MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA
N.º 06/SAS/2021

Aquisição de serviços de consultadoria na área da segurança alimentar (HACCP) aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.

SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL
Av.ª José Maria Vale de Andrade
Campus Politécnico
3504-510 VISEU
telefone n.º 232469703
telefax n.º 232480790
email: sas@sc.ipv.pt

dezembro
2021

Índice

Parte I – Disposições Gerais

Cláusula 1.ª – Objeto

Cláusula 2.ª – Contrato

Cláusula 3.ª – Alterações ao contrato

Cláusula 4.ª – Prazo

Cláusula 5.ª – Obrigações principais do prestador de serviços

Cláusula 6.ª – Local da prestação do serviço

Cláusula 7.ª – Forma de prestação de serviços

Cláusula 8.ª – Conformidade e garantia técnica

Cláusula 9.ª – Objeto do dever de sigilo

Cláusula 10.ª – Valor base do procedimento

Cláusula 11.ª – Condições de pagamento

Cláusula 12.ª – Penalidades contratuais

Cláusula 13.ª – Força maior

Cláusula 14.ª – Resolução por parte do contratante público

Cláusula 15.ª – Resolução por parte do prestador de serviços

Cláusula 16.ª – Execução da caução

Cláusula 17.ª – Seguros

Cláusula 18.ª – Foro competente

Cláusula 19.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual

Cláusula 20.ª – Comunicações e notificações

Cláusula 21.ª – Contagem de prazos

Cláusula 22.ª – Legislação aplicável

Memória descritiva

Consulta Prévia n.º 06/SAS/2021 – Aquisição de serviços de consultadoria na área da segurança alimentar (HACCP) aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu.

Disposições Gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a prestação de serviço de consultadoria na área da segurança alimentar (HACCP) aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu, sendo o público-alvo cerca de 6.000 utentes divididos por cinco instalações em Viseu (4) e Lamego (1).

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 respetiva 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 - A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 15 (quinze) 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.

Cláusula 4.ª

Prazo

1 - O contrato mantém-se em vigor a partir da sua outorga até 31 de dezembro de 2022, sendo renovável por mais dois anos, em parte ou em todo, se nenhuma das partes o denunciar, com a antecedência mínima de 60 (sessenta) dias seguidos sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2 - Prazo máximo para o início da prestação do serviço é de 15 dias seguidos após a celebração do contrato.

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviço

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 prestador de serviços as obrigações definidas nas peças do procedimento.

2 - A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, de deslocação, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª

Local da prestação do serviço

A execução dos serviços objeto do contrato será efetuada nos Serviços de Ação Social sediados nos Serviços Centrais e nos respetivos bares de Viseu e Lamego do Instituto Politécnico de Viseu a designar, no prazo estabelecido contratualmente.

Cláusula 7.ª

Forma da prestação do serviço

De acordo com as indicações do caderno de encargos.

Cláusula 8.ª

Conformidade e garantia técnica

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

Cláusula 9.ª

Objeto do dever de sigilo

1 - O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos SAS do Instituto Politécnico de Viseu, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2 — A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

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

Cláusula 10.ª

Valor base do procedimento

1 – Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o Instituto Politécnico de Viseu deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta de preços adjudicada, o qual não pode exceder o montante de **15.000,00 € (quinze mil euros)**, sabendo-se que o valor anual não pode ser superior a **5.000,00 €/ano (cinco mil euros por ano)**, sem iva incluído.

2 — O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens e serviços objetos do contrato para os respetivos locais de entrega, relativos à disponibilização dos produtos e serviços mencionados e respetiva manutenção, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

3 – O primeiro preço referido no n.º 1 desta cláusula é para três anos.

4 – De referir que o valor base é exatamente ao valor base do anterior procedimento similar.

Cláusula 11.ª

Condições de pagamento

1 — As quantias devidas ao adjudicatário, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas mensalmente no prazo de 60 dias após a receção pelos SAS do Instituto Politécnico de Viseu das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2 — Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida decorridos 30 (trinta) dias após aceitação pelos SAS do Instituto Politécnico de Viseu.

3 — Em caso de discordância por parte dos SAS do Instituto Politécnico de Viseu, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

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

5 – Os SAS do Instituto Politécnico de Viseu, está obrigado ao pagamento de juros moratórios pelo atraso nos pagamentos das faturas aceites, no período correspondente à mora, nos termos do disposto no art.º 806.º do Código Civil.

6 – Se existir a aplicação de penalidades por incumprimento contratual do adjudicatário, o valor apurado será descontado na fatura relativa ao período em que se deu o fato que originou a sua aplicação e/ou nas faturas subsequentes.

Cláusula 12.ª

Penalidades contratuais

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

- Se a apresentação do relatório previsto no n.º 2 da Memória Descritiva for superior a 15 dias após a assinatura do contrato, existirá uma penalização ao adjudicatário de 50 €/dia até à sua apresentação.
- Por falha de reuniões trimestrais de acompanhamento ao sistema HACCP, a que se refere o nº 2.6 da Memória Descritiva, nos prazos previstos, existirá uma penalização ao adjudicatário de 50 €/dia até à sua realização.

Nota: O respetivo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual.

2 – Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviço, os SAS do Instituto Politécnico de Viseu pode exigir-lhe uma multa pecuniária até ao valor do preço contratual.
3 – Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo do n.º 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a resolução do contrato.
4 — Na determinação da gravidade do incumprimento, os SAS do Instituto Politécnico de Viseu tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
5 – Os SAS do Instituto Politécnico de Viseu podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
6 — As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que os SAS do Instituto Politécnico de Viseu exijam uma indemnização pelo dano excedente.
7 - Se existir a aplicação de penalidades por incumprimento contratual do adjudicatário, o valor apurado será descontado na fatura relativa ao período em que se deu o fato que originou a sua aplicação e/ou nas faturas subsequentes.

Cláusula 13.ª

Força maior

1 — Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, 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 prestador de serviços, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços 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 prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços 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 prestador de serviços 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, no prazo máximo de 24 horas, com exceção das que forem

do domínio público.
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 14.ª

Resolução por parte do contraente público

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Instituto Politécnico de Viseu pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- Se existirem mais que 5 (cinco) atrasos na apresentação do relatório previsto no nº2 da Memória Descritiva for superior a 15 dias após a assinatura do contrato.
- Se houver mais que duas falhas de reuniões trimestrais de acompanhamento ao sistema HACCP, a que se refere o nº 2.6 da Memória Descritiva, nos prazos previstos
2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.

Cláusula 15.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 dias ou o montante em dívida exceda 25% do preço anual contratual, excluindo juros;
2 - O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem;
3 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Instituto Politécnico de Viseu, que produz efeitos 30 dias após a recepção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Cláusula 16.ª

Execução da caução

Não aplicável

Cláusula 17.ª

Seguros

Não aplicável.

Cláusula 18.ª

Foro competente

Sem prejuízo do disposto no n.º 2 na cláusula 15.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.

Cláusula 19.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código.

Cláusula 20.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 21.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 22.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Instituto Politécnico de Viseu, _____ de dezembro de 2021

O Presidente do Instituto Politécnico,

Assinado por : **JOSÉ DOS SANTOS COSTA**
Num. de Identificação: 03968707
Data: 2021.12.15 20:06:35+00'00'

(Professor Doutor José dos Santos Costa)

MEMÓRIA DESCRITIVA

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

ESTUDO DA SITUAÇÃO ATUAL, ACOMPANHAMENTO GLOBAL DO SISTEMA DE HACCP E AÇÕES INSPETIVAS JUNTO DAS EMPRESAS ÀS QUAIS ESTÁ CONCESSIONADO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E GESTÃO DE SNACK-BARES

1. ESTUDO DA SITUAÇÃO ATUAL

1.1 SITUAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Deverá ser feito um estudo com o levantamento da situação operacional de todas as Unidades de alimentação abrangidas, com exploração direta dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu (SASIPV), designadamente:

Viseu:

- Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu (ESTGV) - dois bares
- Serviços Centrais do Instituto Politécnico de Viseu (SCIPV) - um Bar

Lamego:

- Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego (ESTGL) - um Snack-Bar

O levantamento consistirá na visita de técnicos do adjudicatário às Unidades para conhecimento dos recursos técnicos e humanos existentes em cada uma, para permitir a manutenção e acompanhamento do sistema HACCP.

Será feita uma análise ao estado das infra-estruturas e equipamentos existentes em cada unidade, que constará do relatório a elaborar. A responsabilidade pela reposição da normalidade, em relação aos equipamentos, será sempre da equipa de manutenção do IPV, após ser dado conhecimento, formalmente, em relatório, reunião ou por outros meios escritos, de acordo com a urgência e gravidade da situação, aos SASIPV.

1.2 RECURSOS HUMANOS

Levantamento do número de trabalhadores existentes em cada Unidade e do nível de conhecimento relativo às boas práticas em higiene e segurança alimentar, com o objetivo de planear a formação obrigatória a ministrar posteriormente.

1.3 RELATÓRIO

Será, obrigatoriamente, feito um relatório com eventuais propostas de melhoria, tendo sempre como perspetiva a operacionalização do sistema HACCP.
Deverá ser fornecida informação relativa aos circuitos operacionais, técnicas de serviço (reposição de alimentos, empratamento, decoração das linhas de distribuição, das salas e bares, eficiência das equipas, etc.) bem como de outros parâmetros que afetem diretamente a prestação do serviço aos clientes.

Do relatório deverão constar, em anexo, pelo menos três "*check-lists*" por unidade alimentar, sendo uma referente ao "processo produtivo" (equipa, segurança alimentar, higiene, etc.), outra refletindo as condições das instalações (paredes, tetos, pavimento, portas, janelas, etc.) e equipamentos e uma terceira abordando os pré-requisitos do HACCP e o Plano de HACCP.

Deverá ter-se sempre em consideração critérios de eficácia, eficiência e economia, balizados por princípios técnicos que garantam a segurança alimentar e operacionais que criem condições para uma crescente apetência positiva em relação ao serviço prestado.

Do relatório referente ao "Levantamento" deverá constar um capítulo específico analisando as possibilidades de melhoria detetadas, incluindo-se uma detalhada descrição das alterações preconizadas, estimativas e fundamentação de eventuais investimentos sugeridos/ aconselhados, entre outras informações relevantes.

O relatório, e os eventuais desenvolvimentos que possam dele partir, deverão ser analisados em reunião específica com a presença, além dos elementos definidos pelo Cliente, dos técnicos do adjudicatário envolvidos na ação e de um consultor "sénior".

O levantamento e a emissão do respetivo relatório deverá decorrer num prazo máximo de 15 dias, após assinatura do contrato.

2. ACOMPANHAMENTO GLOBAL DO SISTEMA DE HACCP

2.1. MANUTENÇÃO DO SISTEMA HACCP

Para manutenção do Sistema HACCP, após o levantamento inicial da situação, será efetuada reunião com os responsáveis pelo serviço para debater alterações propostas, caso se justifique. O manual de HACCP-SEGURANÇA ALIMENTAR será revisto e validado, devendo justificar-se as eventuais alterações que sejam propostas.

O manual de HACCP, assim como toda a documentação anexa, deve considerar a produção de refeições e serviço de bar, de acordo com a realidade dos mesmos.

Em suma, o adjudicatário encarregar-se-á de garantir a existência de um sistema adequado a todas as unidades incluídas no contrato e o mesmo deve ser eficaz.

2.2. ACOMPANHAMENTO TÉCNICO E SUPERVISÃO

Um dos pontos fulcrais desta prestação de serviços 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 "rastreabilidade" 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.

2.3. RECURSOS HUMANOS (Supervisão e Formação)

Pretende-se que seja efetuado e cumprido um plano de formação sobre o sistema HACCP a todos os intervenientes operacionais com vista a uma generalização do conhecimento dos seus princípios e funcionamento, abordando todos os assuntos relevantes tais como:
- Perigos alimentares e noções básicas de microbiologia
- Boas práticas de higiene pessoal e de equipamentos / instalações

- Controlo das matérias-primas (receção) e das fases do processo produtivo (armazenamento, preparação, confeção e distribuição)
- Controlo de "*stocks*" e da rastreabilidade dos alimentos, entre outras matérias definidas de acordo com as necessidades que sejam constatadas pelo próprio sistema de supervisão.

Deverá ser igualmente efetuado um constante acompanhamento "*in loco*" do sistema, ministrando formação "*on job*" perante as situações encontradas durante as visitas às instalações, bem como formação em sala sempre que for considerado relevante.

O trabalho deverá ser efetuado em íntima ligação com os responsáveis locais, dirigindo a operação evolutivamente para os níveis desejáveis de segurança e higiene alimentar, sempre tendo em consideração as dificuldades e características específicas do serviço nos SASIPV.

A todos os eventuais novos elementos que passem a fazer parte das equipas da área de alimentação será ministrada "formação inicial", de forma a permitir que estes se insiram rapidamente nos parâmetros exigidos pelo próprio sistema em vigor, assim como para garantir o cumprimento dos pressupostos legais (obrigatoriedade da formação).

Toda a formação de responsabilidade do adjudicatário deverá ser ministrada por formadores com aptidões legalmente reconhecidas para o efeito, procedendo ao registo de todas as ações, nisto se incluindo também a avaliação dos formandos, da própria formação e do formador. Todos os registos serão entregues aos SASIPV.

Deverão ser previstas cerca de 3 horas anuais de formação em sala (atualização e revisão).

A formação "*on job*" decorrerá durante as ações mensais de inspeção, sendo, no entanto, sempre sujeita a registos e avaliação dos formandos.

A formação inicial deverá estender-se a todos os colaboradores com funções na área de alimentação nas unidades já referidas com serviços próprios, considerando o âmbito das funções desempenhadas.

2.4. CONTROLO DA QUALIDADE E DA SEGURANÇA (Matérias-primas)

Para se reforçar a necessidade de um controlo eficaz das matérias-primas e dos fornecedores destas, conforme as exigências legais em vigor - Regulamentos nº 178/2002 e nº 852/2004, deverá ser verificado o funcionamento do sistema de controlo da entrada de mercadorias, inerente ao HACCP, sistema esse que poderá ser complementado, em caso de necessidade específica, por visitas às instalações dos fornecedores (Inspeções).

A ação de verificação da qualidade e da segurança das matérias-primas deverá ser ainda levada a efeito tendo em atenção, as exigências contratuais a cumprir pelos fornecedores (produtos autorizados, conformidade com exigências específicas, rotulagem, validade, etc.).

Toda a ação de verificação ficará refletida nos relatórios das IHS's. Em caso de necessidade, os técnicos do adjudicatário deverão propor ações imediatas de correção, eventualmente contatando responsáveis dos SASIPV para apoio a medidas de maior impacto (devolução de mercadorias, destruição de matérias-primas impróprias para consumo, substituições, etc.).

Deverão ser previstas duas inspeções anuais a fornecedores de matérias-primas com emissão dos respetivos relatórios.

2.5. ATENDIMENTO

Deverá ser desenvolvido, em permanência, uma análise do serviço prestado a nível da distribuição, relativamente ao *snack-bar* e aos bares, considerando a postura dos operadores, fardamentos, boas práticas, "*layout*" dos equipamentos de distribuição e das próprias salas de refeições, etc., mantendo um diálogo constante com as equipas locais no intuito de, também nesta área, tudo ser feito para garantir uma evolução positiva.

Os SASIPV deverão ser informados, em permanência e através de relatórios (específicos e/ou das IHS's), da evolução da situação assim como de propostas do adjudicatário.

2.6. OUTROS SERVIÇOS

Serão também prestados, no âmbito do contrato, serviços suplementares, na área da alimentação saudável, organizando, anualmente, um "*workshop*" sobre o tema, a decorrer nas instalações dos SASIPV. Esta ação terá a duração de aproximadamente 1,5 horas, sendo especialmente dirigida aos estudantes da Instituição, de forma a proceder ao aconselhamento de como cozinhar de forma saudável, de ementas possíveis, como se alimentar de forma económica e saudável, etc.

Além do "*workshop*", deverá ser realizado um "rastreio" por ano, a levar a efeito entre a população escolar, para determinação do IMC e do índice de massa gorda, com aconselhamento e apoio na sequência da pesagem e dos dados obtidos (pequeno contato com cada um dos estudantes que participe). Paralelamente às pesagens ocorrerão sessões de esclarecimento sobre alimentação saudável e prevenção de doenças, usando-se para o efeito a distribuição de "*flyers*".

O adjudicatário deverá informar os SASIPV, com a necessária antecedência, do sumário previsto para cada ação, sumário esse que deverá ser aprovado pelos SASIPV, que poderão requerer alterações ou inclusões de sua conveniência.

O adjudicatário fornecerá toda a documentação necessária (impressos de registo de presença e material didático de suporte) prevendo-se, por parte dos SASIPV, a indicação do local onde decorrerá cada ação assim como a disponibilização dos meios audiovisuais eventualmente necessários (projetor, "*data-show*", etc.).

As datas para os eventos serão definidas em conjunto, pelo adjudicatário e pelos SASIPV, de preferência que ocorram em dias de IHS. A realização do "*workshop*" poderá ocorrer ao final da tarde, antes do jantar, também em dias de IHS.

3. AÇÕES INSPETIVAS JUNTO DAS EMPRESAS ÀS QUAIS ESTÁ CONCESSIONADO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E GESTÃO DE SNACK-BARES

As ações inspetivas previstas no ponto 2.2 estender-se-ão, para além das unidades geridas diretamente pelos SASIPV e identificadas em 1.1, às empresas às quais está concessionado o fornecimento de refeições e gestão de snack-bares, designadamente, refeitório da ESTGV, refeitório da ESSV, bar e refeitório da ESEV, Snack-bar da ESAV e Snack-bar da ESSV, de forma a garantir o total cumprimento das cláusulas dos respetivos cadernos de encargos.

Deverá, especialmente, ser verificado e controlado:

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 desinfeção 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;

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 confecionadas se obrigam a assegurar, por sua conta, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confecionados 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.

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

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.

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

As empresas fornecedoras do serviço de refeições confecionadas 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.

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

- 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;

- 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.

4. REUNIÕES DE ACOMPANHAMENTO

Deverão ser exercidas ações constantes de análise dos serviços, promovendo e moderando reuniões, secretariadas pelo adjudicatário, com os representantes dos SASIPV e com os responsáveis operacionais, com o objetivo de conseguir criar uma constante motivação para a mudança e para a

melhoria, por forma a impedir situações de descontentamento dos utentes/clientes e/ou agravamento de problemas técnico-operacionais.

As reuniões referidas terão uma frequência trimestral, contarão com a presença dos consultores do adjudicatário relevantes para os assuntos a tratar, de acordo com a agenda previamente definida. Das reuniões sairão, obrigatoriamente, "Planos de Ação" através dos quais se estabelecerão tarefas e medidas a tomar assim como os responsáveis por estas. Em todas as reuniões será feita uma avaliação da situação e dos problemas eventualmente pendentes.

5. INQUÉRITOS DE SATISFAÇÃO

A empresa adjudicatária deste procedimento obriga-se, anualmente, a lançar e fazer o tratamento de dados, de um inquérito de satisfação aos utentes de cada uma das unidades de alimentação - gestão direta (dois bares na ESTGV, um Bar nos SCIPV, um bar na ESSV, um Snack-Bar na ESTGL) e concessionada (refeitório da ESTGV, refeitório da ESSV, bar e refeitório da ESEV, Snack-bar da ESAV e Snack-bar do Campus), sobre a qualidade da prestação do serviço. O inquérito e a dimensão da amostra deverão ser previamente aprovados pelos SASIPV, numa das reuniões de acompanhamento.

6. CONCLUSÃO

A empresa adjudicatária da prestação de serviço para o acompanhamento global do sistema HACCP e inspeções a realizar em instalações dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viseu deverá monitorizar o sistema nas vertentes especificadas nesta memória descritiva, sendo a responsável perante os SASIPV e os competentes organismos e autoridades legais pelo cumprimento dos normativos sobre o sistema de HACCP nas unidades de alimentação (exploração direta) dos SASIPV que constam deste documento, excepto se tiverem sido propostos e não acolhidos pelos SASIPV.

(*) – No procedimento em concurso entende-se por "representante dos SASIPV" o respetivo adjudicatário