordo com o Anexo 2 do Caderno de Encargos, considerando o preço máximo fixado para estudantes a praticar a partir de setembro de 2019, deduzido de IVA.

4. A adjudicação caduca se, por motivos que lhe sejam imputáveis, o adjudicatário não proceder à prestação da caução referida no número anterior, nos termos e no prazo em que lhe é exigida.
5. A entidade Concedente pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, pelo Concessionário.
6. A execução parcial ou total da caução constitui o Concessionário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação dos SAS do P.PORTO para esse efeito.
7. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.
8. O modo de prestação da caução obedece ao disposto nas peças procedimentais do presente concurso público e ao estabelecido nos artigos 88.º a 91.º do CCP.

Artigo 20.º
Aprovação e notificação da minuta do contrato

1. Depois de aprovada a minuta do contrato a celebrar, o órgão competente para a decisão de contratar notifica-a ao adjudicatário.
2. A minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos consideram-se aceites pelo adjudicatário, quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos 5 (cinco) dias subsequentes à respetiva notificação, nos termos do artigo seguinte.

Artigo 21.º
Reclamações da minuta do contrato

1. As reclamações da minuta do contrato a celebrar só podem ter por fundamento a previsão de obrigações que contrariem ou que não constem dos documentos que devem integrar o contrato, nos termos do disposto nos n.ºs 2 e 5 do artigo 96º do CCP, ou ainda na recusa dos ajustamentos propostos.
2. No prazo de **10 (dez) dias** a contar da receção da reclamação, o órgão que aprovou a minuta do contrato notifica o adjudicatário da sua decisão, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.
3. Os ajustamentos propostos que tenham sido recusados pelo adjudicatário não fazem parte integrante do contrato.

Artigo 22.º
Outorga do contrato

1. A outorga do contrato deve ter lugar no prazo de **30 (trinta) dias** contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação.
2. A entidade adjudicante comunica ao adjudicatário, com a antecedência mínima de **5 (cinco) dias**, a data, hora e local em que ocorrerá a outorga do contrato.

Artigo 23.º
Prevalência

As normas do Programa deste Procedimento prevalecem sobre quaisquer outras indicações com elas desconformes, salvo as constantes de esclarecimentos ou retificações.

Artigo 24.º
Falsidade de documentos e de declarações

Sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento penal, a falsificação dos documentos ou a prestação culposa de falsas declarações determina, consoante o caso, a respetiva exclusão ou a invalidade da adjudicação e dos atos subsequentes.

Artigo 25.º
Foro competente

Para todas as questões emergentes decorrentes do presente procedimento e relação jurídica será competente o Tribunal da Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 26.º
Legislação aplicável

Em tudo quanto for omisso no presente convite, observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos (CCP) e restante legislação aplicável.

Anexo I
Modelo de declaração – Anexo I do CCP

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 10.º, n.º 1, alínea b) do Programa do Procedimento]

Modelo de declaração – Anexo I do CCP
[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º do Código dos Contratos Públicos]

1 — (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo–quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 — Declara também que executa o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a) ...

b) ...

3 — Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 — Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

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

6 — Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7 — O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (4)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º
(4) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

Anexo II
Modelo de declaração – Anexo II do CCP

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 17.º, n.º 1, alínea a) do Programa do Procedimento]

1. ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos:
2. O declarante junta em anexo [ou indica...como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)] os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
3. O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

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

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

Anexo III
Modelo de Guia de Depósito para Garantia das Obrigações do Adjudicatário

(n.º 2 do art.º 90.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 19.º, n.º 2, i) do Programa do Procedimento)

€_____,_____

Vai _____ *(identificação completa do Adjudicatário)*, com sede em _____ *(endereço)*, depositar na Conta-Cauções dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico do Porto, com o **IBAN PT50.0035.0103.00015621530.26**, da Caixa Geral de Depósitos, a quantia de _____ *(extenso)* em dinheiro/representada por títulos (1), como caução exigida no âmbito do _____ *(identificar o procedimento)*, relativo à adjudicação correspondente a _____ (2), nos termos e para os efeitos previstos nos n.ºs 3 e 4 do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos.

Este depósito fica à ordem dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico do Porto, com sede na Rua Dr. Roberto Frias, n.º 712, 4200-465 Porto, a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

_____, ___/___/___

Assinatura(s) _____

(1) Eliminar o que não interessar.
(2) Indicar o objeto da adjudicação (Ex.: Contrato de ... locação de .../ fornecimento de .../ prestação de serviços .../ empreitada de ...).

Anexo IV
Modelo de Garantia Bancária/Seguro-caução para Garantia das Obrigações do Adjudicatário

(n.º 2 do art.º 90.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 19.º, n.º 2, ii) do Programa do Procedimento)

Garantia bancária n.º _____ ou Seguro-caução – Apólice n.º _____

Em nome e a pedido de _____ *(identificação completa do adjudicatário)*, vem o(a) _____ *(identificação completa da instituição garante)*, pelo presente documento, prestar, a favor de _____ *(identificação completa da entidade beneficiária)*, uma garantia bancária/seguro-caução (1), até ao montante de €_____,___ *(numerário)* _____ *(extenso)*, destinada(o) a caucionar o integral cumprimento das obrigações assumidas pelo(s) garantido(s) no âmbito do _____ *(identificar o procedimento)*, relativo à adjudicação correspondente a _____ (2), nos termos e para os efeitos previstos nos n.ºs _____ (3) do art.º 90.º do Código dos Contratos Públicos.

A presente garantia corresponde ____% (4) do preço contratual e funciona como se estivesse constituída em moeda corrente, responsabilizando-se o garante, sem quaisquer reservas, por fazer a entrega de toda e qualquer importância, até ao limite da garantia, logo que interpelado por simples notificação escrita por parte da entidade beneficiária.

Fica bem assente que o banco/companhia de seguros (5) garante, no caso de vir a ser chamado(a) a honrar a presente garantia, não poderá tomar em consideração quaisquer objeções do(s) garantido(s), sendo-lhe igualmente vedado opor à entidade beneficiária quaisquer reservas ou meios de defesa de que o garantido se possa valer face ao garante.

A presente garantia permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua libertação pela entidade beneficiária, não podendo ser anulada ou alterada sem esse mesmo consentimento e independentemente da liquidação de quaisquer prémios que sejam devidos.

_____, ___/___/___

Assinatura(s) _____

(1) Eliminar o que não interessar.
(2) Indicar o objeto da adjudicação (Ex.: Contrato de ... locação de .../ fornecimento de .../ prestação de serviços .../ empreitada de ...).
(3) Tratando-se de "garantia bancária", devem indicar-se os n.ºs 6 e 8 (do art.º 90.º);
Tratando-se de "seguro-caução", devem indicar-se os n.ºs 7 e 8 (do art.º 90.º).
(4) O valor da caução será de 2% do preço contratual, exceto se o valor da proposta adjudicada for considerada com "preço anormalmente baixo", situação em que o valor da caução é de 10% do preço contratual – *Vide* n.ºs 1 e 2do art.º 89.º.
(5) Eliminar o que não interessar.

Anexo V
MODELO DE AVALIAÇÃO

FATOR 1 (F1) – Valor percentual da contrapartida – 30%

PERCENTAGEM CONTRAPARTIDA FINANCEIRA (POR LOTE)	PONTUAÇÃO
X ≤ 1%	1 ponto
1% < X ≤ 2%	2 pontos
2% < X ≤ 3%	3 pontos
3% < X ≤ 4%	4 pontos
X>4%	5 pontos

Nota 1:
A percentagem de contrapartida incide sobre o volume de faturação.

x = valor percentual mensal, por lote, de contrapartida proposto pelo concorrente.

Nota 2:
Mediante a faturação efetiva do ano a que o presente programa do procedimento se reporta, tendo por base as refeições efetivamente servidas e o público alvo das mesmas, o valor da contrapartida é devido nessa conformidade.

Nota 3

F1= ΣPontos/nº de lotes a que se candidata

FATOR 2- Qualidade técnica das propostas – 50%
SUB-FATOR 1 – EMENTAS (20%)

Este sub fator qualitativo incidirá sobre as fichas técnicas apresentadas pelos concorrentes, referentes à ementa das refeições diárias e complementares: 50 ementas; distribuídas por 5 semanas; 2 ementas por dia (almoço e jantar), em 5 dias por semana.

Cada um dos pratos propostos será avaliado numa escala de 1 (um) a 5 (cinco) pontos discriminados da seguinte forma:

1	2	3	4	5
Insuficiente	**Mínimo**	**Suficiente**	**Bom**	**Excecional**
Não respeita minimamente	Respeita minimamente	Respeita de forma aceitável	Respeita significativamente	Respeita totalmente

Nota: consideram-se critérios avaliar, nomeadamente ao nível da qualidade alimentar das refeições apresentadas, os seguintes aspetos:

a) Presença de peixe fresco;
b) Menor número de confeções tendo como base o método de fritura;
c) Presença de peças de carne fresca de qualidade superior;
d) Presença de Gadus Morhua;
e) Presença de legumes e vegetais em todas as confeções;
f) Utilização privilegiada de carnes brancas.

SUB-FATOR 2 – LOTES (20%)

N.º LOTES A QUE CONCORRE	PONTUAÇÃO
1 Lote	1 PONTO
2 Lotes	2 PONTOS
3 Lotes	3 PONTOS
4 Lotes	4 PONTOS

SUB-FATOR 3 – CERTIFICAÇÕES (10%)

Os concorrentes deverão apresentar comprovativo, caso possuam, de certificação, de acordo com as seguintes normas:

1) NP EN ISO 9001:2008 – Sistema de Gestão da Qualidade;

2) NP EN ISO 22000:2005 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

Nº DE CERTIFICAÇÕES A APRESENTAR	PONTUAÇÃO
0	0 PONTOS
1	1 PONTO
2	2 PONTOS

FATOR 3- Inovação – 20%

Este fator incidirá sobre a estratégia de inovação para as unidades alimentares, nos quais se irá avaliar o conceito diferenciador do serviço, estratégia de marketing, imagem e marca a introduzir, de forma a construir uma imagem positiva e cativante das unidades alimentares à comunidade académica do P.PORTO. Esta avaliação focar-se-á, essencialmente, nas ferramentas e canais utilizados para este efeito, sendo avaliados numa escala de 1 (um) a 5 (cinco), discriminados da seguinte forma:

1	2	3	4	5
Insuficiente	**Mínimo**	**Suficiente**	**Bom**	**Excecional**
Não respeita minimamente	Respeita minimamente	Respeita de forma aceitável	Respeita significativamente	Respeita totalmente

PONTUAÇÃO FINAL (PF)

PF = (30% x F1) + (50% x F2) + (20% x F3)

Anexo VI – Modelo de ementa

Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Almoço/ Jantar	Sopa Carne Peixe Vegetariano Dieta Sobremesa	Sopa Carne Peixe Vegetariano Dieta Sobremesa	Sopa Carne Peixe Vegetariano Dieta Sobremesa	Sopa Carne Peixe Vegetariano Dieta Sobremesa	Sopa Carne Peixe Vegetariano Dieta Sobremesa
Identificação de Alergénios	1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos; 3. Ovos e produtos à base de ovos; 4. Peixes e produtos à base de peixe; 5. Amendoins e produtos à base de amendoins; 6. Soja e produtos à base de soja; 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rija; 9. Aipo e produtos à base de aipo; 10. Mostarda e produtos à base de mostarda; 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO_2; 13. Tremoço e produtos à base de tremoço; 14. Moluscos e produtos à base de moluscos.	1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos; 3. Ovos e produtos à base de ovos; 4. Peixes e produtos à base de peixe; 5. Amendoins e produtos à base de amendoins; 6. Soja e produtos à base de soja; 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rija; 9. Aipo e produtos à base de aipo; 10. Mostarda e produtos à base de mostarda; 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO_2; 13. Tremoço e produtos à base de tremoço; 14. Moluscos e produtos à base de moluscos.	1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos; 3. Ovos e produtos à base de ovos; 4. Peixes e produtos à base de peixe; 5. Amendoins e produtos à base de amendoins; 6. Soja e produtos à base de soja; 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rija; 9. Aipo e produtos à base de aipo; 10. Mostarda e produtos à base de mostarda; 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO_2; 13. Tremoço e produtos à base de tremoço; 14. Moluscos e produtos à base de moluscos.	1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos; 3. Ovos e produtos à base de ovos; 4. Peixes e produtos à base de peixe; 5. Amendoins e produtos à base de amendoins; 6. Soja e produtos à base de soja; 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rija; 9. Aipo e produtos à base de aipo; 10. Mostarda e produtos à base de mostarda; 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO_2; 13. Tremoço e produtos à base de tremoço; 14. Moluscos e produtos à base de moluscos.	1. Cereais que contêm glúten; 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos; 3. Ovos e produtos à base de ovos; 4. Peixes e produtos à base de peixe; 5. Amendoins e produtos à base de amendoins; 6. Soja e produtos à base de soja; 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose); 8. Frutos de casca rija; 9. Aipo e produtos à base de aipo; 10. Mostarda e produtos à base de mostarda; 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo; 12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO_2; 13. Tremoço e produtos à base de tremoço; 14. Moluscos e produtos à base de moluscos.
Informação Nutricional	Energia (Kcal) _____ Lípidos (g), _____ dos quais saturados (g) _____ Hid. Carbono (g) _____ Açúcares (g) _____ Fibra (g) _____ Proteínas (g) _____ Sal (g)	Energia (Kcal) _____ Lípidos (g), _____ dos quais saturados (g) _____ Hid. Carbono (g) _____ Açúcares (g) _____ Fibra (g) _____ Proteínas (g) _____ Sal (g)	Energia (Kcal) _____ Lípidos (g), _____ dos quais saturados (g) _____ Hid. Carbono (g) _____ Açúcares (g) _____ Fibra (g) _____ Proteínas (g) _____ Sal (g)	Energia (Kcal) _____ Lípidos (g), _____ dos quais saturados (g) _____ Hid. Carbono (g) _____ Açúcares (g) _____ Fibra (g) _____ Proteínas (g) _____ Sal (g)	Energia (Kcal) _____ Lípidos (g), _____ dos quais saturados (g) _____ Hid. Carbono (g) _____ Açúcares (g) _____ Fibra (g) _____ Proteínas (g) _____ Sal (g)

Anexo VII

Ficha técnica

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES

MODO DE PREPARAÇÃO

APRESENTAÇÃO / CARACTERÍSTICAS

CAPITAÇÕES por refeição

PRODUTO (ingrediente)	**MODALIDADE**	**CAPITAÇÃO**	**N.º UNIDADES**

FICHA TÉCNICA – exemplo

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sopa de agrião

INGREDIENTES

Água
Batata
Cebola
Agrião
Cenoura
Sal
Azeite

MODO DE PREPARAÇÃO

Coze-se a batata, cenoura e cebola de seguida reduz-se a puré. Adiciona-se o agrião cortado, coze 10 minutos retifica-se o sal e azeite.

APRESENTAÇÃO / CARACTERÍSTICAS

É servido quente.

CAPITAÇÕES por refeição

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	N.º UNIDADES