

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 02 / IPBEJA / 2021

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS NO REFEITÓRIO DOS SAS-IPBEJA

ÍNDICE

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS	4
Cláusula 1.ª	4
Objeto	4
Cláusula 2.ª	4
Elementos do contrato	4
Cláusula 3.ª	5
Boa Fé	5
Cláusula 4.ª	5
Preço base	5
Cláusula 5.ª	5
Preço contratual	5
Cláusula 6.ª	6
Condições de Pagamento	6
Cláusula 7.ª	6
Duração do contrato	6
Cláusula 8.ª	7
CAPÍTULO II - Obrigações Contratuais	7
Cláusula 9.ª	7
Obrigações principais do adjudicatário	7
Cláusula 10.ª	8
Medidas e obrigações adicionais de carácter temporário	8
Cláusula 11.ª	8
Patentes, licenças e marcas registadas	8
Cláusula 12.ª	9
Uso de sinais distintivos	9
Cláusula 13.ª	9
Auditoria	9
Cláusula 14.ª	9
Seguros	9
Cláusula 15.ª	10
Dever de Sigilo	10
Cláusula 16.ª	10
Confidencialidade e proteção de dados pessoais	10
Cláusula 17.ª	11
Obrigações do SAS_IPBeja	11
CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	11
Cláusula 18.ª	11
Penalidades contratuais	11
Cláusula 19.ª	14
Força Maior	14
Cláusula 20.ª	15
Resolução por parte do SAS_IPBeja	15
Cláusula 21.ª	15

Resolução por parte do Adjudicatário.....	15
Cláusula 22. ^a	15
Transição dos serviços objeto do contrato	15
CAPÍTULO IV – GESTOR DO CONTRATO.....	16
Cláusula 23. ^a	16
Gestor do Contrato.....	16
CAPÍTULO V – CAUÇÃO	16
Cláusula 24. ^a	16
Caução	16
CAPÍTULO VI - DISPOSIÇÕES FINAIS	16
Cláusula 25. ^a	16
Subcontratação e Cessão da Posição Contratual.....	16
Cláusula 26. ^a	16
Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante	16
Cláusula 27. ^a	17
Comunicações e Notificações	17
Cláusula 28. ^a	17
Despesas com a celebração do contrato.....	17
Cláusula 29. ^a	17
Contagem dos Prazos	17
Cláusula 30. ^a	17
Foro Competente	17
Cláusula 31. ^a	17
Legislação Aplicável.....	17

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contatual que tem por objeto principal o fornecimento de refeições confeccionadas no refeitório dos SAS-IPBeja código 55520000-1 Serviços de fornecimento de refeições (catering) e de acordo com as especificações técnicas / regras técnicas definidas no anexo I apenso ao presente caderno de encargos.
2. Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas em conformidade com as normas alimentares em vigor.
3. A quantidade previsível de refeições a fornecer e a respetiva modalidade constam do Anexo I deste caderno de encargos sendo prevista o fornecimento de 27.000 refeições.

Cláusula 2.^a

Elementos do contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, integrando ainda os seguintes elementos:
 - a. Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que tais erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos identificados;
 - c. O presente caderno de encargos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º, do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação (doravante designado por “CCP”) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º, desse diploma legal.

Cláusula 3.^a

Boa Fé

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

Cláusula 4.^a

Preço base

1. Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 47.º do CCP o preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto.

2. Para efeito de fixação do preço base a entidade adjudicante considerou é justificado por três pressupostos: (i) alterações introduzidas pelo governo em matéria de medidas de controlo de qualidade dos alimentos, da introdução de variedade de ementas, nomeadamente na introdução da opção vegetariana (Lei nº 11/2017 de 17 de Abril); ii) no respeito, por parte dos operadores económicos, das normas aplicáveis nas matérias sociais e laborais (c.f. artigo 1-A do CCP) e, iii) média de preços de propostas apresentadas de valor superior ao preço base, razão pela qual motivou a não adjudicação nos termos do artigo 79/1/b do CCP.

3. Para o presente procedimento considera-se como preço base refeição €6.30, sendo o global de €170.100,00 acrescido de IVA à taxa legal em vigor, desagregado na seguinte forma:

Ano_1_2021 - 6.200 refeições x 6,30€ = 39.060,00€

Ano_2_2022 - 15.800 refeições x 6,30€ = 99.540,00€

Ano_3_2023 - 5000 refeições x 6,30€ = 31.500,00€

4. Caso o número de refeições previsto para o primeiro período de tempo não seja atingido, o remanescente será acumulado para o ano seguinte.

5. Caso não seja atingido o termo referido no número de refeições estimadas no número anterior, o adjudicatário não terá direito a qualquer indemnização.

Cláusula 5.^a

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o SAS_IPBeja deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a €170.100,00€ (cento e setenta mil e cem euros)
3. O preço referido no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao SAS_IPBeja, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
4. Os preços constantes da proposta adjudicada não são revistos durante a vigência do contrato.

Cláusula 6.^a

Condições de Pagamento

1. As quantias devidas pelo SAS_IPBeja, nos termos do estipulado na cláusula anterior, devem ser pagas mensalmente, no prazo de 60 sessenta dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. As faturas apresentadas a pagamento devem expressamente indicar o número de refeições efetivamente fornecidas e o respetivo valor conforme proposto pela entidade adjudicatária aquando da apresentação da sua proposta ao presente procedimento.
3. Em caso de discordância por parte do SAS_IPBeja, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. As faturas deverão ser emitidas em nome do SAS_IPBeja, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo especificar o número da encomenda/compromisso e o número do contrato.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1 da presente cláusula, as faturas são pagas através de transferência bancária.
6. A emissão de segundas vias das faturas solicitadas pelo SAS_IPBeja não será objeto de qualquer cobrança adicional.

Cláusula 7.^a

Duração do contrato

1. O contrato que vier a ser celebrado produzirá os seus efeitos no dia seguinte à data da sua assinatura e termina em 31 de julho de 2023 (sem possibilidade de renovação)

ou até ser integralmente pago o preço contratual pela entidade adjudicante, caso o valor contratual tenha sido executado na totalidade antes do período previsto.

2. Excetuam-se do prazo estabelecido no número um da presente cláusula, as obrigações acessórias que, nos termos legais contratuais, devam subsistir para além da cessação do contrato.

Cláusula 8.^a

Local de forma da prestação de serviços

1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através de refeições a fornecer diariamente.

2. O representante da entidade adjudicante deverá entrar em contato com o representante do adjudicatário sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no caderno de encargos diligenciando o restabelecimento das condições adequadas ao seu fornecimento do serviço.

3. Caso se verifique que as diligências referidas no número anterior não permitam o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, cabe ao Gestor do Contrato elaborar uma reclamação, providenciando a recolha de evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício de aplicação de penalidades contratuais.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 9.^a

Obrigações principais do adjudicatário

1. São obrigações do adjudicatário, além de outras decorrentes do estabelecido nas peças do presente procedimento e na legislação aplicável, os que seguidamente se enunciam e que devem ser objeto de cláusulas específicas a incluir no contrato a celebrar:

a) Assegurar a prestação de serviços, conforme definido no presente caderno de encargos e seus anexos, bem como nos demais documentos contratuais;

- b) Comunicar, antecipadamente, ao SAS_IPBeja qualquer facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação de qualquer dos serviços objeto do presente procedimento, ou implique o incumprimento de qualquer outra das suas obrigações;
- c) Não alteração das condições subjacentes à prestação de serviço acordada entre as partes, através da celebração de contrato escrito entre as mesmas, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- d) Assegurar todos os meios humanos e materiais que se demonstrem necessários e indispensáveis à execução do contrato bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
- e) Assegurar, de forma correta e fidedigna, as informações referentes às condições em que a prestação dos serviços será executada, disponibilizando todos os esclarecimentos que se justifiquem e no prazo indicado pelo SAS_IPBeja;
- f) Comunicar qualquer facto que, ocorrendo durante a execução do contrato, se demonstre relevante para a normal prestação dos serviços e para a execução contratual, nomeadamente, a alteração da denominação social ou dos seus representantes legais;
- g) Manter todos os equipamentos utilizados em bom estado de funcionamento, bem como proceder à sua reparação, em caso de utilização abusiva ou danosa por parte dos funcionários.

Cláusula 10.^a

Medidas e obrigações adicionais de carácter temporário

1. O adjudicatário obriga-se a observar todas as regras previstas na legislação em vigor no âmbito das normas de contingência para a epidemia SARs-CoV-2.
2. Por motivos de coerência e cumprimento de regras, o adjudicatário poderá ter de alterar os pressupostos iniciais e adaptar-se a novas recomendações e legislação que venha a ser publicada no âmbito da emergência de saúde pública de âmbito internacional.
3. Os pressupostos que presidem ao cumprimento das regras presentes ou subsequentes serão da inteira e exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 11.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes registadas, licenças ou outros direitos similares.

2. Caso o SAS_IPBeja venha a ser demandado por ter infringido, em resultado da execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Cláusula 12.^a

Uso de sinais distintivos

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.

Cláusula 13.^a

Auditoria

1. O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, audite os serviços prestados objeto do contrato.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela entidade adjudicante.
3. O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
4. Para que o serviço seja auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, no refeitório e em cada dia que seja fornecido o serviço.

Cláusula 14.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro (responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro multirriscos ou de incendio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal), no contexto de ações no âmbito do presente contrato.
2. O contrato de seguro deve ainda abranger todos atos praticados por todas as pessoas que, no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções ou realizem tarefas por sua conta, considerando-se para esse efeito como órgãos ou agentes do adjudicatário;
3. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo as entidades fornecedoras fazerem prova documental no prazo de dez dias.

Cláusula 15.^a

Dever de Sigilo

1. O adjudicatário obriga-se a guardar sigilo quanto à informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao SAS_IPBeja de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. O adjudicatário assume igualmente o compromisso de remover e destruir, no final do contrato, todo e qualquer registo, eletrónico ou em papel, relacionado com a informação, os dados e processos analisados no que concerne à salvaguarda e proteção dos dados pessoais dos titulares, e que a entidade adjudicante lhe indique para esse efeito.
4. O adjudicatário garante que terceiros que envolva na prestação dos serviços respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade constantes dos números anteriores.
5. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
6. O dever de sigilo mantém-se em vigor durante toda a vigência do contrato e após o termo do mesmo.

Cláusula 16.^a

Confidencialidade e proteção de dados pessoais

1. O adjudicatário obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto na lei de proteção de dados pessoais, no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados ("RGPD"), bem como na demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais.
2. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento de dados pessoais, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato a celebrar.
3. Para efeitos do disposto no número anteriores da presente cláusula entende-se por "colaborador" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao adjudicatário, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o adjudicatário e o referido colaborador.

4. Caso o adjudicatário seja autorizado pela entidade adjudicante a subcontratar outras entidades para a prestação de serviços objeto do contrato a celebrar, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas, devendo a obrigação de cumprimento da presente cláusula constar do contrato a celebrar entre o Adjudicatário e a entidade subcontratada.

5. Em caso de violação de dados pessoais, será notificado esse facto à Comissão Nacional de Proteção de Dados nos termos e condições previstos na lei.

Secção II

Obrigações do SAS_Instituto Politécnico de Beja

Cláusula 17.^a

Obrigações do SAS_IPBeja

1. A entidade adjudicante faculta o apoio necessário ao adjudicatário para a realização dos trabalhos, designadamente nos seguintes moldes:

- a. Fornecimento de cópias dos elementos disponíveis, ou facilitando o acesso eletrónico a todos os elementos necessários à execução do contrato;
- b. Promoção das diligências necessárias, nomeadamente credenciando o cocontratante, para facilitar pedidos de informações ou reuniões relevantes para a execução dos trabalhos;
- c. Transmissão das informações com relevância para a elaboração dos trabalhos que venham ao seu conhecimento durante a execução do contrato;

2. A informação constante da presente cláusula será fornecida para uso exclusivo no âmbito dos trabalhos a desenvolver no decurso da execução do contrato e não pode ser reproduzida, alterada ou cedida, no todo ou em parte, gratuita ou onerosamente, a terceiros, nem ser utilizada para fim diferente do indicado.

CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 18.^a

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.

2. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições

em falta e indemnizará os SAS-IPBeja das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

3. Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício de matérias primas alimentares.

4. Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente à aplicação da fórmula PC1 a qual será calculada:

$$PC1 = Mr \times (Ved + Eg) \times Ds$$

Mr - Média de refeições fornecidas nos últimos 5 dias

Ved - Valor correspondente ao encargo diário com pessoal - valor da proposta

Eg - Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário - valor da proposta

Ds - N.º de dias de suspensão

5. Sempre que se verifique o incumprimento do rácio de pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade de pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante PC2 ou PC3, calculados da seguinte forma:

5.1. Por cada pessoal em falta, e por cada dia de trabalho, aplica-se a seguinte forma:

$$PC2 = (Nef / Nte) \times Nef \times Re$$

em que:

Nef - Número de elementos em falta

Net - Número total de elementos que deveriam estar ao serviço

Re - Número de refeições encomendadas

5.2 Se o número de horas do pessoal, em qualquer refeitório, for inferior ao previsto aplica-se a seguinte fórmula:

$$PC3 = (Nhs / Nh) \times Nh \times Re$$

em que:

Nhs - Número total de horas que deveriam estar ao serviço

Nhf - Número de horas em falta

Re - Número de refeições encomendadas

6. Sempre que se verifique o incumprimento das captações alimentares no âmbito deste procedimento, em qualquer refeitório, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante PC4 calculado pela seguinte fórmula:

$$PC4 = [(Ce - Cu) / Ce] \times Re$$

em que:

Ce - Capitação exigida na refeição completa

Cu - Capitação utilizada

Re - Refeições encomendadas

7. Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatários sujeito a parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitórios, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.

8. Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza, das instalações e dos equipamentos, constitui direito da entidade adjudicante a aplicação de penalização de €250,00, se se verificar que estes incumprimentos persiste e é por falta de funcionários, a penalização é de 250€ por semana.

9. Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante ou outras entidades oficiais e se verifiquem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade / variedade / calibre dos produtos por referência ao definido no Anexo I, será aplicada multa devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições desse dia.

Cláusula 19.^a**Força Maior**

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

2. Podem constituir força maior, caso se verificarmos requisitos previstos no número anterior, designadamente, tremores de terra, sismos, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

- a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
- e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
- g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser comunicada à outra parte no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas.

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

Cláusula 20.^a

Resolução por parte do SAS_IPBeja

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem nos termos do contrato ou da lei.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida ao adjudicatário, da qual consta a indicação da situação de incumprimento.
3. A resolução do contrato não obsta a que o SAS_IPBeja exija uma indemnização por danos ocorridos no decurso da prestação dos serviços, nos termos da lei geral.

Cláusula 21.^a

Resolução por parte do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido pelo SAS_IPBeja esteja em dívida há mais de 90 dias ou o montante em dívida exceda 5 % do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução por parte do adjudicatário só é passível de ser exercido por via judicial.
3. Nos casos previstos no n.º 1 da presente cláusula, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração, por carta registada com aviso de receção, dirigida ao SAS_IPBeja, produzindo efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se as obrigações em atraso forem cumpridas nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Cláusula 22.^a

Transição dos serviços objeto do contrato

Em caso de extinção do contrato a celebrar por via do presente procedimento, independentemente do motivo que lhe der origem, o adjudicatário obriga-se a prestar toda a assistência necessária na transição dos serviços objeto do contrato para terceiros

designados pela entidade adjudicante, de modo a que se garanta a continuidade dos serviços sem perturbação, e que a transição ocorra de forma progressiva e ordenada.

CAPÍTULO IV – GESTOR DO CONTRATO

Cláusula 23.^a

Gestor do Contrato

Aquando da redução do contrato a escrito, será nomeado um gestor do contrato por parte do SAS_IPBeja, de acordo com o previsto no artigo 290.º-A do CCP.

CAPÍTULO V – CAUÇÃO

Cláusula 24.^a

Caução

Por aplicação do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do CCP não é exigida a prestação da caução.

CAPÍTULO VI - DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 25.^a

Subcontratação e Cessão da Posição Contratual

1. A subcontratação e cessão da posição contratual do adjudicatário carece sempre da autorização prévia da entidade adjudicante e depende da prévia apresentação dos documentos de habilitação relativos ao potencial cessionário exigidos ao adjudicatário na fase de formação do contrato.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, o adjudicatário deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos comprovativos da verificação das condições previstas no mesmo número.
3. A entidade adjudicante deve pronunciar-se sobre o teor da proposta apresentada e bem assim dos documentos previstos nos números anteriores.

Cláusula 26.^a

Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

Em caso de incumprimento pelo cocontratante das suas obrigações e desde que reúna os pressupostos para a resolução do contrato o cocontratante pode ceder a sua posição contratual nos termos do artigo 318-A do CCP.

Cláusula 27.^a**Comunicações e Notificações**

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

Cláusula 28.^a**Despesas com a celebração do contrato**

Todas as despesas derivadas da celebração do contrato e de quaisquer outras quantias cobradas por força da celebração do contrato são suportadas pelo adjudicatário.

Cláusula 29.^a**Contagem dos Prazos**

Os prazos previstos no presente caderno de encargos são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 30.^a**Foro Competente**

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 31.^a**Legislação Aplicável**

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o regime previsto no CCP e na demais legislação aplicável.

O Presidente do Instituto Politécnico de Beja

João Paulo Trindade

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Regras Específicas

Artigo_1

Local de prestação do fornecimento

1. Quer a confeção quer o fornecimento das refeições confeccionadas, serão executadas nas instalações do refeitório dos SAS-IPBeja, sito no Edifício dos Serviços Comuns I no Campus do IPBeja.
2. O fornecimento de refeições confeccionadas para o jantar de sábado, almoço e jantar de domingo serão realizadas em regime take away a ser levantada no período de almoço no sábado.
3. As refeições confeccionadas para o almoço e jantar em dias feriados serão igualmente realizadas em regime take away a ser levantadas no horário de jantar que antecede o dia feriado.
4. O fornecimento das embalagens que acondicionam as refeições no regime indicado nos números anteriores serão da responsabilidade do SAS-IPBeja.

Artigo_2

Horário de Funcionamento do Refeitório

	Dias Úteis	Sábados
Almoço	12h00m às 14h30m	12h30m às 13h30m
Jantar	18h30m às 21h00m	

Nota: O horário acima indicado pode vir a ser adaptado e/ou ajustado em função das diretrizes que possam vir a ser determinadas pela DGS dos planos de contingência para a epidemia SARs-CoV-2.

Artigo_3

Requisitos Gerais do Fornecimento

1. O contrato tem por objecto o fornecimento de refeições diariamente de acordo com os calendários escolares (no mês de agosto não haverá lugar ao fornecimento de refeições, salvo se excecionalmente acordado entre as partes), no refeitório dos SAS-IPBeja e conforme o quadro seguinte:

Refeitório	Almoço	Jantar	Lugares sentados	Previsão anual de refeições
Campus do IPBeja	Entre as 12.00h e as 14.30h	Entre as 18.30h e as 21.00h	120	27.000

2. O adjudicatário fornecerá almoços e jantares (sem marcação prévia) durante a vigência do contrato e fica obrigado a disponibilizar nas linhas de self-service, nos períodos indicados no número anterior, cumprindo as capitações (constantes no ANEXO_CAPITAÇÕES ao caderno de encargos) e bem assim, o previsto na Lei 34/2019 de 22 de maio.

3. Tipologia da ementa diária

3.1. Almoço constituído por:

a) **Sopa** – Sempre que possível confeccionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada (azeite). É permitido canja, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;

b) **Prato**

b(i) de **Carne**, complementado com ovo^a, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, desde que adequados à ementa;

b(ii) de **Peixe**, complementado com ovo^a, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, desde que adequados à ementa;

Um dos pratos da ementa (carne ou peixe) deve ser confeccionado sob o ponto de vista culinário de uma forma simples, à base de cozidos, grelhados, assados ou estufados. A constituição deste prato será de carne ou peixe, alternadamente, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta, deverá ser sempre complementada com vegetais, crus ou cozidos.

Alimentos não permitidos: lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

b(iii) **Vegetariano**, constituído por alimentos de origem vegetal (legumes, cereais, soja, leguminosas, etc), de acordo com o diploma legal em vigor (Lei nº 11/2017 de 17 de Abril). A ementa semanal deve ser variada e ter em conta o seguinte: pelo menos um dos dias deve conter soja, outro com seitan ou tofu, outro com leguminosas secas, outro com leguminosas verdes, e outro com alimentos de origem vegetal de conteúdo nutricional semelhante.

Todos os pratos devem ser complementados com produtos hortícolas crus (salada) no mínimo com 2 variedades, sendo que 2 a 3 vezes por semana deve haver mais uma variedade para complementar as existentes. Estes devem cumprir as capitações (constantes no ANEXO ao caderno de encargos), os produtos hortícolas disponibilizados devem variar semanalmente e estar de acordo com a sazonalidade dos produtos.

Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, sal e piri-piri, poderão estar também disponíveis, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, orégãos, salsa e coentros, em embalagens adequadas ao tempero.

- c) **Pão** – Uma unidade de 50g (devidamente embalada);
- d) **Sobremesa** – Uma sobremesa à escolha de entre: fruta fresca e de qualidade (três variedades da época com calibre mínimo 75-80), salada de fruta, doce (mínimo de três variedades) e iogurte.
- e) **Bebida** – Uma bebida à escolha: sumo de máquina, leite e tisanas. Deve ser ainda disponibilizada água.

^a- À exceção dos ovos para cozer ou estrelar (estes devem ser: ovos de galinha de categoria A), apenas serão autorizados ovos pasteurizados (ovo inteiro, gema e clara) na confeção de refeições e doces/bolos, que devem ser armazenados à temperatura indicada pelo fabricante.

3.2- Composição da refeição nos dias uteis ao **jantar** e aos **Sábados, Domingos e Feriados**:

- a) Sopa
- b) Prato - **Carne e peixe** (tendo em conta que um destes pratos deve seguir a tipologia do prato de dieta mencionado no ponto 3.1. b. Poderá ser confeccionado prato **vegetariano, se houver marcação por parte dos estudantes**, e desde que o refeitório seja informado atempadamente.
- c) Pão - igual aos restantes dias da semana.
- d) Sobremesa - igual aos restantes dias da semana.
- e) Bebida - igual aos restantes dias da semana.

4- Os SAS-IPBeja assegurarão a prévia marcação das quantidades e tipo de refeições a fornecer, disponibilizando diariamente ao adjudicatário informação sobre essas quantidades e tipos de refeições.

5- Sem prejuízo do disposto no número anterior, o adjudicatário obriga-se a ter disponível prato alternativo com composição idêntica, para marcações de última hora.

6- O relatório de marcação de refeições será disponibilizado ao adjudicatário pelos SAS - IPBeja, todos os dias úteis. Na impossibilidade disto acontecer o adjudicatário terá que confeccionar as refeições com base no fornecimento em dias anteriores.

7- O adjudicatário é obrigado a confeccionar todas as refeições marcadas que constem no relatório de marcação, disponibilizado pelos SAS- IPBeja.

8- As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas variadas a aprovar previamente pelos SAS - IPBeja. Entende-se por ementa variada a não repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de três semanas.

9 - Para efeitos da aprovação referida no n.º anterior, cada conjunto de ementas para 3 (três) semanas ou mais de calendário serão, obrigatoriamente, comunicadas aos SAS-IPBeja com 2 (duas) semanas de antecedência relativamente ao início da sua aplicação, estas só serão postas em prática após aprovação pelos SAS - IPBeja.

10- As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias seguidos de calendário. Após comunicação ao adjudicatário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, com exceção de motivos de força maior e não imputáveis ao adjudicatário e, sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, aos SAS- IPBeja.

11 - Caso se verifique a rejeição referida na parte final do número anterior, o adjudicatário deverá apresentar as mesmas ou novas ementas no prazo de 2 (dois) dias úteis, sob pena de, não o fazendo, entrar, de imediato, em situação de incumprimento do contrato.

12 - As ementas a submeter a aprovação respeitarão, ainda, os seguintes requisitos:

- a) Serão sempre acompanhadas das respetivas capitações e valorização calórica e nutricional, de acordo com os diplomas legais em vigor;
- b) Conterão os nomes dos pratos, alimentos que o constituem e respetivas características em língua portuguesa e em língua inglesa;
- c) Serão fornecidas aos SAS- IPBeja em formato de ficheiro Microsoft Office Word editável, e em formato de documento não editável, para garantia da respectiva autenticidade.

13 – Aos SAS- IPBeja compete aprovar as tabelas de preços de complementos e extraordinários servidos no refeitório, ficando a aprovação condicionada à apresentação, por parte do adjudicatário, de todos os elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados pelos SAS- IPBeja.

14 - A confeção e fornecimento das refeições devem ser executadas em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

15 - O adjudicatário deverá afixar em lugar bem visível:

- a) As ementas do próprio dia e semanais;
- b) As tabelas de preços dos extras, previamente aprovadas pelos SAS- IPBeja.

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

17- De forma que o conteúdo proteico das refeições vegetarianas seja equilibrado e variado, estas devem ser elaboradas de forma a que, semanalmente pelo menos uma das refeições contenha tofu ou seitan, outra contenha soja, outra leguminosas secas e outra leguminosas verdes.

Artigo_4

Composição da Refeição aos sábados, domingos e feriados

O adjudicatário fornecerá almoços e jantares aos sábados e almoços aos domingos e feriados, com possibilidade também de fornecer jantares desde que acordado entre as partes, durante a vigência do contrato.

Artigo_5

Requisitos da confeção de refeições

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

- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo do presente caderno de encargos;
- c) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% do peso contratado;
- d) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- e) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- f) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- g) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos da cozinha;
- h) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- i) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;

- k) Garantir a disponibilização dos pratos já confeccionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pela entidade adjudicante;
- l) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
- m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.

Artigo_6

Educação para uma alimentação equilibrada e saudável

O adjudicatário deverá realizar, trimestralmente, atividades que, promovam, dinamizem e divulguem a alimentação equilibrada e saudável, junto dos utentes, além da promoção de semanas temáticas, de acordo com o calendário escolar do IPBeja, e sempre que solicitado pelos SAS-IPBeja.

Artigo_7

Transporte, receção, armazenagem e conservação

O adjudicatário é responsável pelo transporte, receção, armazenagem e conservação dos géneros alimentícios nas instalações do refeitório dos SAS-IPBeja, assim como em todas as etapas subsequentes até à distribuição das refeições.

Artigo_8

Instalações, equipamento e outro material

1. Os SAS- IPBeja colocam à disposição do adjudicatário as instalações do refeitório, respetivo equipamento e material.
2. O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por negligência do seu pessoal.
3. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos SAS- IPBeja em perfeitas condições de limpeza e funcionamento.
4. Consideram-se instalações do refeitório, a cozinha, copa, salas de refeições, despensas, escritórios inseridos na Unidade Alimentar, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, pátios e átrios de entrada e respetivos anexos.

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

a) Um inventário completo do equipamento e material disponibilizado.

6. O adjudicatário deverá, antes da celebração do contrato, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material do refeitório dos SAS-IPBeja, e do grau de operacionalidade que oferecem.

7. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfestação trimestral, e sempre que necessário, dos espaços e pelos encargos com os materiais e os produtos adequados, de acordo com a legislação aplicável ao setor.

8. Os encargos associados ao fornecimento de energia, gás para aquecimento de água, água e meios de comunicação postos à disposição do adjudicatário serão suportados pela entidade adjudicante.

Artigo_9

Operações de verificação

1. O representante dos SAS-IPBeja poderá efetuar no período de receção e armazenagem dos géneros alimentícios, preparação, confeção e distribuição das refeições operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

2. A verificação será exercida pelos SAS- IPBeja ou, caso assim se entenda, pelos competentes organismos oficiais.

3. O representante dos SAS- IPBeja poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em duplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.

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

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

6. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na legislação em vigor (capitações constantes no ANEXO do presente caderno de encargos);
- c) Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações;
- d) Da higiene e limpeza de toda a área adstrita, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
- e) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do material;
- f) Do contingente de pessoal, bem como do seu fardamento, identificação e asseio.

7. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas (constantes no ANEXO do presente caderno de encargos);
- Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;
- Da qualidade dos serviços fornecidos com as especificações legalmente fixadas;
- Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações, incluindo limpezas diárias;
- Do contingente do pessoal (atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física).

Artigo_10

Decisão após a verificação

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

Artigo_11

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação, confeção e distribuição a representantes dos SAS- IPBeja, bem como de serviços e organismos com competência específica.
2. O exercício do direito de visita a que alude o número anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte dos SAS- IPBeja.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações em fase de armazenagem, preparação, confeção e distribuição sempre que for solicitado pelos SAS-IPBeja. Para isso necessita de ter sempre disponíveis kits de visita descartáveis, compostos por: touca, bata, máscara e proteções para sapatos.

Artigo_12

Pessoal

1. O adjudicatário deve entregar o mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das categorias e competências, em data anterior ao início do serviço.
2. 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.
3. Os SAS- IPBeja irão solicitar ao adjudicatário, no início do contrato e sempre que o julgarem conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço no refeitório;
 - b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;
 - c) Horário de trabalho.
 - d) Plano de Formação anual que estipule as matérias abordadas e respetiva calendarização;
 - e) Plano anual de análises microbiológicas (alimentos, manipuladores e palamenta);
 - f) Plano anual de controlo de pragas nas instalações;
4. Sempre que se verifique uma redução significativa no número de refeições, poderá o adjudicatário propor a redução do contingente de pessoal, da respetiva unidade, até um máximo de 25%. Esta alteração carece de autorização prévia dos SAS- IPBeja.
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 do refeitório não podem ser alterados, nem deixar de ser preenchida a totalidade dos respetivos contingentes, sem prévia autorização dos SAS- IPBeja. Qualquer alteração que venha a verificar-se nos contingentes de pessoal fixado nos mapas anexos ao contrato, sem a devida pré-autorização, acionará o sistema de penalizações a que o adjudicatário está sujeito.

8. Aos SAS- IPBeja 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, nos termos previstos no ponto anterior.

9. É da responsabilidade do adjudicatário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal em atendimento, empratamento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas nos diferentes domínios e nas respetivas atividades, nomeadamente: separação de resíduos, redução dos consumos de água e energia. Para tal, deverá ser apresentado, no início do contrato, um plano de formação anual que estipule as matérias abordadas e respetiva calendarização.

Artigo_13

Responsabilidades e obrigações

Obrigações do adjudicatário.

É da responsabilidade do adjudicatário:

- a) Implementar o sistema de Gestão de Qualidade e/ou o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), de acordo com os diplomas legais em vigor para o Setor.
- b) O fornecimento de toalhetes para os tabuleiros, o empacotamento em sacos de plástico ou de papel do pão e dos talheres, bem como o fornecimento de guardanapos de papel, palhinhas e palhetas para o café descartáveis e sustentáveis e embaladas individualmente (quando aplicável). Os SAS-IPBeja reservam-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica;
- c) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene e operacionalidade;
- d) 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;
- e) Proceder à desinfestação periódica das instalações (trimestralmente) remetendo para os SAS-IPBeja o respetivo comprovativo, bem como os mapas de localização de iscos;

- f) Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos de apoio;
- g) Realizar a limpeza diária das instalações, selecção, recolha e despejo de lixos, desinfeção de instalações equipamento e material, limpeza trimestral de sistemas de extração/exaustão, nos quais se incluem cassetes, condutas e manutenção de motores de ventilação;
- h) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza adequados, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inadequada;
- i) Garantir o cumprimento das normas internas e recomendações dos SAS- IPBeja no que respeita à prevenção contra incêndios, planos de emergência e outras obrigações decorrentes da legislação aplicável neste domínio, ficando ainda obrigado à nomeação de responsáveis de segurança das instalações e sua mobilização para ações de formação e instrução que os SAS- IPBeja entendam por necessários;
- j) Adotar práticas adequadas, de forma a controlar os consumos de recursos naturais, tais como, água, energia e gás;
- k) Garantir a disponibilização de livro de reclamações onde são servidas as refeições confeccionadas;
- l) Garantir uma periodicidade trimestral nas análises microbiológicas às amostras dos pratos, palamenta e mãos dos manipuladores, através de laboratório acreditado devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante; Em caso de algum resultado não conforme, estas devem ser repetidas na sua totalidade numa periodicidade mensal até obter 2 resultados negativos consecutivos;
- m) Os SAS-IPBeja suportarão uma quota de 10% 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.
- n) Promover a sustentabilidade e a alimentação saudável, aproveitando a sazonalidade dos alimentos utilizando, sempre que possível, alimentos provenientes de fornecedores locais e elaborando ementas que contemplem os princípios da Dieta Mediterrânica.

Obrigações da entidade adjudicante

É da responsabilidade da entidade adjudicante:

- a) Realizar intervenções de manutenção curativa sobre equipamentos.
- b) Efetuar as intervenções que se constatem necessárias nas instalações;
- c) Garantir a limpeza periódica de instalações de esgoto;
- d) Assegurar a substituição/reparação do equipamento que se venha a constatar ter sido danificado pelos utentes.

Artigo_14

Publicidade

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

Artigo_15

Personalização dos espaços

- 1. A eventual decoração e personalização dos espaços a concessionar ficam dependentes de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade adjudicante, sem a qual não poderá ser implementada.
- 2. Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se no âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos SAS- IPBeja.

Artigo_16

Patente, licenças e marcas registadas

- 1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento e exploração, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, quaisquer direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário

indemniza-o de todas as despesas que em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que titulo for.

Artigo_17

Local

Os serviços objeto do presente contrato são prestados no Refeitório do Edifício dos Serviços Comuns I no Campus do Instituto Politécnico de Beja;

ANEXO_CAPITAÇÕES

CAPITAÇÕES

As capitações dos alimentos indicadas correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar

Tabela 1 – carne de vaca

Produto	Capitação
• Bife • Cozer (s/osso) • Assar • Grelhar • Estufar/guisar • P/ cozido à portuguesa/feijoadada • Arroz de carnes • Almondegas • Croquetes • Hambúrguer • Picada para empadão/ lasanhas • Picada para bolonhesa • Canelones	• 200g • 180g • 200g • 200g • 200g • 90g • 120g • 5 unidades(240g) • 4 unidades (240g) • 2 unidades(240g) • 120g • 150g • 4 unidades

Tabela 2 – Carne de porco

Produto	Capitação
• Assar • Costeletas • Estufar • Febras	• 200g • 250g • 200g • 200g

• Escalopes para panar • Grelhar • Fritar • Entrecosto • P/ cozido à portuguesa/ feijoada • P/ tortilhas/ arroz de carnes • Rolo • picada • Enchidos - alheira - p/ cozido à portuguesa (chouriço de carne, farinheira , morcela) - p/ feijoada (chouriço de carne) • Salsichas • Salsichas de lata c/ ovo	• 180g • 200g • 200g • 280g • 80g • 120g • 180g ou (3 porções de 70g de produto já preparado) • 180g - 200g - 20g - 30g • 160g • 4 unidades (50g/unidade)
--	---

Tabela 3 – Borrego / cabrito

Produto	Capitação
• Assar • Costeletas • Estufar/ cozer • Guisar • Perna	• 320g • 5 unidades (80g/unid) • 320g • 300g • 240g

Tabela 4 – Coelho

Produto	Capitação
• Assar / fritar/ guisar/ estufar • Arroz	• 300g • 280g

Tabela 5 – Aves

Produto	Capitação
Frango	
• Assar • Bife • Coxas • Estufar /guisar • Fritar/ Grelhar	• 300g • 180g • 250g • 250g • 300g

• Escalopes para panar • Grelhar • Fritar • P/ tortilhas/ arroz • Jardineira • Arroz de frango • Hambúrguer • Almondegas • Canja	• 190g • 190g • 280g • 80g • 200g • 280g • 2 unidades (240g) • 5 unidades (240g) • 60g
Peru • Assar • Bife • Coxas • Estufar /guisar • Escalopes para panar • Espetadas • Roti • Hambúrguer • Almondegas • Canja	• 310g • 180g • 250g • 250g • 160g • 200g • 200g • 2 unidades (110 a 120g unidade) • 5 unidades (45 a 50g unidade) • 60g
Pato • Assar • Estufar • Arroz de pato	• 320g • 320g • 280g

Tabela 6 – Ovos

Produto	Capitações	Observações
• Cozidos • Mexidos • Omeleta • Tortilha • À bras	• 1 unidade • 1 dl • 1 dl • 1 dl • 1 dl	• Em natureza • Pasteurizados • Pasteurizados • Pasteurizados • Pasteurizados

Tabela 7 – Pescado

Produto	Captações
• Abrótea	• 230g
• Atum em conserva (em salada com ovo cozido ou arroz)	• 120g
Bacalhau seco	
• Assar	• 180g
• Caldeirada	• 200g
• Cozer c/ 1 ovo	• 150g
• Cozer s/ ovo	• 180g
• Gomes de sá com ovo	• 120g
Bacalhau à brás	• 100g
Bacalhau com natas	
Pastéis de bacalhau	• 140g
Pataniscas	
Caldeirada de peixe	• 4 unidades (50 a 60g/ unidade)
Carapau	• 4 unidades (50 a 60g/ unidade)
Cherne	• 300g
Chocos	• 250g
• Inteiro	• 190g
• Fritas /grelhar	
• Guisar	• 230g
Corvina	• 350g
Dourada	• 300g
Douradinhos	• 300g
Filetes de peixe /lombos	• 220g
Lulas	• 230g
• Inteiro	
• Fritar/ grelhar	• 5 unidades (40 a 50g/ unidade)
• Guisar	• 200g
Maruca	
Mero	• 240g
Pampo	
Pargo	• 350g
Polvo	• 300g
• Cozer	• 200g
• Guisar	• 200g
• Arroz	• 230g
Pota	• 230g
Red- fish	
Robalo	
Sardinha	• 380g
Salmão	
Solha s/ cabeça	• 300g
Rainha	• 280g
Tamboril	• 300g
• Arroz	• 230g

	• 280g • 300g • 200g • 230g • 240g • 200g
--	--

Tabela 8 – Guarnições

Produto	Capitações	Observações
Arroz • Doce • Guarnição base • Guarnição mista • Sopa	• 40g • 80g • 50g • 20g	Peso em cru
Massas • Guarnição base • Guarnição mista • Sopa • Canelones • Lasanha	• 80g • 50g • 20g • 4 unidades • 300g	Peso em cru
Batata • Assar • Cozer • Fritar • Jardineira/ caldeirada • Puré • Salada russa • Sopa • Sopa com caldo verde	• 300g • 300g • 280g • 200g • 280g • 200g • 100g • 140g	

Tabela 9 – Produtos hortícolas

Produto	Capitação
Abobora • Sopa (base) • Sopa (não base)	• 100g • 50g
Agrião	

• Salada • Sopa (não base)	• 50g • 50g
Alface	
• Salada • Salada mista • Sopa	• 60g • 30g • 30g
Alho francês	
• Sopa (base) • Estufados	• 70g • 80g
Beterraba	
• Salada mista • Estufados	• 40g • 60g
Brócolos	
• Guarnição base • Guarnição mista • Sopa (não base) • Salada mista • Estufados	• 150g • 80g • 45g • 50g • 80g
Caldo verde	
• Sopa	• 80g
Cebola	
• Arroz • Estufados • Sopa (não base)	• 20g • 25g • 20g
Cenoura	
• Arroz • Guarnição mista • Jardineira/ estufados • Esparregado /puré • Salada • Salada mista • Salada russa • Sopa (base) • Sopa (não base)	• 50g • 100g • 50g • 200g • 100g • 70g • 50g • 50g • 30g
Coentros / salsa	q.b
Cogumelos	
• Arroz • Guarnição base	• 25g • 80g
Couve de bruxelas	
• Guarnição base	• 100g

Couve-flor	
• Guarnição mista • Sopa (não base)	• 150g • 70g
Couve lombarda	
• Guarnição mista • Sopa (não base) • Arroz	• 180g • 80g • 30g
Couve portuguesa	
• Guarnição mista • Sopa (não base) • Arroz	• 180g • 80g • 30g
Couve roxa	
• Salada mista	• 50g
Courgette	
• Guarnição base • Sopa (não base) • Sopa (base) • Arroz • Guarnição c/ leguminosas/ hortícolas	• 150g • 30g • 50g • 50g • 80g
Ervilhas	
• Salada russa • Sopa (base) • Arroz • Guarnição c/ leguminosas/ hortícolas	• 60g • 50g • 50g • 120g
Espinafres	
• esparregado • Sopa (não base)	• 300g • 50g
Favas	
• Sopa (base) • Guarnição base	• 50g • 150g
Feijão –verde	
• Guarnição mista • Jardineira • Sopa (não base)	• 100g • 80g • 60g
Feijão –seco	
• Arroz • Guarnição base • Sopa (base)	• 40g • 100g • 40g
Grelós	

• Arroz • Guarnição base • Sopa (base)	• 50g • 180g • 80g
Grão • Guarnição mista • Guarnição base • Sopa (base)	• 50g • 100g • 100g
Juliana • Sopa (não base)	• 70g
Lentilhas • Sopa (não base) • Guarnição base	• 25g • 100g
Milho • Guarnição mista • Salada mista • Salada russa	• 30g • 45g • 45g
Nabiça • Guarnição mista • Sopa (não base)	• 150g • 50g
Nabo • Sopa (não base) • Guarnição mista	• 40g • 70g
Pepino • Salada mista	• 60g
Pimento • Arroz • Caldeirada	• 20g • 20g
Rabanetes • Salada mista	• 25g
Tomate • Arroz • Estufados/ assados/ caldeirada • Salada • Salada mista • Sopa (base) • Sopa (não base)	• 50g • 50g • 120g • 60g • 100g • 40g

Tabela 10 – Frutos

Produto	Capitação	Observações
Abacaxi	180g	

Alperce	170g	Calibre mínimo 30mm
Ameixa	160g	Calibre mínimo 30mm
Banana	160g	
Cereja	150g	Calibre mínimo 30mm
Citrinos • Tangerinas • Clementinas • Laranja	• 180g • 180g • 180g	• 2 unidades • 2 unidades • 1 unidade
Damascos	170g	Calibre mínimo 30mm
Figo	150g	
Kiwi	150g	2 unidades
Maça • Crua • Assar/ cozer	• 170g • 210g	1 unidade calibre 75 mm
Melancia	300g	
Melão	270g	
Morango	150g	Calibre mínimo 22mm
Nêspera	140g	Calibre mínimo 30mm
Pera	170g	Calibre mínimo 70mm
Pêssego	160g	Calibre mínimo 70mm
Uva de mesa	180g	
Fruta em calda • Ananás/ abacaxi • Pêssego	• 2 rodela • 2 metades	
Salada de fruta	180g	Mínimo 4 variedades

11- Vegetarianos (proteínas)

Produto	Capitação
Tofu	• 210g
Seitan	• 180g
Soja	• 160g
Favas	• 120g
Ervilhas	• 120g
Feijão – seco	• 100g
Grão	• 100g
Lentilhas	• 100g

12 – Pratos

Produto	Capitação	Observações
Arroz de pato / frango • pato/ frango • chouriço • Bacon	• 280g • 20g • 20g	O pato/frango depois de desfiado deve ter um peso mínimo de 190g.
Arroz à valenciana • carne de porco • carne de vaca • frango • lulas • miolo de berbigão • miolo de camarão • chouriço de carne • salsichas	• 50 g • 40g • 40 • 25g • 20g • 50 • 20g • 15g	

Observações:

- A tortilha/arroz de carnes deve incluir carne de vaca/carne de porco/ carne de frango, salsichas e fiambre.
- O cozido à portuguesa deve incluir carne de vaca, carne de porco (chispe/orelha/toucinho), carne de frango e 2 enchidos.
- A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, carne de porco, chispe/orelha e enchidos.
- Os frutos constantes desta tabela deverão respeitar as "normas de qualidade" definidos pelo regulamento (CEE) n. 1035/72 de 18 de Maio e regulamentos de normas de qualidade em vigor;
- As Sobremesas aceites (pudim, gelatina, mousse, arroz doce, etc.) a quantidade a dosagem deve ser equivalente a 200ml de sobremesa, pronta a consumir.

Lista de Alimentos Autorizados

1. Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).

a) Peças de talho para bifes - carne de 1ª categoria, sem osso:

- Acém redondo
- Alcatra
- Pojadouro
- Rabadilha
- Vazia sem abas

b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1º categoria, sem osso:

- Acém comprido
- Alcatra
- Chã de fora
- Pá

c) Peças de talho para guisar - carne de 2º categoria, sem osso:

- Aba descarregada
- Acém comprido
- Cachaço
- Chã de fora
- Chambão da pá
- Chambão da perna
- Pá
- Peito

e) Carne picada - proveniente de peças de 2ª ou 3ª categoria

d) Peças de talho para cozer - carne de 2º categoria, sem osso:

- Acém comprido
- Cachaço
- Chã de fora
- Chambão da pá
- Chambão da perna

2. Carne de Porco

a) Pernas ou pás: limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.

b) Bife de porco:

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

c) Perna limpa e pá limpa: Assar

d) Costeletas:

Deverão obedecer às seguintes características:

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

e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):

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

f) Toucinho:

- Com espessura entre os 3 cm e os 5 cm.
- Fresco, entremeada;
- Fumado, embalado.

3. Carnes de Aves

Carcaças provenientes de Aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

a) Inteira:

- isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca

e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça.

- O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kgs, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.

b) Coxas:

Correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seleccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica.

c) Bifes:

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

d) Vísceras:

As moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.

4. Coelhos

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

5. Produtos de Salsicharia

a) Chouriço de carne:

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

b) Chouriço de sangue:

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

c) Farinheira:

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

d) Paio:

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

e) Presunto:

- “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

f) Mortadela:

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

g) Fiambre:

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

h) Salsichas:

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

Todos estes produtos deverão ser marcados com rotulagem obrigatória de acordo com legislação em vigor:

- Designação do produto;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico;
- Regras de conservação; e
- Validade.

6. Derivados Cárneos Picados (hambúrgueres, almôndegas)

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado, e com os seguintes ingredientes:

a) Hambúrgueres:

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%

- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

-

b) Almôndegas:

Almôndegas com diâmetro igual ou inferior a 3 cm, peso mínimo por unidade 55g, hambúrgueres com uma espessura igual ou inferior a 1 cm, Peso mínimo por unidade 100g;

7. Salgados pré-preparados, congelados

Preferencialmente proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado.

Croquetes de carne (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm, peso mínimo por unidade 55g,), rissóis de carne, pasteis de bacalhau (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm, peso mínimo por unidade 55g,), rissóis de marisco.

8. Espetadas

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

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

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

Constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

9. Pescado

Tipos de apresentação:

- Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- Em postas – quando seccionado em posta mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.
- Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

Tipo de tratamento térmico:

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

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

Espécies de pescado e fins culinários (meramente indicativo):

- Cozer – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea e bacalhau fresco.
- Assar – Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero e *red-fish*.
- Grelhar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco e preto; carapau.
- Fritar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco; carapau; filetes de pescada e pescada.
- Caldeirada – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr., com um mínimo de 5 variedades.

10. Bacalhau Seco e Salgado

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

- a) Do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- b) Migas a granel.

11. Moluscos

Cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), deverão ser fornecidos congelados.

12. Atum

Atum em pedaços, em azeite, em lata, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13. Ovos

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara;
- b) Ovo em natureza (cozer ou fritar).

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4. Podem ser providos de uma ou de várias marcas distintas, devendo ser indicada:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;

- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspecção e classificação; e

- A marca da empresa ou a marca comercial;

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

14. Arroz

Do tipo extra-longo, agulha ou carolino.

15. Massas Alimentícias

Cotovelos e massa riscada de primeira qualidade; esparguete de 1.^a qualidade e massinhas.

16. Leguminosas Secas

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- a) Feijão: preto, branco, amanteigado, catarino, frade ou encarnado.

- b) Grão.

17. Farinha de trigo

De primeira qualidade.

18. Batata

Com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada.

Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

19. Favas

Frescas ou congeladas.

20. Ervilhas

Descascadas, frescas ou congeladas.

21. Azeite Fino

Acidez do azeite expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.

22. Óleo Vegetal Refinado

Óleo alimentar vegetal refinado, de qualidade engarrafado (só para fritar). Não é permitida a utilização de óleo de soja.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, sendo obrigatória a sua renovação de acordo com o resultado obtido.

23. Iogurte

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

24. Natas

Ultrapasteurizadas.

25. Maionese

Pasteurizada.