

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU

CADERNO DE ENCARGOS

**CONCURSO PÚBLICO URGENTE
N.º 3/SAS/2021**

Fornecimento de refeições confeccionadas para os refeitórios da ESTGV, ESEV, ESSV e ESAV dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu para o ano letivo 2021/2022

SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DO
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU
Av.ª José Maria Vale de Andrade
Campus Politécnico
3504-510 VISEU
telefone n.º 232480690
telefax n.º 232480790
email: sas@sc.ipv.pt

**agosto
2021**

Índice

Capítulo I – Disposições gerais

- Cláusula 1.^a - Objecto
- Cláusula 2.^a - Contrato
- Cláusula 3.^a – Alterações ao contrato
- Cláusula 4.^a - Prazo da prestação do fornecimento

Capítulo II – Obrigações contratuais

Secção I – Obrigações do fornecedor

Subsecção I - Disposições Gerais

- Cláusula 5.^a - Obrigações principais do fornecedor
- Cláusula 6.^a – Forma do fornecimento
- Cláusula 7.^a – Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato
- Cláusula 8.^a – Transferência da propriedade
- Cláusula 9.^a – Conformidade e garantia técnica
- Cláusula 10.^a – Cedência dos equipamentos
- Cláusula 11.^a – Cedência dos espaços
- Cláusula 12.^a – Publicidade
- Cláusula 13.^a – Personalização dos espaços

Subsecção II – Dever de sigilo

- Cláusula 14.^a – Objeto do dever de sigilo

Secção II – Obrigações para a exploração dos espaços

- Cláusula 15.^a – Preço base
- Cláusula 16.^a – Condições de pagamento
- Cláusula 17.^a – Revisão de preços

Capítulo III – Penalidades contratuais e resolução

- Cláusula 18.^a – Penalidades contratuais
- Cláusula 19.^a – Força maior
- Cláusula 20.^a – Resolução por parte do contratante público
- Cláusula 21.^a – Resolução por parte do adjudicatário

Capítulo IV – Projetos de investigação e desenvolvimento

- Cláusula 22.^a – Obrigação de elaborar projectos de investigação e desenvolvimento
- Cláusula 23.^a – Acessoriedade do contrato de projecto de investigação e desenvolvimento

Capítulo V – Caução e seguros

- Cláusula 24.^a – Execução da caução
- Cláusula 25.^a – Seguros

Capítulo VI – Resolução de litígios

- Cláusula 26.^a – Foro competente

Capítulo VII – Disposições finais

- Cláusula 27.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual
- Cláusula 28.^a – Comunicações e notificações
- Cláusula 29.^a – Contagem de prazos
- Cláusula 30.^a – Legislação aplicável

Especificações Técnicas

Concurso Público Urgente n.º 3/SAS/2021 - Fornecimento de refeições confeccionadas para os refeitórios da ESTGV, ESEV, ESSV e ESAV dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu para o ano letivo 2021/2022

Capítulo I **Disposições gerais**

Cláusula 1.ª

Objeto

1 - O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no presente contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objecto principal o fornecimento de refeições confeccionadas para a ESTGV, ESEV, ESSV e ESAV dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, para o ano letivo 2021/2022.

2 – Na ESAV também se encontra incluído o serviço de cafetaria dado os espaços físicos serem únicos.

Cláusula 2.ª

Contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses 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;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respectiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 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 e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Alterações ao contrato

1 - Qualquer alteração contratual deverá constar de documento escrito assinado por ambas as partes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2 - 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.

3 - 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.

Cláusula 4.ª

Prazo da prestação do fornecimento

1 - O contrato mantém-se em vigor a partir de 01 de setembro de 2021 até 31 de agosto de 2022, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Capítulo II
Obrigações contratuais

Secção I
Obrigações do fornecedor

Subsecção I
Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do fornecedor

1 — Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as obrigações definidas nas peças do procedimento.

2 - Os estabelecimentos para executar o fornecimento deverão ser explorados em regime de serviço público, de forma regular, contínua e eficiente, nos termos fixados no contrato de fornecimento e em conformidade com as disposições legais aplicáveis.

3 - No decurso da execução do contrato, e nos termos do número anterior, serão observados pelo fornecedor os princípios de Exploração do Serviço Público da continuidade e regularidade, igualdade e adaptação às necessidades, adotando os melhores padrões de qualidade disponíveis.

4 — A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

5 – Decorrem ainda para o concessionário a obrigatoriedade de cumprir a seguinte legislação ou a sua versão mais atualizada:

- a) Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 Abril, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem um Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);
- b) Regulamento (CE) n.º 1019/2008, da Comissão, de 17 de Outubro, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- c) Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007, da Comissão, de 5 de Dezembro de 2007 e pelo Regulamento (CE) n.º 365/2010, da Comissão, de 28 de Abril;
- d) Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- e) Decreto – Lei n.º 82/2009, de 2 de Abril, estabelece as regras de designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridade de saúde;
- f) Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de Março, define o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas (com as necessárias adaptações, observado o disposto no seu artigo 1.º) e [Declaração de Retificação n.º 19-Q/2002](#), de 10 de Maio de 2002 (retificação do Decreto-Lei n.º 57/2002);
- g) Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, regulamentado pelo Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro, estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respetiva exploração e funcionamento;
- h) Decreto Regulamentar n.º 4/99, de 01 de Abril, que regula os estabelecimentos de restauração e de bebidas;
- i) Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, estabelece o regime de qualidade da água destinada ao consumo humano;
- j) Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de Fevereiro, estabelece normas de qualidade das gorduras e óleos utilizados na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos, regulamentado pela Portaria n.º 1135/95 de 15 de Setembro, que estabelece regras a observar na utilização das gorduras e óleos

- na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;
- k) Decreto – Lei n.º 29/2009, de 02 de Fevereiro, define os materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com os géneros alimentícios;
 - l) Portaria n.º 426/78, de 29 de Julho, estabelece regras de fornecimento de refeições aos funcionários e agentes da Administração Pública, revogado o n.º 3 pela Portaria n.º 45/98, de 30 de Janeiro;
 - m) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de Novembro;
 - n) Resolução do Conselho de Ministros n.º 141/2018, atendendo em especial as alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 5 e a Medidas C do Anexo II (separação resíduos);
 - o) Decreto-Lei n.º 336/93, de 29 de setembro;
 - p) 93/43/CEE do Conselho, de 14 de junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios;
 - q) Portaria n.º 1135/95 de 15-09, Utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;
 - r) e demais legislação aplicável, conformidades para a exploração das unidades alimentares e bares.
- 6 – O fornecedor tem a obrigação, igualmente, de implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação por empresa credenciada para tal.
- 7 – O adjudicatário obriga-se a ter à disposição dos utentes dos refeitórios/Snack-Bar livros destinados ao registo de reclamações.
- 8 - Poderá ser permitida, sob proposta do concessionário à entidade concedente, a venda de bebidas alcoólicas, se controladas e de acordo com a legislação em vigor.
- 9 – O fornecedor não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes, nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis e no contrato.
- 10 - Na execução do contrato, o prestador deve garantir o cumprimento das normas ambientais e sociais aplicáveis, bem como garantir que todos os produtos fornecidos e ou serviços respeitam as exigências ambientais e de saúde pública em vigor, devendo o adjudicatário garantir a sua adequação a novas normas ou exigências que entrem em vigor no período de vigência do contrato.
- 11 - O tratamento de dados pessoais obedecerá ao disposto no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins decorrentes do presente procedimento, seja na fase da formação do contrato, seja na fase da respetiva execução.
- 12 - O IPV/SAS tem contratado um serviço de acompanhamento dos serviços ao nível da “segurança alimentar” e da “rastreadibilidade” dos géneros alimentícios na área da segurança alimentar (HACCP). O adjudicatário tem o dever de permitir o acesso à unidade alimentar concessionada e acatar as recomendações efetuadas pela equipa HACCP de acordo com o descritivo em anexo. Estas ações inspetivas estão descritas na cláusula 18ª das especificações técnicas especiais.
- 13 - Os utentes poderão ser alunos da instituição, funcionários (docentes ou não docentes) da instituição e visitantes institucionais.

Cláusula 6.ª

Forma do fornecimento

- 1 – O fornecimento objeto do contrato deverá ser conforme definido nas especificações técnicas das peças do procedimento.
- 2 – O fornecedor obriga-se, durante a vigência do contrato de fornecimento a manter os refeitórios e demais instalações limpos, higienizados e em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização e segurança, devendo diligenciar para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que se destina, solicitando aos serviços de manutenção do IPV, relativamente aos equipamentos e instalações necessários para o fornecimento e pertença do IPV, a sua intervenção em caso de avaria e/ou necessidade de manutenção, excetuado os casos de negligência verificada e confirmada pelos serviços de manutenção.
- 3 - Estão afetos ao fornecimento, designadamente:
- a) Todas as instalações e os seus equipamentos, máquinas, aparelhagem e respetivos acessórios e outros bens existentes, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;

b) Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados que o fornecedor julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço.

4 – O fornecedor elaborará e manterá permanentemente atualizados e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ele indicado, inventários dos bens referidos no n.º 2, bem como dos direitos que integram o fornecimento, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

5 – O fornecedor não poderá alienar ou onerar bens afetos à entidade adjudicante.

6 – O fornecedor obriga-se a comunicar, imediatamente, à entidade adjudicante, qualquer avaria e/ou necessidade de manutenção que se verifique em qualquer um dos equipamentos ou instalações, solicitando a intervenção da equipa de manutenção do IPV.

7 - Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor ficam obrigados a:

a) Entregar cópia do registo do número de senhas de refeições entregues pelos utentes;
b) Sempre que se justificar, o fornecedor deverá prestar em forma de relatório as seguintes informações à entidade adjudicante:

b.1) Registo de ocorrências, onde serão inscritas as situações de características insólitas, desviantes, de acidente ou fora do normal, que pela sua gravidade, ou consequência futura devam ser passadas a escrito para a memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação disciplinar ou policial.

b.2) Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve o fornecedor transmitir aquelas ocorrências à entidade adjudicante no prazo máximo de 48 horas, que a anexará ao primeiro relatório posterior àquela;

b.3) Reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura tenham sido tomada.

c) Manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião, sendo essa elaboração da responsabilidade do fornecedor.

d) Manter um registo de todas as intervenções de manutenção aos equipamentos e instalações efetuadas pela equipa de manutenção e/ou por equipas próprias.

8 - As reuniões trimestrais previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do fornecedor, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.

9 - Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser integralmente redigidos em português.

10 - O mês de agosto, mês igualmente de não laboração de refeições, será para se proceder às manutenções de equipamentos programadas e necessárias, e para as limpezas gerais, de desinfeção e desinfestação dos espaços contratados. Para estas ações programadas também podem ser aproveitados os restantes dias de férias escolares, nomeadamente, Páscoa, Natal, Carnaval, se tal se justificar.

Cláusula 7.ª

Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

Não aplicável.

Cláusula 8.ª

Transferência da propriedade

Não aplicável.

Cláusula 9.ª

Conformidade e garantia técnica

O fornecedor fica sujeito às exigências legais, obrigações e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Cláusula 10.ª

Cedência de equipamentos

1 - No termo do fornecimento, reverter gratuita e automaticamente para a entidade adjudicante concedente todos os equipamentos que integram o fornecimento, obrigando-se o fornecedor a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.

2 - Caso o fornecedor não dê cumprimento ao disposto no número anterior, a entidade adjudicante

promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição conforme dos equipamentos cedidos, correndo, se se verificar que foi por negligência do fornecedor, os respetivos custos pelo fornecedor, podendo ser utilizada a caução para os liquidar no caso de não ocorrer pagamento voluntário e atempado dos montantes debitados pela entidade adjudicante.

Cláusula 11.ª

Cedência de espaços

- 1 - Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, o fornecedor reconhece e aceita que as instalações cedidas para o fornecimento, pela sua dimensão, são propícias à realização de eventos e por consequência à convivialidade entre os estudantes.
- 2 - A entidade adjudicante pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.
- 3 - São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do adjudicatário.
- 4 - A requisição nos termos do número anterior é comunicada ao fornecedor no prazo máximo de 5 dias antes da realização do evento.
- 5 - O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis à entidade adjudicante.
- 6 - A cedência de espaços objeto deste artigo não afasta as obrigações decorrentes da higiene e limpeza impostas pelas peças do procedimento.

Cláusula 12.ª

Publicidade

- 1 - Não é permitida a afixação de publicidade no espaço afeto, com exceção dos produtos de consumo corrente e sua disponibilização.
- 2 - A entidade adjudicante poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação 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 adjudicatária, em zona destinada para o efeito nas instalações dos estabelecimentos, nomeadamente de carácter cultural e académico.

Cláusula 13.ª

Personalização dos espaços

- 1 - A eventual decoração e personalização dos espaços a contratar ficam dependentes de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade adjudicante, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo do fornecimento.
- 2 - Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito do fornecimento, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.
- 3 - Em caso algum será permitido, ao adjudicatário, alterar a denominação das unidades alimentares contratadas.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 14.ª

Objeto do dever de sigilo

- 1 - Ambas as partes obrigam-se a guardar sigilo sobre quaisquer matérias sujeitas a segredo nos termos da lei, às quais tenham acesso por força da execução do contrato.
- 2 - O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 3 - 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.

4 - Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.

Secção II Obrigações para a exploração dos espaços

Cláusula 15.ª

Preço base

1 – Pelo fornecimento das refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, o qual não deve exceder o valor global de 157.500,00 € (cento e cinquenta e sete mil e quinhentos euros), para o ano letivo 2021/2022.

Os valores unitários máximos admitidos para cada tipo de refeição, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, são:

1.1 – Refeição normal (prato de carne, prato de peixe, prato de dieta e prato vegetariano) – valor 4,50 € + iva.

1.2 – Bitoque e hamburger (só prato) – valor de 4,50 € + iva

(Nota: Os pratos mencionados deverão estar todos disponíveis diariamente para escolha do utente).

1.3 – Os valores previstos foram obtidos do procedimento anterior em que todas as propostas foram excluídas.

1.4 – É aplicável o referido no nº6 do artº 70º do CCP.

2 – O adjudicatário é remunerado pela entidade adjudicante, com exceção de bebidas não incluídas no menu base.

3 - O adjudicatário é igualmente remunerado através dos lucros obtidos pelas vendas no bar/cafetaria do Snack-Bar ESAV, permitidos pelo presente Caderno de Encargos ou autorizados pela entidade concedente, pelo que esta instalação deverá estar aberta ao público desde as 8.30 min às 18.00 nos dias úteis.

3.1 - O preço a pagar pelo utente ao adjudicatário por prestação de serviços de bar/cafetaria será no ato da compra da respetiva senha de pré-pagamento ou outro método instituído, sendo obrigatório a emissão da respetiva fatura pelo concessionário.

3.2 – Os preços dos produtos de bar/cafetaria a fornecer pelo concessionário são fixados pelo concessionário, dando-os conhecimento aos SAS para sua aprovação.

4 - Mensalmente o adjudicatário deverá entregar à entidade adjudicante, o registo do número de refeições servidas em cada refeitório por tipologia, acompanhado das respetivas senhas datadas que foram entregues pelos utentes para fins de contabilização dos valores futuros a faturar aos Serviços de Ação Social.

5 – A quantidade espectável de refeições para cada ano letivo é de **35.000**, contudo o SAS/IPV não se vinculam às quantidades mencionadas, as quais são meras previsões. De referir que em 2019 foram servidas aproximadamente 45.000 refeições.

6 - Os utentes dos refeitórios poderão ser alunos da instituição, funcionários docentes ou não docentes da instituição e visitantes, se estiverem munidos da respetiva senha de refeição passadas pelos Serviços de Ação Social.

7 – As senhas para as refeições serão vendidas nos bares dos Serviços de Ação Social exigindo a identificação do utente no ato da compra da refeição para se ter a certeza que a senha entregue corresponde ao tipo de utente. No próprio dia as senhas para as refeições na ESEV, ESSV e ESAV serão vendidas até às 11 horas ou horário posterior se aceite pelo adjudicatário, na ESTGV não existe limite.

8 – Os SAS estão recetivos a proposta alternativa do adjudicatário relativamente à venda das senhas mediante outros sistemas informáticos alternativos disponibilizados pelo adjudicatário.

9 – É obrigatório que toda e qualquer comercialização de bebidas no refeitório seja emitida pelo adjudicatário a respetiva fatura de acordo com a legislação em vigor.

10 – Os preços das bebidas extra a fornecer nas unidades alimentares são fixados pelos SAS/IPV, em

conformidade com os preços praticados nos bares explorados nos serviços de ação Social.

11 – Todos os preços referidos nesta cláusula incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público/utente, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

12 – As despesas com a manutenção dos equipamentos e instalações pertença do IPV, com a água, luz e gás natural (quando existir), são da responsabilidade integral da entidade adjudicante (SAS/IPV), devendo contudo o adjudicatário zelar e acatar as observações dos SAS/IPV para a redução dos eventuais consumos excessivos.

13 – Em caso de mau uso dos equipamentos e das instalações as custas para a sua reparação/manutenção serão assumidos pelo adjudicatário.

14 – Eventuais serviços extra contratuais que o adjudicatário pretenda desenvolver para melhor aproveitamento das instalações, serão apreciados pela entidade adjudicante caso a caso.

Cláusula 16.ª

Condições de pagamento

1- As quantias devidas pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção da respetiva fatura mensal, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

2 – A fatura mensal deverá ser presente com o registo do número de refeições servidas em cada refeitório por tipologia, acompanhado das respetivas senhas datadas que foram entregues pelos utentes, para fins de confirmação desta.

3 — Para os efeitos dos números anteriores a obrigação considera-se vencida após a emissão da declaração de aceitação pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.

4 - Em caso de discordância por parte dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

5 — Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas preferencialmente através de transferência bancária ou por outro meio que se achar conveniente.

Cláusula 17.ª

Revisão de preços

Não aplicável.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 18.ª

Penalidades contratuais

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu pode exigir ao adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- Relativas ao serviço de refeitório:

P = 2 x V x n; em que **P** corresponde ao montante da penalidade; **V** é igual ao valor de uma refeição e **n** é o número de refeições não conforme com o caderno de encargos. O respetivo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual.

- Relativas ao Snack-bar:

Por cada reclamação registada ao serviço prestado pelo concessionário e comprovada/aceite pelos SAS o concessionário pagará a verba de 25 €.

Estes valores de penalidades deverão ser entregues no prazo máximo de 60 dias seguidos após a sua solicitação.

2 - Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, os Serviços de Ação Social do

Instituto Politécnico de Viseu podem exigir-lhe uma pena pecuniária até ao valor máximo de 9.200 refeições.

3 - Na determinação da gravidade do incumprimento, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

4 - Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5 — As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu exijam uma indemnização pelo dano excedente.

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, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, 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 onde se vão realizar os fornecimentos de refeições 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 imediatamente comunicada à outra parte.

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 contraente público

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Pelo atraso na execução dos fornecimentos contratados ou falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento da(s) unidade(s) alimentar(es) efetuado por entidade inspetora por responsabilidades imputadas ao adjudicatário por período superior a 1 dia útil;
- b) Pela utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- c) Pela prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições e outros bens alimentares ou o normal funcionamento das unidades alimentares;
- d) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
- e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.

3 – No caso de resolução por parte da entidade adjudicante, este, mediante sequestro, pode tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades contratadas, sem prejuízo do disposto no n.º 3 do art.º 421.º do CCP.

Cláusula 21.ª

Resolução por parte do adjudicatário

1 - O adjudicatário poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei.

2 - Em caso de resolução por razões imputáveis à entidade adjudicante, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

3 - O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem.

4 - Nos casos previstos no n.º1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Capítulo IV

Projetos de investigação e desenvolvimento

Cláusula 22.ª

Obrigação de elaborar projetos de investigação e desenvolvimento

1 — Não aplicável.

2 — Não aplicável.

3 — Não aplicável.

Cláusula 23.ª

Acessoriedade do contrato de projeto de investigação e desenvolvimento

1 — Não aplicável.

2 — Não aplicável.

Capítulo V

Caução e seguros

Cláusula 24.ª

Execução da caução

Não aplicável (n.º 2 do art.º 156.º do CCP).

Cláusula 25.ª

Seguros

1- Para além de outros seguros obrigatórios nos termos legais, o adjudicatário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, os seguintes seguros, válidos até ao fim do fornecimento:

- a) Acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço na execução do fornecimento;
- b) Responsabilidade civil automóvel, conforme legislação em vigor, para todas as viaturas automóveis que sejam utilizadas no âmbito do fornecimento;
- c) Responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de 100.000 €, cujas garantias devem abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada, à entidade adjudicante, qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações;
- d) Seguro de acidentes pessoais, cobrindo os utentes e qualquer utilizadores do espaço disponibilizado.

2 – Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu podem, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-los no prazo 10 dias.

Capítulo VI Resolução de litígios

Cláusula 26.ª

Foro competente

Sem prejuízo do disposto no n.º 3 da cláusula 21.ª, para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VII Disposições finais

Cláusula 27.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 28.ª

Comunicações e notificações

1 — Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 — Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 29.ª

Contagem de prazos

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

Cláusula 30.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular o CCP.

Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, ____ de agosto de 2021

O Presidente do Instituto Politécnico de Viseu,

(João Monney Paiva)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Clausula 1ª - Objetivo
- Clausula 2ª - Execução e distribuição
- Clausula 3ª – Requisitos do fornecimento
- Clausula 4ª - Fornecimento de refeições
- Clausula 5ª – Preço das refeições objecto do fornecimento
- Clausula 6ª – Géneros alimentares autorizados
- Clausula 7ª – Operações de verificação
- Clausula 8ª – Verificação quantitativa
- Clausula 9ª – Verificação qualitativa
- Clausula 10ª – Verificação da distribuição
- Clausula 11ª – Decisão após a verificação
- Clausula 12ª – Controlo
- Clausula 13ª – Armazenagem, transporte e conservação
- Clausula 14ª – Instalações, equipamento e material
- Clausula 15ª – Pessoal
- Clausula 16ª – Responsabilidade civil
- Clausula 17ª – Outras responsabilidades
- Clausula 17ª – Outras responsabilidades - HACCP

ANEXOS

Anexo A – Captações mínimas dos géneros alimentares

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O objeto do contrato consiste no fornecimento de refeições confeccionadas para servir nos refeitórios da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, Escola Superior de Educação de Viseu, Escola Superior de Saúde de Viseu e Escola Superior Agrária de Viseu do Instituto Politécnico de Viseu de 01 de setembro de 2021 até 31 de julho de 2022.

Cláusula 1.^a

Objetivo

1 - O contrato tem por objeto o fornecimento de almoços todos os dias úteis em quatro unidades alimentares em Viseu. Apenas na unidade alimentar da ESTGV é que serão servidos almoços e jantares todos os dias do ano, incluindo sábados, domingos e feriados.

Quadro I – Caracterização das Unidades Alimentares em Viseu

<i>Horários – Lugares – N.º Refeições em 2019</i>				
<i>Unidade Alimentar</i>	<i>Almoço</i>	<i>Jantar</i>	<i>Lugares sentados</i>	<i>Refeições</i>
ESEV	12h00 - 14h00 (dias úteis)		150	4.500
ESTGV	12h00 - 14h00 (todos os dias da semana)	18h45-20h30 (todos os dias da semana)	300	34.500
ESSV	12h30 - 14h30 (dias úteis)		80	2.500
ESAV	12h00 - 14h00 (dias úteis)		70	3.500

2 – A previsão de refeições a fornecer de 35.000 por ano são as estimadas com base nas condições de funcionamento de cada refeitório. De referir que no ano 2019 o nº de refeições foi de 45.000.

3 – A população escolar do Instituto Politécnico em 2021, na cidade de Viseu, é de cerca de 5.000 alunos.

4 – É de referir que os refeitórios da ESSV, ESEV e ESAV não têm cozinha. Os alimentos têm que ser armazenados e confeccionados na cozinha da ESTGV, transportados para a ESSV, ESEV e ESAV dentro das condições permitidas legalmente, servidos ao público, incluindo lavagem da palamenta e limpeza de todo o local.

5 – Relativamente ao transporte dos alimentos, e por necessidades do horário escolar, terá que ser efetuado em duas fases. O 1º fornecimento por volta das 12.00 min e o 2º por volta das 13.30 min. Deste modo é garantida a entrega aos utentes de refeições quentes.

6 - 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 a aprovar previamente pela entidade adjudicante para cada um dos seus refeitórios.

7 - O fornecedor deverá disponibilizar diariamente, diferenciadamente em cada refeição de almoço e jantar, para escolha do utente:

- a) Dentro do prato normal: uma sopa, o prato, pão, sobremesa e bebida;

- b) O prato acima mencionado poderá ser de carne, de peixe, de dieta ou vegetariano; (As captações mínimas são as constantes do anexo A).
 - c) Um prato com bitoque e/ou com hamburger (só o prato).
- 8 - Esgotados os pratos da ementa do dia, os mesmos serão substituídos por outros, desde que respeitem os requisitos legalmente fixados.
- 9 - As ementas serão acompanhadas da lista de componentes de cada prato e, bem assim, das respetivas captações.
- 10 – Além do citado no nº8, o fornecedor pode apresentar outro(s) tipo(s) de refeições, competindo aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu a sua aprovação conforme o referido no nº3 da cláusula 4ª desta especificação técnica.
- 11 - Eventuais serviços extra contratuais que o fornecedor pretenda desenvolver para melhor aproveitamento das instalações existentes, serão apreciados pela entidade adjudicante caso a caso.
- 12 – O pagamento da refeição normal (prato de carne, prato de peixe, prato de dieta e prato vegetariano) será sempre efetuado na operadora da caixa registadora adstrita aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, exceto o bitoque e hamburger (só prato), as bebidas e sobremesas extra prato.
- 13 – Na ESAV está também incluído o serviço de cafetaria dado os espaços físicos serem únicos. Os preços a praticar e os produtos de venda deverão ser apresentados pelo adjudicatário para aprovação pelos SAS.

Cláusula 2.ª

Execução e distribuição

- 1 – O fornecimento deve ser executado 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 dos refeitórios.
- 2 - O fornecedor deverá afixar em lugar bem visível:
- a) As ementas do próprio dia e semanais;
 - b) As tabelas de preços dos extras, previamente aprovadas pela entidade adjudicante.
- 3 - Compete à entidade adjudicante fixar as condições de acesso aos refeitórios, bem como a marcação das refeições e as condições de pagamento das participações pelos utentes dos refeitórios.
- 4 - O adjudicatário deve variar a ementa de forma a não haver repetição de um prato com idêntica composição e confeção, num período mínimo de três semanas.
- 5 - O adjudicatário deve submeter à aprovação da entidade adjudicante, o ciclo de ementas por períodos mensais (almoço e jantar). As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias. 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, à entidade adjudicante.
- 6 - Não serão aprovadas ementas que proponham mais que dois pratos de “salgados” por semana.
- 7 - O adjudicatário obriga-se ainda:
- a) a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à boa “prestação do serviço” que compreendem as atividades do presente Caderno de Encargos.
 - b) a estabelecer um sistema de organização, necessário à perfeita e completa execução das obrigações a seu cargo, nomeadamente, à instalação de um sistema de emissão de fatura obrigatória no ato do seu pagamento (bebidas ou outras autorizadas pela entidade adjudicante).

- c) a fornecer, quando tal for solicitado pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu e no âmbito de eventos enquadráveis nos fins e atribuições do Instituto Politécnico de Viseu ou das suas unidades orgânicas, incluindo os seus Serviços de Ação Social (e a solicitação destes), outros serviços de restauração, nomeadamente “buffets”.
- d) a não obstar, por qualquer forma, à utilização das instalações dos refeitórios, pelo Instituto Politécnico de Viseu ou suas unidades orgânicas, desde que com prévio conhecimento e autorização dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu (ou a solicitação destes), para eventuais atividades culturais e sociais.

Cláusula 3.ª

Requisitos do fornecimento

- 1 – A exploração das unidades alimentares terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria n.º 426/78, de 29 de Julho, no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho e demais legislação aplicável.
- 2 - O fornecedor é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de todo o serviço contratado, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
- 3 - Em tudo o que se refere à cláusula 4ª do Caderno de Encargos.

Cláusula 4.ª

Fornecimento de refeições

- 1 - O adjudicatário fornecerá almoços todos os dias úteis, no refeitório da Escola Superior de Saúde e na Escola Superior de Educação. Fornecerá almoços e jantares, todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, no refeitório da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, durante a vigência do contrato (salvo nos períodos em que mutuamente se acorde na interrupção como no caso dos períodos de férias letivas e encerramento das instalações) e fica obrigado a colocar as refeições nas linhas de self-service nos períodos indicados nas cláusulas jurídicas e técnicas.
- 2 - O fornecedor deverá efetuar animações de ementas / celebrações em datas festivas. Para efeitos, mas não excluindo outras possibilidades adicionais, serão consideradas como mínimas as seguintes celebrações assinaladas com ementa com elementos tradicionais ou alusivos, pelo preço por refeição normalmente praticado:
 - a) Natal;
 - b) Páscoa.
- 3 - O fornecedor deverá efetuar animações de ementas / celebrações em datas festivas.
- 4 – À entidade adjudicante compete aprovar as tabelas de preços de complementos e extraordinários servidos nos refeitórios, ficando a aprovação condicionada à apresentação, por parte do adjudicatário, de todos os elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados pela entidade adjudicante.

Cláusula 5.ª

Preço da refeição objeto do fornecimento

Na formação do preço da refeição intervêm os seguintes fatores:

- Custo dos géneros incorporados;
- Encargos com pessoal dos refeitórios: ordenados e salários, remunerações adicionais e encargos sociais e com seguros;
- Encargos, de todo o do equipamento, material e instalações cedidas, com higiene, limpeza, controlo de pragas e desinfestação;

- Outros encargos.

Cláusula 6.ª

Géneros alimentares autorizados

CARNE DE BOVINO

Proveniente de rês bovina adulta aprovada e rotulada em conformidade com a legislação em vigor, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

- a) Peças de talho para bifes – carne de 1.ª categoria, sem osso
 - Acém redondo – sem cobertura
 - Alcatra (exceto ponta da alcatra)
 - Pojadouro
 - Rabadilha
 - Vazia sem abas
- b) Peças de talho para assar/estufar – carne de 1.ª categoria, sem osso
 - Acém comprido
 - Alcatra
 - Chã de fora
 - Pá
- c) Peças de talho para guisar – carne de 2.ª categoria, sem osso
 - Aba descarregada
 - Acém comprido
 - Cachaço
 - Chã de fora
 - Chambão da pá
 - Chambão da perna
 - Pá
- d) Peças de talho para cozer – carne de 2.ª categoria, sem osso
 - Acém comprido
 - Cachaço
 - Chã de fora
 - Chambão da pá
 - Chambão da perna
 - Pá
 - Peito
- e) Carne de bovino picada - proveniente de peças autorizadas pelo Decreto-Lei 147/2006, de 31 de Julho
 - Picada nos locais de confeção em equipamento apropriado e de uso exclusivo, imediatamente antes da refeição a que se destina, não se admitindo, em caso algum, o seu reaproveitamento

DERIVADOS CÁRNEOS PICADOS (hambúrgueres, almôndegas)

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, proveniente de fornecedores credenciados com sistemas de gestão da segurança alimentar efectivamente aplicados, e com os seguintes ingredientes:

- a) Hambúrgueres:
 - Carne de bovino picada (mínimo de 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%
- Espessura igual ou inferior a 1 cm

b) Almôndegas:

- Carne de bovino picada (mínimo de 60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%
- Diâmetro igual ou inferior a 3 cm

CARNE DE PORCO

a) **Pernas ou pás:**

Limpas, refrigeradas ou congeladas proveniente de animais abatidos para consumo público

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 standardizado, ou manual correto, 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, entremeado
- Fumado, embalado

COELHO

Carcaças provenientes de matadouros aprovados, em estado refrigerado ou congelado.

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.

BORREGO E CABRITO

Pernas e pás limpas, provenientes de matadouros aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Isentas de traumatismos, membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

CARNE DE AVES

Carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente rotuladas e identificadas, refrigeradas ou congeladas.

a) Inteira:

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsal. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre: 5 e 8 Kg, no caso de peru; 1 e 1,2 Kg, no caso de frango; 3 kg, no caso de pato

b) Coxas:

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femoral 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 ossos ou cartilagens

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 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 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 extração 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 rótulos com as seguintes menções:

- a) Designação do produto e ingredientes
- b) Tipo
- c) Nome do fabricante
- d) Localidade e origem do fabricante
- e) Data de fabrico e lote
- f) Regras de conservação
- g) Durabilidade mínima

SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, proveniente de fornecedores credenciados com sistemas de gestão da segurança alimentar efectivamente aplicados. Croquetes de carne de diâmetro igual ou inferior a 3 cm, rissóis de carne/marisco e pasteis de bacalhau de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

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. 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 80% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de pimento verde e 10% de cebola. Apresentação em unidades de 100 g no mínimo

OVOS

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral e sempre que possível) – ovo inteiro, gema e clara
- b) Ovo em natureza (cozer ou fritar), categoria A e classe M

PESCADO

Tipos de apresentação:

- a) **Inteiro** eviscerado, com ou sem cabeça
- b) Em **postas** – quando seccionado em posta perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm
- c) Em **filetes** – quando o pescado é submetido à filetagem

- d) Em **rolos** – quando o pescado é submetido a prensa

Tipo de tratamento térmico:

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

- a) **Cozer** – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; badejo
- b) **Assar** - Pargo legítimo e mulato; corvina; solha; cherne; mero e redfish; carapau; sardinha
- c) **Grelhar** – Solha; salmão; salmonete; palmeta; solha; peixe-espada branco e preto; carapau
- d) **Fritar** - Solha; palmeta; peixe-espada branco; carapau; filetes de pescada e pescada
- e) **Caldeirada** – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr, com um mínimo de 3 variedades

BACALHAU SECO E SALGADO

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

- a) do tipo corrente ou crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa
- b) migas a granel

MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), fornecidos congelados.

ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou óleo vegetal, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

ARROZ

Do tipo agulha ou carolino.

MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos e massa riscada de primeira qualidade; esparguete, massa pevide, massa lacinhos, massa tricolor de primeira qualidade.

LEGUMINOSAS

Grão, favas, lentilhas, feijão preto, branco amanteigado, catarino, frade ou encarnado. Adquiridos a granel ou pré-cozinhados.

BATATA

Com ou sem casca, vermelha e branca.

É permitido o uso de batata pré-frita congelada, batata desidratada, batata de 4ª Gama em vácuo, e batata sob a forma de puré instantâneo, desde que cumpridos os requisitos legais para transporte e armazenamento, e os requisitos do fabricante no que concerne à reconstituição dos produtos.

ERVILHAS

Descascadas, congeladas.

HORTALIÇAS E LEGUMES

Frescos, congelados, ou de 4ª Gama. Agriões limitados ao seu uso em sopas.

FRUTOS FRESCOS

Consoante a estação do ano, em adequado estado de maturação, de Categoria II.

AZEITE FINO

O azeite para consumo em natureza terá que ser virgem e com acidez igual ou inferior a 0,7%, devendo apresentar-se em garrafas de vidro, preferencialmente escuro. Destina-se a confeção de estufados, refogados e a temperar alimentos crus e a sopa. Pode também ser utilizado na confeção de fritos, em substituição do óleo de amendoim.

MARGARINA 100% VEGETAL

Em pacotes de 1 kg. Margarina especial sem sal ou similar.

ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim refinado, engarrafado, de qualidade.

SAL

Higienizado, em sacos de 1 kg.

TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas de 1 kg.

LEITE

De vaca, ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

IOGURTE

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

QUEIJO

Ralado ou em barra, meio-gordo.

NATAS

Ultrapasteurizadas.

SOJA

Granulada ou em nacos desidratados. Rebentos em lata. Poderá ser parte integrante de variedades de alimentação vegetariana existentes no mercado (*tofu* e *seitan*), desde que cumpra a legislação no que concerne à rotulagem.

AÇÚCAR

Refinado, branco ou amarelo, em pacotes de 1 Kg.

FRUTA EM CALDA

Em latas de 1 kg.

MAIONESE

Pasteurizada.

GELATINA

Equivalente comercial à gelatina de origem animal.

PÃO

De mistura, pré-embalado individualmente no fornecedor. O pão ralado deverá ser adquirido pré-embalado.

COGUMELOS

Inteiros ou laminados, em lata de 1 Kg.

Cláusula 7.ª

Operações de verificação

- 1 - As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
- 2 - A verificação será exercida pelos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu ou seu representante ou, caso assim se entenda, pelos competentes organismos oficiais.
- 3 - Os Serviços de Ação Social e/ou o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, empresa especialista na área de higiene e segurança alimentar, poderão efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.
- 4 - Os SAS e/ou o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu poderão, 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 triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
- 5 - Sem prejuízo do disposto no número anterior, o adjudicatário é obrigado a guardar nas devidas condições hígieno-sanitárias, diariamente e durante 72 horas, amostras da refeição servida na linha de “self-service” para, se necessário submetê-las a análise. Da mesma forma deverão ser recolhidas e guardadas amostras dos produtos servidos aquando da realização de outros serviços de restauração, nomeadamente “buffets”.
- 6 - Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu efetuá-la a expensas do adjudicatário.
- 7 - O adjudicatário obriga-se a assegurar, por sua conta, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, retirados da linha de distribuição, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de 2 meses. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas cópias dos relatórios, onde constem os resultados, aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.

Cláusula 8.ª

Verificação quantitativa

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

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na legislação em vigor.

Cláusula 9.ª

Verificação qualitativa

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

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;
- c) Da qualidade dos produtos e serviços fornecidos com as especificações legalmente fixadas.

Cláusula 10.ª

Verificação da distribuição

- 1 - O adjudicatário deverá expor, sempre que possível, em local bem visível, os pratos confeccionados, componentes da ementa do próprio dia e demais artigos.
- 2 - Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu ou seu representante poderá, sempre que o entender, assistir à distribuição das refeições e demais serviços.
- 3 - A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.
- 4 - Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, ou seus representantes, poderão efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.

Cláusula 11.ª

Decisão após a verificação

- 1 - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu aceita ou rejeita as mesmas.
- 2 - Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o representante dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu 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 dos refeitórios, bar/cafetaria e snack-bar.
- 4 - Se a substituição prevista na cláusula anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
- 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 Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

Cláusula 12.ª

Controlo

- 1 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, 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 Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.

Cláusula 13.^a

Armazenagem, transporte e conservação

O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros utilizados no serviço de exploração.

Cláusula 14.^a

Instalações, equipamento e material

1 - Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu colocam à disposição do adjudicatário as instalações e respectivo equipamento e material.

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

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

a) O inventário completo do equipamento e material disponibilizado, bem como o seu grau de operacionalidade;

b) Relatórios técnicos por unidade, onde conste o estado de conservação das respectivas instalações.

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

5 - A utilização de todos os equipamentos dos SAS/IPV disponibilizados ao adjudicatário são para uso **exclusivo** do previsto neste caderno de encargos.

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

7 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e, bem assim, pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários.

8 – É o adjudicatário responsável pelas operações de desinfeção e desinfestação.

9 - É obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento da palamenta, toalhetes para os tabuleiros, o empacotamento em sacos de plástico ou de papel dos talheres e do pão, bem como o fornecimento de guardanapos de papel. Os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu reservam-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica.

10 - Os encargos com os telefones postos à disposição do adjudicatário serão por ele suportados.

11 - Os encargos com a manutenção e reparação do equipamento e material, são da responsabilidade da entidade adjudicante. Esta responsabilidade inclui também as instalações das zonas de confeção das refeições, armazéns, balneários, wc's e das zonas de serviço das refeições (refeitório), isto é, de todas as zonas que estão adstritas para a execução do fornecimento.

12 - O adjudicatário poderá optar por instalar outros equipamentos não pertença da entidade adjudicante, se para tal for autorizado pela entidade adjudicante.

13 - Em qualquer altura a entidade adjudicante pode proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.

Cláusula 15.^a

Pessoal

- 1- São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal empregado na exploração, à sua aptidão profissional e à sua disciplina, bem como o cumprimento da legislação laboral, obrigando-se a integrar o pessoal necessário e suficiente para o bom desenvolvimento do serviço a prestar de modo a obviar as filas de espera.
- 2- O adjudicatário compromete-se a respeitar e fazer respeitar todas as normas vigentes em matéria de entrada, permanência e trabalho, permanente ou eventual e ainda que não remunerado, de trabalhadores estrangeiros em território nacional.
- 3- O adjudicatário é responsável por todos os encargos sociais e descontos estabelecidos na legislação em vigor, relativa ao pessoal que tiver ao seu serviço.
- 4 - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações legais relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material e a terceiros.
- 5- O adjudicatário obriga-se a ter patente, nas instalações o horário de trabalho em vigor e o mapa de pessoal respeitante a cada refeitório. Sempre que se justifique, a entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário o reforço do contingente adstrito a cada refeitório de modo à boa execução do fornecimento de refeições. Sem qualquer alteração do preço contratual.
- 7- O adjudicatário terá sempre nas instalações, e à disposição dos interessados, o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.
- 8- O adjudicatário é obrigado a pagar ao pessoal empregado no âmbito do fornecimento, salários não inferiores à tabela de salários mínimos em vigor.
- 9- O adjudicatário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja ordenado, o pessoal que a entidade adjudicante entender, se:
 - a) Não possuir capacidade e aptidão profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações;
 - b) Não cumprir as disposições legais em vigor, referentes à segurança e aos serviços médicos no trabalho;
- 10- O adjudicatário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.
- 11- O adjudicatário obriga-se a disponibilizar fardas de trabalho convencionais ao pessoal afeto às atividades do fornecimento, assim como crachás de identificação contendo o nome e respetiva categoria profissional.
- 12 – O pessoal afeto às atividades do fornecimento deve apresentar-se sempre fardado e devidamente identificado nos termos obrigatórios do número anterior.
- 13 - É igualmente da responsabilidade do adjudicatário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios nas respetivas atividades, ou técnicas de confeção culinária.
- 14 – Será o adjudicatário a definir o contingente a afetar às atividades do fornecimento de refeições, não sendo imposto contingente mínimo, contudo deverá adequar esse pessoal à quantidade de trabalho propondo-o à entidade adjudicante.
- 15 - O adjudicatário poderá ser responsabilizado pela reparação de prejuízos ou indemnizações por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração, incluindo ao próprio Instituto Politécnico, se for comprovada a sua negligência.
- 16 - O adjudicatário é o responsável pela cobertura dos riscos resultantes de circunstâncias fortuitas e/ou imprevisíveis, nomeadamente furtos ou roubos.
- 17 – A entidade adjudicante poderá solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgarem conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço em cada refeitório;

- b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de trabalho;
- d) Apólice de seguro de pessoal em serviço;
- e) Fichas de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

Cláusula 16.ª

Responsabilidade Civil

O adjudicatário obriga-se a manter um contrato de seguro, no valor mínimo de 500.000,00 euros, que cubra todos os riscos de responsabilidade civil que eventualmente possam resultar da actividade exercida, tanto para os trabalhadores como para os utentes, por forma a que aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, não possam ser imputadas responsabilidades pelo pagamento de quaisquer indemnizações.

Cláusula 17.ª

Outras responsabilidades

1 - É da responsabilidade do fornecedor:

- a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações que lhe estão adstritos para o fornecimento, no que respeita a higiene e segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
- b) Suportar as perdas e danos verificados por utilização negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
- c) Solicitar atempadamente a intervenções de carater preventivo sobre o equipamento disponibilizado para o fornecimento de refeições;
- d) Solicitar a intervenção de carater curativo à equipa de manutenção do IPV sobre equipamentos ou instalações, sempre que haja necessidade, devendo informar de imediato o concedente;
- e) Garantir o registo de todas as intervenções efetuadas nas cláusulas anteriores;
- f) Efetuar as intervenções pontuais que, se mostrem necessárias, devido a entupimentos menores das instalações de esgotos e na substituição de lâmpadas de acesso facilitado a fornecer pelo IPV/SAS;
- g) Realizar a limpeza diária das instalações, suportar as despesas com a recolha e despejo de lixo, limpeza de fossas, desinfeção de instalações equipamento e material e limpeza trimestral de sistemas de exaustão;
- h) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
- i) Após o termo do contrato de fornecimento, o adjudicatário é obrigado a entregar os espaços e equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso, podendo esta ação ser efetuada até ao final da segunda quinzena de agosto de 2015.
- j) Equipamentos disponibilizados ao adjudicatário:

RELAÇÃO DO EQUIPAMENTO DO REFEITÓRIO DA ESSV

NUM_BEM	Designação
4229	CARRO EM AÇO INOX P/ DETRITOS ALIMENTARES
4231	BANCADA EM AÇO INOX C/ PIO 500*400
4232	CHUVEIRO DE BANCADA C/DUCHE E BICA N.º 3
4233	MAQUINA LAVAR LOIÇA

4234	BANCADA INOX C/PRATELEIRA DO FUNDO
4235	ARMARIO FECHADO C/PORTAS DE ABRIR
4236	PIO C/COMANDO E C/CAIXOTE PAPEIS
4284	CARRO PARA TABULEIROS
4285	CARRO PARA TABULEIROS
4286	DISTRIBUIDOR REFRIGERADO DE BEBIDAS
4287	ELEMENTO FRIO + SOBREMESA + ESTEIRA
4288	CARRO BANHO MARIA 3GN1/1 + ESTUFA
4289	CARRO BANHO MARIA 3GN1/1 + ESTUFA
4290	ELEMETO PÃO, TALHARES E TABULEIROS C/4 RODIZIOS

RELAÇÃO DO EQUIPAMENTO DO REFEITÓRIO DA ESTGV

NUM_BEM	Designação
1557	GRELHADOR DE PLACAS
1871	PRATELEIRA DE MORAL LISA EM AÇO INOX
1936	CARRO EM AÇO INOX PARA REFEITÓRIO
1937	CARRO EM AÇO INOX PARA REFEITÓRIO
2167	ELECTROCUTOR INSECTOS
2180	FRITADEIRA INDIVIDUAL
4683	EXTINTORES DE PÓ QUIMICO
4684	EXTINTORES DE PÓ QUIMICO
15582	CARRO DE TRANSPORTE DETRITOS
15583	BANCADA DE COZINHA EM AÇO INOX C/2 CUBAS
15584	MESA DE TRABALHO EM AÇO INOX 1100X700
15585	MESA DE TRABALHO EM AÇO INOX 2300X700
15586	MESA DE TRABALHO EM AÇO INOX 2300X700
15587	MESA DE TRABALHO EM AÇO INOX 1500X700
15588	BANCADA DE COZINHA EM AÇO INOX 1500X700
15589	BANCADA DE COZINHA EM AÇO INOX 1500X700
15591	MESA DE APOIO
15592	BANCADA DE COZINHA EM AÇO INOX C/2 CUBAS 1 ESCORREGADOR
15593	BANCADA DE COZINHA EM AÇO INOX C/1 CUBAS C/GAVETA
15595	MÁQUINA SERRA OSSOS E CONGELADOS LC
15596	CARRO TRANSPORTE DE DETRITOS
15597	FRITADEIRA MERGULHANTE ELECTRICA DUPLA
15598	FRITADEIRA BASCULANTE A GÁS
15599	MODULO NEUTRO DE APOIO EM INOX 500X900
15600	MESAS CENTRAIS EM AÇO INOX 1200X400X850
15601	MESAS CENTRAIS EM AÇO INOX 1200X400X850
15602	FORNO ELECTRICO
15605	ARMÁRIO FRIGORIFICO
15606	MESA DE APOIO AO FORNO
15607	MESA DE APOIO AO FORNO
15608	CARRO DE APOIO AO FORNO
15609	CARRO ISOTERMICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS
15610	CARRO ISOTERMICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS
15611	MESA DE APOIO AÇO INOX
15612	MODULO PARA TABULEIROS E TALHERES
15613	MODULO PARA TABULEIROS E TALHERES
15614	MODULO NEUTRO EQUIPADO C/PRATELEIRAS 900X700
15615	MODULO NEUTRO EQUIPADO C/PRATELEIRAS 900X700
15616	BANHO MARIA (MODULO QUENTE)

15617	BANHO MARIA (MODULO QUENTE)
15618	MÓDULO NEUTRO EQUIPADO C/PRATELEIRA INTERMEDIA 700X700
15619	MÓDULO NEUTRO EQUIPADO C/PRATELEIRA INTERMEDIA 700X700
15620	MÓDULO REFRIGERADOR EQUIPADO C/CUBA NA PARTE SUPERIOR 1500X700
15621	MÓDULO REFRIGERADOR EQUIPADO C/CUBA NA PARTE SUPERIOR 1500X700
15622	MÓDULO CONTROLO EM "L" C/GAVETA
15623	MÓDULO CONTROLO EM "L" C/GAVETA
15624	ESTEIRA DESLIZAMENTOEM AÇO INOX 5500X400
15625	ESTEIRA DESLIZAMENTOEM AÇO INOX 5500X400
15626	BAÍAS SEPARADORAS 4200X850
15627	BAÍAS SEPARADORAS 4200X850
15628	CARROS DE TRANSPORTE DE TABULEIROS 2200X700
15629	CARROS DE TRANSPORTE DE TABULEIROS 2200X700
15630	CARROS DE TRANSPORTE DE TABULEIROS 2200X700
15631	CARROS DE TRANSPORTE DE TABULEIROS 2200X700
15632	BASCULA CENTEZIMAL 300KG
15633	CAMARA PARA CARNE MOD 5.9B
15634	CAMARA PARA PEIXE 5.0B
15635	CAMARA PARA LEGUMES
15636	CAMARA PARA CONGELADOS
15637	CONJUNTO DE ESTANTES TIPO DEXION
15638	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS
15640	CORTADORA DE BATATAS/HORTALIÇA CBH
15641	BATEDOR MISTURADOR BM11
15642	BANCADA DE COZINHA INOX C/2 TINAS 600X600X300
16774	MESA DE APOIO EM AÇO INOX
16775	MESA ARMÁRIO EM AÇO INOX
16776	MESA ARMÁRIO EM AÇO INOX
16777	BANCADA DE COZINHA AÇO INOX C/1CUBA 2600X650
16778	CARRO DE TRANSPORTE DE DETRITOS EM AÇO INOX
16779	MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA
16780	BANCADA DE SAÍDA LOUÇA EM INOX 1700X650
16781	ARMÁRIO PARA ARMAZENAMENTO DE LOIÇA 2000X700
16782	ARMÁRIO PARA ARMAZENAMENTO DE LOIÇA 2000X700
16783	CARRO DE TRANSPORTE DE LOIÇA C/PRATELEIRAS 755X550
16798	BANCADA AÇO INOX C/2 CUBAS P/LAVAGEM 2200X800
16799	ESTANTE P/ARMAZENAGEM DE TREM DE COZINHA 2200X800
16816	ESTANTE TIPO DEXION EM CANTONEIRA PERFURADA 25300X500X2000
53778	EXAUSTOR
53779	EXAUSTOR S&P TD-800/200
55964	TRITURADOR ROBOT
	MARMITA A GÁS DE AQUECIMENTO
	MONOVOLUME INDUSTRIAL A GÁS
	FOGÃO/TREMPE DE 4 BICOS
	FOGÃO/TREMPE DE 4 BICOS

RELAÇÃO DO EQUIPAMENTO DO REFEITÓRIO DA ESEV

NUM_BEM	Designação
31	DISCO P/ BATATAS DE PALHA
32	DISCO CORTADOR
44	DISCO RALADOR

45	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS
48	AFIA FACAS
64	CILINDRO ELÉTRICO
90	BATEDEIRA PH 1525
155	CARRO EM CHAPA AÇO INOX
157	CARRO EM CHAPA AÇO INOX
158	CARRO EM CHAPA AÇO INOX
171	EXAUSTOR
1204	BANCADA INOX
1205	BANCADA INOX
1308	FOGÃO MONOVOLUME INDUSTRIAL
1564	TRITURADORA
1581	ESTANTE METÁLICA 2,00X0,40
1697	PELADORA
1710	SABONETEIRA GEL
2222	CONTENTORES C/ TAMPA
2223	CONTENTOR C/ TAMPA
2224	CONTENTORES C/ TAMPA
2233	SECADOR DE MÃOS
2234	SECADOR DE MÃOS
2235	MÁQUINA LAVAR LOIÇA
3266	LAVATÓRIO EM INOX C/ 1 PULSADOR
3267	BALDE LIXO C/RODAS E PEDAL 120L
3268	BALDE LIXO C/RODAS E PEDAL 120L
3269	BALDE LIXO C/RODAS E PEDAL 120L
3358	BANCADA INOX
3359	BANCADA INOX
3360	BANCADA INOX
3361	ARMÁRIO INOX
3363	BANCADA NEUTRA
3364	BANCADA NEUTRA
3370	FRIGORIFICO INDESIT
4248	FRITADEIRA ELÉTRICA 20+20L
4302	MONOVOLUME INDUSTRIAL A GÁS(MEIRELES) 4 BICOS
4303	GRELHADOR DE CONTATO (MEIRELES)
4342	SERRA DE OSSOS MAGNUS FITA 1550
4346	MARMITA A GÁS AQUECIMENTO DIRETO
100	FOGÃO INOX 4 BICOS
	BALANÇA DECIMAL
	FORNO ELÉTRICO
	UNIDADE DE SELF SERVIÇO COMPOSTA POR: BANHO MARIA, MODELO REFRIGERADO, TULHA PARA O PÃO E MÓDULO PARA TALHERES

RELAÇÃO DO EQUIPAMENTO DO REFEITÓRIO / SNACK-BAR da ESAV

Refeitório /Snack Bar da ESAV
Linha self service
Bancada refrigerada
Bancadas trabalho + pios
Balde detritos
Armário mural

Lava-mãos inox com pedal
Fritadeira basculante
Marmita
Forno convector 6 grelhas
Fuga industrial 4 queimadores
6 Frigoríficos/ congeladores
3 Carros inox
Cortadora carnes elétrica
Estantaria
71 cadeiras refeitório
12 mesas refeitório
Sistema AVAC
Hotte
Caldeira
Bancada refrigeradora
Grelhador carvão
2 Máquinas de lavar louça
Fritadeira
Armário vitrine
Grelhador
Tulha
Prateleiras e ilhargas
Triturador monofásico
Batedeira
Balança de cozinha
Mesa com gaveta
2 Insecto-colador
3 contentores lixo
Cancela anti-pânico

Anexo A

Captações mínimas dos géneros alimentares

Pesos em cru, pronto a confeccionar

Género Alimentar	Utilização	Capitação
Borrego/Cabrito	Assar	330 g
	Guisar	300 g
Porco	Assar	200 g
	Bife com ovo	130 g
	Bife sem ovo	150 g
	Costeletas	220 g
	Entrecosto	280 g
	Fritar em cubos	170 g
	Estufar	180 g

	Panar	150 g
	Leitão assado	280 g
	Espetada	220 g
Bovino	Rosbife	150 g
	Assar	200 g
	Bife com ovo	130 g
	Bife sem ovo	150 g
	Cozer com osso	200 g
	Cozer sem osso	170 g
	Estufar	180 g
	Guisar com osso	210 g
	Guisar sem osso	160 g
	Enrolar	190 g
	Mão de vaca	300 g
	Strogonoff	180 g
	Empadão (picada)	100 g
	Bolonhesa (picada)	100 g
	Rolo de Carne (picada)	100 g
Derivados cárneos picados industriais	Hambúrguer com ovo	120 g
	Hambúrguer sem ovo	150 g
	Almôndegas	160 g
Salgados industriais	Croquetes e Rissóis	120 g
	Pastéis de Bacalhau	100 g
Criação	<u>Coelho</u>	
	Inteiro	300 g
	Arroz de	280 g
	<u>Frango</u>	
	Assar	300 g
	Bife	160 g
	Estufar	300 g
	Canja	50 g
	Arroz de	280 g
	<u>Pato</u>	
	Inteiro	300 g
	Arroz de	280 g
	<u>Peru</u>	
	Inteiro	300 g
	Bife	160 g
	Guisar	280 g
	Espetada	220 g
Carne para Cozido à Portuguesa	30% de carne de bovino, 30% de carne de porco, 10% de chispe/orelha/toucinho, 20% de frango, 10% de enchidos	200 g
Carne para Feijoada e Rancho	40% de carne de bovino, 40% de carne de porco, 10% de chispe/orelha e 10% de enchidos	200 g
Carne para Arroz de Carnes	30% de carne de bovino, 30% de carne de porco, 30% de frango e 10% de salsichas/fiambre	160 g
Prato de Carnes Frias (um prato)	Carne assada	50 g
	Mortadela	20 g
	Fiambre	40 g
	Paio	20 g
	Presunto	20 g
Recheio de Omoletas	Fiambre	40 g
	Queijo	40 g
	Presunto	40 g

Peixe à posta	Garoupa, Pargo, Corvina, Maruca, Pampo, Pescada	230 g
Peixe Inteiro	Robalo, Sargo, Dourada, Ferreira, Besugo	250 g
Pescado Miúdo	Carapaus para grelhar	300 g
	Carapaus para fritar	270 g
	Choquinhos	300 g
	Lulas	280 g
	Lulas para grelhar	300 g
	Espetada de lulas	250 g
	Polvo	350 g
	Arroz de polvo	300 g
Caldeirada	Mínimo de 3 variedades	300 g
Pescado diverso	Filetes	170 g
	Peixe em salada russa	140 g
	Atum de conserva em salada	120 g
Bacalhau	Assar	150 g
	À Brás	120 g
	Cozer com ovo	140 g
	Cozer sem ovo	160 g
	À Gomes de Sá	140 g
	Guisar	140 g
	Pataniscas	100 g
	Albardado	140 g
	Cebolada	140 g
	Arroz de	140 g
Ovos	Cozido	1 uni
	Mexido	2 uni
	Escalfado	2 uni
	Omoleta	2 uni
	Tortilha	2 uni
	Fritos	2 uni
Arroz	Guarnição base	90 g
	Guarnição mista	50 g
	Sopa com hortalça	15 g
	Sopa sem hortalça	20 g
	Canja	30 g
	À Valenciana/A. de Marisco/A de Bacalhau	100 g
	Doce	40 g
Batata	Assar nova	260 g
	Assar	360 g
	Cozer nova	250 g
	Cozer	350 g
	Fritar	360 g
	Puré	300 g
	Base de sopa	200 g
Feijão seco	Guarnição base	100 g
	Guarnição mista/incorporado	30 g
	Sopa (base)	70 g
	Sopa (incorporado)	30 g
	Salada de	60 g
Grão	Guarnição base	110 g
	Guarnição mista/incorporado	30 g
	Sopa (base)	60 g
	Sopa (incorporado)	20 g
	Salada de	40 g

Massas	Guarnição base	90 g
	Sopa com hortaliça	15 g
	Sopa sem hortaliça	20 g
	Canja	50 g
Abóbora	Sopa (base)	100 g
	Sopa (incorporado)	50 g
Agrião	Sopa	50 g
Alface	Salada	45 g
	Salada mista	25 g
	Sopa	30 g
Alho francês	Sopa (base, fresco)	100 g
	Sopa (base, congelado)	50 g
	Sopa (incorporado, fresco)	50 g
	Sopa (incorporado, congelado)	25 g
Beterraba e Couve Roxa	Salada mista	45 g
Caldo verde	Sopa	100 g
Cenoura	Arroz de	40 g
	Guarnição mista	60 g
	Jardineira	50 g
	Salada	50 g
	Salada mista	30 g
	Salada russa	50 g
	Sopa (base)	80 g
	Sopa (incorporada)	20 g
Couve Flor	Guarnição mista	90 g
	Sopa (incorporada)	45 g
Couve de Folha	Guarnição mista	120 g
	Cozido	160 g
	Sopa (incorporada)	160 g
Ervilhas congeladas	Arroz de	20 g
	Guarnição base	160 g
	Jardineira	45 g
	Salada russa	45 g
	Sopa (base)	60 g
	Sopa (incorporada)	20 g
Espinafres	Sopa (incorporada)	120 g
	Esparregado	450 g
Favas	Guarnição	200 g
	Sopa (base)	100 g
Feijão verde	Guarnição	160 g
	Sopa (base)	100 g
Grelós	Guarnição	180 g
	Esparregado	350 g
	Sopa (base)	120 g
Milho	Guarnição mista	50 g
	Salada	40 g
Nabiça	Guarnição mista	160 g
	Sopa (incorporada)	100 g
Nabo	Guarnição mista	80 g
	Sopa (incorporado)	100 g
Pepino	Salada mista	40 g
Pimento	Arroz de	20 g
	Caldeirada	40 g
	Salada mista	20 g

Tomate	Arroz de	35 g
	Estufados	35 g
	Caldeirada	80 g
	Salada	120 g
	Salada mista	50 g
	Sopa (base)	80 g
Frutos	Alperce	170 g
	Ameixa	170 g
	Banana	130 g
	Castanhas	300 g
	Cereja	150 g
	Figo	150 g
	Laranja	190 g
	Kiwi	150 g
	Maçã (espécie também para assar)	170 g
	Marmelo (espécie também para assar)	200 g
	Melancia	310 g
	Melão	260 g
	Morango	110 g
	Pêra (espécie também para assar)	160 g
	Pêssego	170 g
	Tânger	160 g
	Tangerina	160 g
	Uva de mesa	170 g

Cláusula 18.ª

Outras responsabilidades - HACCP

PARTE 1:

1 - Serão efetuadas inspeções junto das empresas às quais está concessionado o fornecimento de refeições e de gestão de bares através de uma empresa contratada pelo IPV/SAS para o efeito na área do HACCP.

2 - Deverá, especialmente, ser verificado e controlado:

2.1. O cumprimento das capitações definidas no caderno de Encargos, bem como a composição da refeição, sabendo que o fornecedor deverá disponibilizar, diariamente, diferenciadamente em cada refeição de almoço e jantar, para escolha do utente:

- a) Dentro do prato normal: uma sopa, o prato, pão, sobremesa e bebida;
- b) O prato acima mencionado poderá ser de carne, de peixe, de dieta ou vegetariano;
- c) Um prato com bitoque e/ou com hamburger (só o prato).

2 - Se as ementas são acompanhadas da lista de componentes de cada prato e, bem assim, das respetivas capitações;

3 - O estado de conservação dos refeitórios, demais instalações, equipamentos e palamenta, que deverão estar sempre em perfeitas condições de utilização, segurança e devidamente higienizados; sempre que solicitada a empresa deverá fazer prova de que foi realizada a desinfecção e desinfestação nos espaços pelos quais é responsável;

4 - O registo de todas as intervenções de manutenção aos equipamentos e instalações efetuadas pela equipa de manutenção do Politécnico e/ou por equipas próprias;

5 - A afixação das ementas semanais e as tabelas de preços dos extras, previamente aprovadas pela entidade adjudicante, que o fornecedor deverá afixar em lugar bem visível para os utentes;

6 - Deverá ainda ter-se em consideração que o representante dos SASIPV (*) poderá:

- a) Efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, operações de verificação quantitativa e qualitativa;

b) 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 triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação;

c) Sem prejuízo do disposto no número anterior, a empresa à qual está concessionada a prestação do serviço é obrigada a guardar nas devidas condições hígieno-sanitárias, diariamente e durante 72 horas, amostras da refeição servida na linha de “self-service” para, se necessário submetê-las a análise. Da mesma forma deverão ser recolhidas e guardadas amostras dos produtos servidos aquando da realização de outros serviços de restauração, nomeadamente “buffets”. Esta obrigatoriedade deverá ser confirmada pelo representante dos SASIPV nas inspeções;

d) Considerando que as empresas concessionárias da prestação do serviço de refeições confeccionadas se obrigam a assegurar, por sua conta, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, retirados da linha de distribuição, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de 2 meses, deverá ser solicitado comprovativo destas análises (efetuadas por laboratório devidamente acreditado), remetendo-as aos SASIPV com a respetiva análise aos resultados apresentados.

7 - As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na legislação em vigor e nas ementas afixadas

8 - As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;
- c) Da qualidade dos produtos e serviços fornecidos com as especificações legalmente fixadas.

9 - Após estas verificações o representante dos SASIPV aceita ou rejeita as mesmas, apresentando Relatório fundamentado.

10 - As empresas fornecedoras do serviço de refeições confeccionadas e gestão de snack-bares estão obrigadas, pelo respetivo Caderno de Encargos, a facultar a visita às instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes dos SASIPV, bem como a serviços e organismos com competência específica.

11 - Em relação ao pessoal que as empresas têm ao serviço para cumprir os respetivos contratos, deverá ainda ser verificado se:

- a) Está patente nas instalações o horário de trabalho em vigor e o mapa de pessoal respeitante a cada unidade e o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis;
- b) O pessoal afeto às atividades do fornecimento se apresenta fardado e devidamente identificado; o número de pessoas em serviço em cada refeitório, a categoria e vencimento, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social, apólice de seguro de pessoal em serviço e fichas de aptidão e de robustez física para o desempenho da função.

PARTE 2:

Acompanhamento técnico e supervisão

Um dos pontos fulcrais desta prestação de serviços HACCP é garantir a melhoria contínua dos serviços das unidades alimentares, destacando-se, entre outros, o acompanhamento dos serviços ao nível da “segurança alimentar” e da “rastreadabilidade” dos géneros alimentícios.

Como elementos base deste acompanhamento deverão ser implementadas ações de inspeção e auditoria, que terão como missão principal garantir uma alimentação segura.

As ações de inspeção dirigir-se-ão à verificação das condições higio-sanitárias existentes, quer seja a nível das instalações quer do próprio pessoal, das boas práticas, etc.

Conjuntamente com as inspeções higio-sanitárias (IHS's), serão levadas a efeito ações de auditoria, dirigidas aos sistemas HACCP no que se refere à sua eficácia.

Deverá ter-se permanentemente em consideração a necessidade de sistemas de garantia da segurança alimentar que sejam eficazes, mensuráveis e verificáveis, sendo esse o critério que norteará a ação auditora.

As IHS's e auditorias serão, sempre, executadas por delegação dos SASIPV podendo, eventual e preferencialmente, ser acompanhadas por responsáveis deste.

Como parte das IHS's poderão ser efetuadas análises microbiológicas que, quando feitas a produtos, englobarão os seguintes parâmetros:

- Contagem de microorganismos a 30º C
- Contagem de Coliformes
- Contagem de Escherichia Coli
- Contagem de Staphylococcus coagulase +
- Contagem de Bolores e Leveduras
- Pesquisa de Salmonella
- Pesquisa de Listéria

As "zaragatoas" (superfícies, palamenta ou mãos de operadores) comportarão os seguintes parâmetros:

- Contagem de microorganismos a 30º C
- Contagem de Coliformes

Em caso de necessidade constatada a partir dos resultados obtidos, os parâmetros das "zaragatoas" poderão estender-se também a:

- Contagem de Escherichia Coli
- Contagem de Staphylococcus coagulase +

As ações de auditoria serão refletidas nos próprios impressos das IHS's (ponto referente ao HACCP).

Deverão ser previstas IHS's mensais (exceto no mês de agosto) e a realização de 10 análises anuais (5 a alimentos e 5 a superfícies ou mãos).

Se necessário e após acordo com os SASIPV poderão proceder-se a testes laboratoriais extra.

No seguimento das IHS's, sempre que se achar necessário, deverão ser efetuadas visitas de seguimento ("spot-checks") para atestar da adoção de correções, reavaliar situações, etc. Sempre que se justifique, os "spot-checks" darão azo a comunicações e/ou informações específicas do adjudicatário.