Caderno de encargos

Parte I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

1) O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição de serviços para fornecimento de refeições confecionadas e prestação de serviços associados – cantina.
2) Os adjudicatários devem fornecer os bens/serviços com as especificações técnicas referidas no Anexo A1 e A2.
3) Os adjudicatários devem fornecer, no mínimo, os bens/serviços referidos.
4) Para além dos bens/serviços referidos nos Anexos, poderão ser fornecidos outros que posteriormente vier a propor e que sejam aprovados por deliberação do Conselho de gestão.

Artigo 2.º

Definições

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

CCP – Códigos dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro;

Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente Caderno de encargos;

Órgão competente para a decisão de contratar – Presidente;

Entidade Adjudicante – ESEP - Escola Superior de Enfermagem do Porto;

Adjudicatário – entidade convidada a quem se adjudica a execução do contrato;

RC – Refeição Completa;

RE – Refeição Especial.

Artigo 3.º

Forma e documentos contratuais

1) O contrato será reduzido a escrito nos termos do ponto 1 do artigo 94º do CCP.
2) Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
   a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao Caderno de encargos;
   c) O presente Caderno de encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3) Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

4) Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

5) O fornecedor obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

Artigo 4.º

Duração do contrato

1) O contrato de aquisição de serviços tem início com a assinatura do contrato, por um período de 12 meses, podendo ser renovado por iguais períodos sucessivos, até ao limite máximo de 3 anos.

2) A denuncia do contrato pode ser efetuada por qualquer uma das partes, por carta registada, com a antecedência de 90 dias.

Artigo 5.º

Obrigações do adjudicatário

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

2) O adjudicatário obriga-se a preparar as refeições em instalações próprias e transportá-las para o local disponibilizado pela ESEP nas melhores condições de higiene e conservação.

3) Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;

b) Fornecer os bens/prestar os serviços à ESEP, conforme as características técnicas e requisitos mínimos e especificações do presente Caderno de encargos;

c) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

d) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à ESEP, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens/a prestações dos serviços

objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a ESEP;

e) Não alterar as condições do fornecimento dos bens/da prestação dos serviços fora dos casos previstos no Caderno de encargos;

f) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da ESEP;

g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

h) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

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

4) Manter em perfeitas condições os equipamentos e instalações que sejam cedidos pela ESEP, os quais devem ser restituídos no final do contrato.

5) Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;

b) Fornecer os bens/prestar os serviços à ESEP, conforme as características técnicas e requisitos mínimos e especificações do presente Caderno de encargos;

c) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

d) Cumprir com os deveres decorrentes da legislação laboral, no que diz respeito aos recursos humanos afetos à execução do contrato;

e) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à ESEP, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens/a prestações dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a ESEP;

f) Não alterar as condições do fornecimento dos bens/da prestação dos serviços fora dos casos previstos no Caderno de encargos;

g) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da ESEP;

h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

i) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

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

Artigo 6.º

Obrigações da ESEP

Constituem obrigações da ESEP:

a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

b) Elaborar inventário de todos os bens e equipamentos existentes nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão que sejam disponibilizados ao adjudicatário.

c) Garantir um sistema de marcação de refeições, cuja antecedência deve ser acordada entre as partes para um período compreendido entre 2 e 12 horas.

d) Constitui, igualmente, encargo da ESEP, a manutenção dos equipamentos, constantes do Anexo D, que sejam disponibilizados ao adjudicatário, com exceção dos prejuízos resultantes da incorreta ou negligente utilização dos mesmos.

Artigo 7.º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

Artigo 8.º

Alterações ao contrato

1) Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2) A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 90 (noventa) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.

3) O contrato pode ser alterado por:

   a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;

   b) Decisão judicial ou arbitral;

c) Razões de interesse público.

4) A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 9.º

Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual sem autorização prévia da ESEP.

Artigo 10.º

Subcontratação

1) O contrato tem caráter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
2) Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da ESEP.
3) Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 11.º

Preço base

1) O preço máximo da refeição completa, constante do anexo A1 a disponibilizar é de € 4,80 (quatro euros e oitenta cêntimos), valor submetido à concorrência.
2) O valor máximo que a ESEP se dispõe a pagar pela refeição especial é de €14,50.
3) O valor do contrato (valor correspondente a três anos) não poderá ultrapassar os €75.000,00.
4) Os preços mencionados no número anterior não incluem IVA à taxa em vigor.

Artigo 12.º

Preço e condições de pagamento

1) O pagamento pelo fornecimento dos bens e serviços objeto do presente caderno de encargos serão efetuados nos seguintes termos:
   a) A ESEP obriga-se a pagar ao adjudicatário o preço contratual constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, multiplicado pelo n.º de refeições servidas a estudantes que utilizem senhas de refeição;
   b) No caso de não-estudantes ou estudantes que não tenham utilizado o sistema de senhas, a refeição é paga pelos próprios diretamente e no próprio ato da aquisição do bem ou serviço, pelo valor constante da proposta adjudicada;
2) O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 (trinta) dias de calendário (artigo 299.º do CCP), a contar da data da sua receção pela ESEP.

Artigo 13.º

Critério de adjudicação

1. A adjudicação é feita segundo o critério da melhor relação qualidade - preço, de acordo com a fórmula RC*90%+RE*10%. A ordenar pelo menor resultado.
2. O critério de adjudicação é a melhor relação qualidade - preço, atendendo aos seguintes fatores e subfactores:
    a. REFEIÇÃO COMPLETA com peso especifico de 90%.
    b. REFEIÇÃO ESPECIAL com peso especifico de 10%.
3. Em caso de empate, o desempate será realizado recorrendo ao(s) seguinte(s) critério(s):
    a. Menor preço da REFEIÇÃO COMPLETA;
    b. Menor preço da REFEIÇÃO ESPECIAL;
    c. Caso se mantenha a igualdade na aplicação do 2.º critério de desempate, o desempate será efetuado por sorteio, sendo notificados com um prazo de 5 (cinco) dias de antecedência todos os concorrentes da data e hora a efetuar o mesmo.

Artigo 14.º

Boa-fé

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

Artigo 15.º

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.

Artigo 16.º

Outros serviços

1) Os adjudicatários poderão, por iniciativa própria, prestar outros serviços de restauração, nomeadamente, servir: a refeição fracionada em itens; mini-pratos do prato principal; outro tipo de refeições / pratos rápidos (fêveras, pregos, etc.); massas; saladas; sopas;
    a) Estes serviços não poderão incluir os serviços próprios de cafetaria.
2) Os serviços a fornecer e os preços a praticar serão estabelecidos pelo adjudicatário, carecendo, para aplicação, da prévia aprovação do conselho de gestão.

Parte II

Especificações técnicas

Artigo 17.º

Conformidade e operacionalidade dos bens

1) O adjudicatário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
   a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
   b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela ESEP, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
   c) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas as refeições e indicado pela ESEP;
   d) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos e refeições confecionadas;
   e) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela ESEP;
   f) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
   g) Deter instalações próprias para a confeção de refeições;
   h) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas.
2) Na confeção das refeições, o adjudicatário obriga-se, ainda, ao cumprimento dos seguintes requisitos:
   a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
   b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A1 e A2 do presente Caderno de encargos;
   c) Garantir o cumprimento das capitações máximas constantes das tabelas do Anexo B do presente caderno de encargos;
   d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;

e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a ESEP, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 do presente artigo;

f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre diversos métodos culinários;

i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

j) Assegurar a confeção de um prato da ementa diária destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a ESEP;

k) Garantir a disponibilização de um dos pratos, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pela ESEP;

l) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos e entrega-los à ESEP.

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

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela ESEP e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 (quinze) do mês anterior a que dizem respeito;

b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;

c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

d) Garantir a maior alternância possível entre condutas com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

e) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i) Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);

ii) Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;

iii) Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);

iv) Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

v) Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;

vi) Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;

vii) Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser aumentado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da ESEP;

viii) Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;

ix) Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;

x) Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;

xi) Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

4) O adjudicatário obriga-se a apresentar à ESEP, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, fatura dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

e) Documentos necessários ao controlo da rastreabilidade dos alimentos;

f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente Caderno de encargos.

5) No que concerne à higiene e limpeza, o fornecedor obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
   a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo à aprovação da ESEP, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
   b) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a ESEP e com utilização de produtos e meios próprios;
   c) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.
6) O adjudicatário obriga-se ainda ao seguinte:
   a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à ESEP;
   b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à ESEP, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio de resultados.
7) Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o adjudicatário obriga-se ao seguinte:
   a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
   b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da ESEP, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
8) O adjudicatário garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais e a prestação de serviços complementares de acordo com o Anexo C do caderno de encargos, bem como o Anexo A2.
9) O adjudicatário deve ainda garantir a realização de ações de formação nos locais, prazos e termos definidos pela ESEP, sempre que tal se revele necessário à execução do contrato.
10) O adjudicatário deve proceder, ainda, à:
   a) Elaboração e afixação de ementa;
   b) Colocação de amostras das refeições nos locais de consumo;
   c) Limpeza das áreas cedidas (incluindo as áreas de vestuários e balneários), recolha, seleção e tratamento de resíduos e lixos;

d) Limpeza de metade da área de refeição no final do serviço;

e) Gestão dos processos de cobrança do valor das refeições de acordo com os procedimentos definidos pela ESEP (quando aplicável);

f) Gestão do quadro de pessoal e cumprimento da legislação laboral aplicável.

Artigo 18.º

Instalações e equipamentos

1) É colocado à disposição do adjudicatário um espaço para o fornecimento das refeições, onde constam os equipamentos mencionados no Anexo D.
2) Todos os equipamentos necessários ao bom funcionamento da cantina da ESEP, para além do mencionado no número anterior, nomeadamente mobiliário, eletrodomésticos e acessórios diversos, deve ser colocado pelo adjudicatário, carecendo, contudo, de ser submetido à prévia aprovação do Conselho de Gestão da ESEP.
3) Todos os equipamentos referidos no número anterior são da responsabilidade e dispêndio do adjudicatário. Caso seja colocado equipamento fixo, ou que implique alterações no existente, o mesmo passa a pertencer à ESEP no final do contrato, ou das suas renovações.
4) O adjudicatário não poderá proceder a alterações, designadamente de construção, bem como a modificação das instalações, sem prévia autorização do Conselho de Gestão da ESEP.
5) Quaisquer reparações ou beneficiações realizadas por iniciativa do adjudicatário, nas instalações da cantina, após autorização expressa do Conselho de Gestão, serão da responsabilidade do primeiro e não darão direito a qualquer indemnização por parte da ESEP.
6) O adjudicatário fica obrigado a entregar as instalações, em caso de cessação do contrato, no mesmo estado de conservação funcional em que elas se encontravam à data de entrada em vigor do mesmo contrato, ou após as obras de beneficiação ou de reparação devidamente autorizadas, as quais nunca darão direito a qualquer indemnização ou direito de retenção.
7) Reserva-se o direito à ESEP a ser indemnizada pelos prejuízos causados, que não possam entender-se como devidos a desgaste normal de utilização.
8) Constitui dever do adjudicatário manter as instalações em bom estado de higiene, ficando sujeito a inspeções periódicas, nos termos do artigo 16.º.
9) O adjudicatário fica proibido de fazer propaganda ou publicidade de qualquer teor que não digam estritamente respeito à atividade desempenhada, fora dos espaços que lhe são autorizados pela ESEP.

Artigo 19.º

Local e prazo

1) Os bens/serviços objeto do presente contrato são fornecidos na sede da ESEP sita na Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 830, 844, 856 - 4200-072 Porto.
2) O adjudicatário deve assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas as refeições;
3) O fornecimento dos serviços/bens objeto do presente Caderno de encargos devem ser prestados a partir da data de início do contrato.
4) As refeições objeto deste Caderno de encargos devem ser servidas no seguinte horário:
   a) Entre as 12h00 e as 15h00.
   b) Poderão, ainda, por iniciativa do adjudicatário e nos termos do Artigo 16.º, ser servidas refeições rápidas e assegurado o serviço de restaurante dentro do horário de funcionamento da ESEP. Este horário poderá ser alterado excecionalmente, por acordo entre as partes ou por decisão da ESEP comunicada com, pelo menos, dois dias de antecedência.
   c) Será disponibilizada a marcação de refeições na plataforma da ESEP até ás 10 horas do próprio dia, devendo ser asseguradas a disponibilização das refeições A1 às marcações efetuadas.

Parte III

Artigo 20.º

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

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

Artigo 21.º

Comunicações e notificações

1) Em sede de execução contratual, todas as comunicações da ESEP dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.
2) Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à ESEP são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

   Escola Superior de Enfermagem do Porto

À atenção de: Centro de Gestão de Recursos - Aprovisionamento
Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 830, 844, 856 - 4200 – 072 - Porto
Fax: 225 096 337
E-mail: aprovisionamento@esenf.pt

Artigo 22.º

Controlo de qualidade

1) O adjudicatário fica sujeito às inspeções e avaliações periódicas da ESEP, e das entidades competentes, em tudo o que diga respeito ao funcionamento da concessão, incluindo a higiene praticada nos bares/snack e atuação do pessoal ao seu serviço, tendo em vista a melhoria da qualidade dos serviços a prestar aos clientes, sem necessidade de qualquer aviso prévio.
2) Sempre que o entenda, a ESEP, poderá controlar o estado e a qualidade dos produtos utilizados pelo adjudicatário e remetê-los a serviços laboratoriais para serem submetidos a análises.
3) As operações de verificação qualitativa, concretizam-se ainda pela aplicação de inquéritos aos clientes, e têm por objetivo, nomeadamente, a avaliação da sua satisfação com o serviço prestado.

Artigo 23.º

Pessoal

1) O adjudicatário tem de garantir o serviço com um número de empregados que permita um bom e pronto atendimento dos clientes.
2) O pessoal da cantina e bar/snack deverá ser considerado apto para o exercício da atividade profissional, manter-se devidamente uniformizado, identificado e em perfeitas condições de higiene pessoal. Deve ainda manter, relativamente aos clientes, disciplina e correção, estando-lhe vedados todos os comportamentos que a estes possam causar desagrado, incómodo ou prejuízo.
3) É da inteira responsabilidade do adjudicatário o controlo sanitário do pessoal a seu cargo, bem como da apresentação e dos comportamentos referidos no número anterior.
4) O adjudicatário obriga-se a cumprir o estipulado no contrato coletivo de trabalho e na lei laboral, relativamente aos trabalhadores ao serviço da cantina e bar/snack, bem como toda a legislação portuguesa em vigor para o setor, durante a vigência do contrato.
5) O adjudicatário e o seu pessoal estão sujeitos, na área da ESEP, às disposições legais e regulamentares e às normas de organização e funcionamento nela aplicável.

Artigo 24.º

Cláusula arbitral e foro competente

1) Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
2) A arbitragem será realizada por Tribunal Arbitral, composto por três árbitros, sendo um escolhido pela ESEP, outro pelo adjudicatário e um terceiro, que presidirá, escolhido pelos dois árbitros anteriores.
3) A nomeação dos árbitros pelas partes deverá ser feita no prazo de 15 (quinze) dias a contar da receção, por escrito, do pedido de arbitragem.
4) Na falta de acordo, o árbitro presidente será designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo a requerimento de qualquer das partes.
5) Se decorrerem mais de 3 (três) meses sobre a data da indicação do primeiro árbitro sem que o Tribunal Arbitral esteja constituído, pode qualquer das partes recorrer aos tribunais administrativos, considerando-se, então, devolvida a jurisdição a esses tribunais.
6) Se não houver acordo quanto ao objeto do litígio, o mesmo será o que resultar da petição da parte demandante e da resposta da parte demandada, se a houver, sendo fixado pelo árbitro presidente.
7) O Tribunal Arbitral funcionará no Porto e julgará segundo a equidade, devendo a respetiva decisão ser proferida no prazo de 3 (três) meses a contar do termo da instrução do processo.
8) Das decisões do Tribunal Arbitral cabe recurso nos termos gerais do direito.
9) Em tudo o omisso é aplicável o disposto na Lei n.º 31/86, de 29 de agosto, e no Título IX do Código de Processo nos Tribunais Administrativos.

Artigo 25.º

Contagem dos prazos na fase de execução do contrato

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

1) Não se inclui na contagem do prazo o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr;
2) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
3) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data; se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;

4) O prazo fixado em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço, perante o qual deva ser praticado o ato, não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.

Artigo 26.º

Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do CCP.

Artigo 27.º

Proteção de dados

1) O adjudicatário assume que:
   a) Se encontra vinculado ao integral cumprimento de todas as disposições legais aplicáveis à proteção de dados pessoais, designadamente o Regulamento Geral de Proteção de Dados (Regulamento (UE) N.º 2016/679, de 27 de abril de 2016, com as alterações subsequentes, adiante apenas RGPD), bem como toda a legislação que no ordenamento jurídico português verse sobre estas matérias;
   b) No tratamento dos dados pessoais transmitidos no âmbito da execução do presente contrato, obedecerá à política e às instruções documentadas da Primeira Outorgante (responsável pelo tratamento), incluindo no que respeita às transferências de dados para países terceiros ou organizações internacionais, exceto se for obrigado a fazê-lo pelo direito da União ou do Estado-Membro a que está sujeito, informando nesse caso o responsável pelo tratamento desse requisito, antes de proceder a essa transferência, salvo se tal informação for proibida por motivos de interesse público;
   c) Garante que as pessoas autorizadas a tratar os referidos dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
   d) Adota todas as medidas de segurança do tratamento, designadamente, mas não exclusivamente:
      i) A pseudonimização e a cifragem de dados pessoais;
      ii) A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
      iii) A capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada em caso de incidente físico ou técnico.

e) Tem um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;

f) Apenas contratará outro subcontratante se o Responsável pelo tratamento o autorizar ou, em caso de autorização prévia, comunicará ao Responsável pelo Tratamento a contratação de um subcontratante que deverá respeitar todas as obrigações de tratamento decorrentes do RGPD;

g) Prestará assistência ao Responsável pelo tratamento através de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que este cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;

h) Prestará assistência ao Responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações de segurança no tratamento, notificação à autoridade de controlo e aos titulares em caso de violação de dados pessoais, avaliação de impacto sobre a proteção de dados e consulta prévia, tal como previstas nos artigos 32.º a 36.º do RGPD, tendo em conta a natureza de tratamento e a informação ao dispor do Segundo Outorgante;

i) Dependendo da opção do Responsável pelo tratamento, apagará ou devolverá todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados-Membros; e

j) Disponibilizará ao Responsável pelo tratamento todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações que impendem sobre o Segundo outorgante e facilita e contribui para as auditorias, inclusive as inspeções, conduzidas pelo responsável pelo tratamento ou por outro auditor para este mandatado; e

k) Compromete-se a informar imediatamente o Responsável pelo tratamento se considerar que alguma instrução viola o RGPD ou outras disposições do direito da União ou dos Estados-Membros em matéria de proteção de dados.

2) O incumprimento destes deveres e a verificação de inexistência de garantias de *compliance* é fundamento de resolução do presente contrato com justa causa.

LISTA DE ANEXOS AO CADERNO DE ENCARGOS

Anexo A1 – Descrição e especificação dos tipos de dietas de refeições confecionadas – Refeições completas - Cantina;

Anexo A2 – Descrição e especificações dos tipos de refeições especiais - Cantina;

Anexo B – Capitações máximas dos alimentos de refeições confecionadas;

Anexo C – Descrição de produtos e serviços complementares de refeições confecionadas.

Anexo D– Relação de bens e equipamento do refeitório;

Anexo E – Dias para visita das instalações da sede da ESEP.

X António Luís Rodrigues Faria de Carvalho

Assinado de forma digital por António Luís Rodrigues Faria de Carvalho
Dados: 2021.08.25 14:37:51 +01'00'

António Luís Rodrigues Faria de Carvalho
Presidente

ANEXO A1 – REFEIÇÕES COMPLETAS

DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS TIPOS DE DIETAS DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS – REFEIÇÕES COMPLETAS – CANTINA

1. As dietas abaixo referidas deverão ser confecionadas no exterior da ESEP, transportadas para a cantina e aí conservadas nas condições exigidas para o efeito. Não obstante, alguns itens (ou parte destes) poderão ser confecionados nas instalações disponibilizadas pela Escola para o efeito;
2. Descrição de produtos e serviços complementares de refeições confecionados.
3. O número máximo de itens que compõe uma refeição é de sete.
4. Sempre que requisitado, a entidade adjudicatária deverá fornecer refeições personalizadas aos clientes, cujos hábitos alimentares, estado nutricional, ou condição psicológica exige uma alimentação específica individualizada, que não é possível de padronização ou que não se encontra prevista. A dieta é elaborada pelo médico ou nutricionista, bem como a composição e a periocidade.
5. Os adjudicatários devem fornecer a totalidade das dietas abaixo indicadas:
    a. Dieta normal para jovens e adultos;
    b. Dieta ligeira

Refeição	Ementa	Itens para composição da refeição
Almoço - Dieta normal para jovens e adultos	Pão	Embalado individualmente
	Sopa	Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas
		Canja
		Sopa de peixe
	Prato principal	Carne
		Peixe
		Opção
	Acompanhamento	Legumes cozidos e/ou saladas mistas
	Sobremesa	Fruta da época ou Doce/gelatina vegetal/gelado/iogurte/fruta cozida ou assada
	Bebida	Água
Almoço - Dieta ligeira	Pão	Embalado individualmente
	Sopa	Legumes sem leguminosas e com pouca gordura
	Prato principal	Carne
		Peixe

	Acompanhamento	Legumes cozidos
		Batata/Arroz/Esparguete
	Sobremesa	Iogurte de aroma magro
		Gelatina
		Fruta cozida
	Bebida	Água

6. Em cada dia devem ser disponibilizados pelo menos 3 pratos distintos (carne ou peixe, dieta, porém, a disponibilização da opção vegetariana poderá ficar condicionada a prévia marcação).

ANEXO A2 – REFEIÇÕES ESPECIAIS

DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS TIPOS DAS REFEIÇÕES ESPECIAIS - CANTINA

1. Considera-se refeição especial a refeição solicitada pela ESEP, em situações excecionais e que corresponde com as seguintes caraterísticas:
   a. Mínimo de 15 refeições e máximo de 50 refeições;
   b. Serviço em travessa na mesa em sala a indicar, dentro do edifício ESEP- modalidade de serviço buffet;
   c. Pedidos com antecedência mínima de 8 dias.

2. O valor a indicar deve incluir:
   a. Pão;
   b. Entradas (por exemplo mini rissóis, empadas, etc);
   c. Salada;
   d. Prato principal peixe ou carne (por exemplo, lombo porco assado, bacalhau com natas, arroz de pato);
   e. Sobremesa - Fruta ou doce.

3. A escola disponibiliza as toalhas, bebidas, louças de mesa e talheres (não inclui travessas e outros equipamentos, como por exemplo, banho maria).

4. Serviço esporádico, sem mínimo definido ao longo do ano.

ANEXO C

DESCRIÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS COMPLEMENTARES DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS

Os produtos complementares decorrem da necessidade de reforçar as dietas padronizadas com produtos alimentares do tipo que consta na presente tabela. Tais reforços têm sempre por base uma prescrição do médico ou do nutricionista.
Produtos Alimentares de suplementação
Pão trigo (DI)
Pão mistura (DI)
Pão de forma (DI)
Tostas (DI)
Bolacha Maria / Torrada (DI)
Bolachas de água e sal (DI)
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)
Iogurte meio gordo (DI)
Leite meio gordo 200ML (DI)
Leite magro 200ML (DI)
Leite com chocolate 200 ml (DI)
Açúcar (DI)
Doce/marmelada (DI)
Canja
Chá (DI)
Água nascente ou mineral sem gás (embalagens 1.5l)
Chá (DI)
Néctar (DI)
"ICE TEA" (DI)
Sumo 100% (DI)
Serviços complementares
Confeção e empacotamento das refeições
Empacotamento de talheres
Empacotamento de pão
Fornecimento de tabuleiros, utensílios de refeição (*containers, couvetes*, etc.) e outros materiais acessórios a entregar com as refeições, nomeadamente, guardanapos, talheres, talheres descartáveis, copos e embalagens/recipientes do tipo descartáveis, sacos para acondicionamento individual de alguns produtos alimentares e acessórios servidos ao lanche, jantar e reforço (quando aplicável)
Transporte e entrega das refeições nos locais de consumo (quando aplicável)
Empratamento, acondicionamento e distribuição das refeições nos locais para tal designados pela ESEP e nos termos por esta definida
Elaboração e afixação de ementas
Colocação de amostras das refeições nos locais de consumo
Limpeza dos refeitórios, recolha, seleção e tratamento de resíduos e lixos
Gestão dos processos de cobrança do valor das refeições de acordo com os procedimentos definidos pela ESEP (quando aplicável)
Gestão do quadro de pessoal

ANEXO D

RELAÇÃO DE BENS E EQUIPAMENTO DO REFEITÓRIO

Quantidade	Descrição
172	Copos de vidro
315	Pratos lisos
233	Pratos de doces redondos
12	Taças retangular de doce
232	Taças redondas de doce
156	Tigelas de sopa
212	Facas de mesa
189	Garfos de mesa
108	Colheres de sopa
93	Facas de sobremesa
137	Colheres de sobremesa
121	Garfos de sobremesa
250	Tabuleiros
4	Bacia média Inox
4	Facas grandes
1	Facas pequenas
1	Faca de serra
2	Garfos grandes
1	Colher grande
18	Tenaz para saladas

3	Conchas pequenas
1	Coador inox
1	Cutelo grande
3	Travessas médias inox
2	Travessas pequenas inox
5	Tabuleiros de assar carne em folha, grandes
1	Tabuleiros de assar carne em folha, médios alumínio
2	Tabuleiros de assar carne em folha, pequenos
1	Frigideira pequena
3	Frigideira grande
1	Tacho n.º 32
1	Tacho n.º 28
1	Tacho n.º 24
2	Tacho n.º 20
1	Tacho n.º 18
1	Panela n.º 32 gravada
1	Panela n.º 28 gravada
1	Panela n.º 24 gravada
1	Panela n.º 20 gravada
2	Panelas gravadas inox nº 14
1	Carro transporte tabuleiros com 2 prateleiras inox
2	Carros porta tabuleiros - grandes
1	Carro porta tabuleiros - médio
1	Bebedouro

1	Balcão frigorifico com vitrine de 3 prateleiras em vidro para sobremesas
1	Balcão com prateleira de apoio ao equipamento informático e caixa registadora c/ 1,50m
1	Pio lava mãos
1	Forno elétrico Diamond
1	Grelhador marca ZANUSSI
1	Fogão elétrico com 4 discos marca ZANUSSI
1	Fritadeira com tinas marca ZANUSSI
1	Móvel inox com pio 2,30m de comprimento
2	Móveis em inox com prateleira e estante e gaveta 2,35m
1	Móvel de 90 cm, de suporte do forno
3	Armários fechados de duas portas em inox
1	Armário em inox com 2,50 com 3 gavetas, 1 prateleira, 2 portas
1	Armário banho-maria e estufa com 2 portas Móvel de apoio com 1,50m
1	Armário com prateleiras de 1 m
1	Escadote em ferro (pertence ao monta pratos)
1	Banca em inox com escorredor 1,78
1	Banca em inox com escorredor 1,60
1	Banca com prateleiras de 1,80m
1	Banca lava loiça com 2 pios de 1,40m
1	Banca de apoio o lava loiça de 1m
1	Banca com prateleiras e gavetas de 1,90m
1	Banca com prateleiras 1,70m
1	Móvel para colocar tabuleiros e talheres com 78cm
1	Móvel para colocar pão

1	Máquina de cortar fiambre mod. 11 AM n.º 733
1	Balança de 20 Kg Ref. 307 - Tipo R
1	Máquina de louça marca ELFRAMO MR_C 1100
1	Arca frigorifica Fricon com capacidade de 520 litros
5	Containers de banho-maria sem tampa

ANEXO E

DIAS PARA VISITA DE INSTALAÇÕES DA SEDE DA ESEP

As instalações da sede da ESEP podem ser visitadas pelas 10h00 nos dois dias posteriores e consecutivos à data do lançamento do presente procedimento por Consulta Prévia.