

**CONCESSÃO DA EXPLORAÇÃO DE SNACK-BAR/CAFETARIA/VENDING
E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

NOS

**SERVIÇOS DE ACÇÃO SOCIAL DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE TOMAR
NA ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA DE ABRANTES (ESTA)**

II

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

Cláusulas jurídicas e técnicas gerais

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

Âmbito de aplicação

O presente caderno de cláusulas jurídicas e técnicas aplica-se ao contrato a celebrar pelos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar para a concessão da exploração do seu snack-bar/cafetaria e de vendas em máquinas de Vending de snacks e bebidas quentes e frias na Escola Superior de Tecnologia de Abrantes (ESTA), adiante designada apenas por concessão, e para o fornecimento de refeições nas instalações daquela Escola, designado apenas por apenas por fornecimento.

Artigo 2º

Disposições e cláusulas por que se rege o contrato

1 - Na celebração do contrato observar-se-ão:

- a) As cláusulas do contrato e o estabelecido nos documentos que dele fazem parte integrante;
- b) O disposto no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro (Código dos Contratos Públicos, doravante «CCP»), na sua atual redação;
- c) A demais legislação direta ou indiretamente aplicável aos ao fornecimento de refeições nos refeitórios da administração pública.

2 - Consideram-se integrados no contrato, nomeadamente:

- a) Os clausulados contratuais, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo(s) adjudicatário(s) nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código;
- b) Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que tais erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto no artigo 50.º do CCP;
- c) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
- d) O caderno de encargos;
- e) As propostas adjudicadas;

- f) Os esclarecimentos sobre as propostas adjudicadas prestados pelo adjudicatário;
- g) Todos os outros documentos que sejam referidos nos clausulados contratuais ou no caderno de encargos.

Artigo 3º **Regras de interpretação**

1 - No caso de existirem divergências entre os vários documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 do artigo anterior, prevalecem os documentos pela ordem em que são aí indicados.

2 - Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas b) a f) do n.º 2 do artigo anterior e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

3 - Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos mediante recurso às normas aplicáveis aos casos análogos e, supletivamente, à lei geral.

Artigo 4.º **Objeto**

O objeto do contrato consiste, de acordo com as regras definidas no presente caderno de encargos:

- a) Na exploração do serviço de snack-bar/cafetaria da ESTA a prestar à comunidade académica e entidades parceiras do IPT;
- b) Na exploração de máquinas de Vending nas instalações da ESTA;
- c) No fornecimento de refeições sociais na ESTA, aos estudantes do Instituto Politécnico de Tomar;
- d) Na prestação de serviços ocasionais de refeições a propósito de eventos a realizar no IPT, a pedido expresso dos SAS.IPT.

Artigo 5.º **Locais de prestação da exploração**

1 - A exploração do snack-bar/cafetaria a concessionar e o fornecimento de refeições sociais, referidas no artigo anterior, serão prestadas no local onde se encontra instalado aquele snack-bar/cafetaria, na unidade alimentar da ESTA, sito Rua 17 de Agosto de 1808, em Abrantes.

2 – As máquinas de Vending a explorar serão instaladas nos seguintes locais:

- a) Uma máquina de snacks e bebidas frias e uma máquina de bebidas quentes, no átrio do edifício principal da Escola Superior de Tecnologia de Abrantes, na Rua 17 de Agosto de 1808, em Abrantes;
- b) Uma máquina combinada de snacks e bebidas quentes e frias, no átrio de entrada do edifício da Escola Superior de Tecnologia de Abrantes, na Rua Serpa Pinto, n.º 2, em Abrantes (Edifício Milho);
- c) Uma máquina combinada de snacks e bebidas quentes e frias, no átrio de entrada do edifício dos Laboratórios da Escola Superior de Tecnologia de Abrantes - Tecnopolo, na Rua José Dias Simão, 119-120, em Alferrarede.

3 – A prestação de serviços ocasionais de refeições a propósito de eventos a realizar no IPT, a pedido expresso dos SAS.IPT terão lugar nos locais para o efeito definidos e acordados com o adjudicatário.

Artigo 6.º

Prazo de duração da exploração e fornecimento

1 - A exploração e o fornecimento a realizar no âmbito do contrato durará pelo período de doze meses, com início no dia 1 de setembro de 2022 e termo em 31 de agosto de 2023, renovável pelo período de um ano de duração, até ao limite máximo acumulado de 2 anos.

2 - A exploração e o fornecimento serão realizados de acordo com a proposta apresentada pelo adjudicatário, sem prejuízo do disposto no Caderno de Encargos e no Contrato.

Artigo 7º

Partes contratantes

1 - As partes contratantes são:

- a) Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar (SAS.IPT);
- b) O adjudicatário.

2 - O adjudicatário deverá informar os SAS.IPT das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

- a) Aos poderes de representação no contrato de exploração;
- b) Ao nome ou denominação social;
- c) Ao endereço ou sede social;
- d) A quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

Artigo 8º
Cessão da posição contratual e subcontratação

Não é permitida a cessão da posição contratual do adjudicatário e cocontratante ou a subcontratação.

Artigo 9º
Notificações, informações e comunicações

As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, devendo ser realizadas por escrito e redigidas em português e efetuadas, preferencialmente, por correio eletrónico ou por telecópia.

Artigo 10º
Contagem de prazos

Os prazos fixados nos documentos contratuais são contados nos termos do disposto no artigo 471.º, do CCP.

Artigo 11º
Proteção da mão-de-obra

O adjudicatário fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, nos termos da legislação aplicável.

Artigo 12º
Parâmetros base do preço contratual

1 - Como contrapartida da concessão da exploração, a adjudicatária pagará à entidade adjudicante uma contrapartida financeira mensal, que corresponderá a um valor de uma prestação fixa, acrescida de uma percentagem sobre as vendas realizadas nas máquinas de Vending, líquidas de IVA.

2 - O valor mínimo da parte fixa da contrapartida financeira anual a pagar pela adjudicatária, como contrapartida da exploração, não pode ser inferior a 1.440,00 € (mil quatrocentos e quarenta euros) e a percentagem de vendas nas máquinas de Vending não pode ser inferior a 10%.

3 - Como contrapartida do fornecimento de refeições sociais aos estudantes do IPT a entidade adjudicante pagará à adjudicatária um preço contratual por refeição que não poderá ser superior a 5,50 euros.

4 - Os preços por refeição a cobrar pelo adjudicatário em execução do objeto do contrato definido na alínea d), do artigo 4.º, não poderão ser superiores aos seguintes valores:

- a) Serviço normal de *coffee break* (café, água, sumo, chá e bolos secos) – 3 €/pessoa
- b) Serviço especial de *coffee break* (café, água, sumo, chá, pastelaria fresca, salgados e sandes tudo em miniatura) – 4,5 €/pessoa
- c) Serviço especial de *coffee break*, complementado com vinho generoso (vinho do Porto, Moscatel, etc.) – 6 €/pessoa

5 - Exclusivamente para efeitos de fixação do valor anual do contrato a celebrar, não podendo, portanto, tais valores ser entendidos como expectativa realizável de volume de negócios, estimar-se-á que as vendas anuais a realizar nas máquinas de Vending terão um valor de 6.000 €, o número anual de refeições confeccionadas a fornecer aos SAS-IPT serão em número de 7.500 e um número total anual de 10 serviços ocasionais, com 100 pessoas em cada um deles.

6 - Os preços base fixados tiveram por referência os valores de anteriores contratos com idêntico objeto.

Artigo 13º

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Artigo 14º

Documentação

1 – O adjudicatário entregará à entidade adjudicante, sempre que solicitado um documento contendo a identificação completa (nome, número do B.I., serviço emissor e data de emissão) do seu pessoal a afetar à exploração.

2 – O adjudicatário comunicará ainda à entidade adjudicante qualquer alteração daquele pessoal.

Artigo 15º

Casos fortuitos ou de força maior

1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 16.º
Caução para garantir o cumprimento de obrigações

Não aplicável.

Artigo 17.º
Patentes, licenças e marcas registadas

1 - São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, na exploração, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2 - Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 18.º
Garantia

1 - O adjudicatário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, a qualidade da execução da exploração, do fornecimento e dos serviços fornecidos, bem como dos instrumentos e produtos utilizados na sua execução.

2 - São excluídos da garantia todos os defeitos que notoriamente resultarem de má utilização, de uma utilização abusiva ou de negligência da entidade adjudicante, bem como todos os defeitos resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou de força maior.

3 - Em caso de anomalia detetada na execução da exploração, o adjudicatário compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos se a anomalia resultar de facto não imputável ao adjudicatário.

Artigo 19.º
Cessação do contrato

1 – O contrato de exploração cessa:

- a) Por impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
- b) Por caducidade ou rescisão do contrato;
- c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostos pelos competentes organismos oficiais.

2 - A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a exploração da concessão ou fornecimento, poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do contrato.

Artigo 20º
Rescisão do contrato

- 1 - O direito à rescisão do contrato poderá ser exercido pelos SAS.IPT ou pelo adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos.
- 2 – Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza de direito de retenção sobre as instalações, equipamentos e utensílios dos SAS.IPT, que deverão ser entregues de imediato.

Artigo 21º
Rescisão por iniciativa dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar

- 1 - Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar poderão decidir da rescisão do contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, a exploração ou o fornecimento se encontrem gravemente prejudicadas.
- 2 - Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:
 - a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do funcionamento ou o normal funcionamento dos snack-bar ou bar/cafetaria e da confeção e fornecimento de refeições;
 - c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
 - d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
- 3 - A decisão da rescisão carece de fundamentação nos termos da lei geral, devendo constar das notificações as providências adotadas para se obter do adjudicatário o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.
- 4 - A rescisão do contrato com base nos n.ºs 1 e 2 determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS.IPT.
- 5 - O disposto na cláusula anterior não prejudicará o pagamento da contrapartida financeira correspondente aos meses de contrato já executados em conformidade com as cláusulas contratuais.

Artigo 22º
Rescisão por iniciativa do adjudicatário:

- 1 - O adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos no caderno de encargos ou na lei.

2 - A decisão de rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar a exploração e o fornecimento de refeições num prazo inferior a 60 dias a contar da data da notificação aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

3 - O adjudicatário poderá desistir da rescisão do contrato, atendidas as justificações apresentadas pelos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar ou cumpridas as respetivas obrigações.

4 - Em caso de rescisão por razões imputáveis aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

Artigo 23º

Produção de efeitos

1 - A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no n.º 2, do artigo anterior.

2 - Qualquer cessação dos efeitos do contrato não prejudica as ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período da sua execução.

Artigo 24º

Indemnizações

A fixação e pagamento de indemnização ao adjudicatário depende de requerimento do interessado, acompanhado dos elementos justificativos, a apresentar num prazo não superior a seis dias a contar da verificação do facto que lhe deu origem.

Artigo 25º

Diferendo com o representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar

1 - Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar e o adjudicatário ou seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos nas refeições a servir nesse mesmo dia ou outros produtos, a decisão a tomar de imediato compete ao representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar;
- b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos oficiais com competência específica na matéria;
- c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incide sobre rejeição de produtos, o adjudicatário poderá, em reclamação devidamente fundamentada e no prazo

máximo de vinte e quatro horas, submeter o assunto ao órgão dirigente dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

2 - Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar darão conhecimento da sua decisão no prazo de cinco dias. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

Artigo 26.º

Diferendo com o representante do adjudicatário

1 - Todo o diferendo entre o adjudicatário e o representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar deverá ser comunicado pelo adjudicatário, ou ambos, ao órgão dirigente dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, num prazo máximo de vinte e quatro horas.

2 - Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar notificarão o adjudicatário da sua decisão no prazo máximo de cinco dias, findo o qual a ausência de comunicação deverá ser entendida como aceitação das razões invocadas.

Artigo 27º

Diferendo entre adjudicante e adjudicatário

As questões que se suscitarem sobre interpretação, validade ou execução dos contratos que não sejam dirimidas pelos meios gratuitos serão submetidas aos tribunais administrativos, nos termos da lei.

Artigo 28º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo competente para o foro da comarca de Tomar.

CAPÍTULO II

DA EXPLORAÇÃO DO SNACK-BAR/CAFETARIA/VENDING E DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Artigo 29º

Pagamento pela adjudicatária da contrapartida pela exploração

1 - O pagamento pela adjudicatária da contrapartida financeira pela exploração do snack-bar/cafetaria/Vending, será efetuado em prestações mensais no valor de 1/12

da contrapartida anual contratada para a exploração do snack-bar/cafetaria, acrescida do valor correspondente à percentagem contratada pelas vendas das máquinas de *Vending*, vencendo cada prestação mensal até ao quinto dia útil de cada mês seguinte àquele a que respeite o pagamento ou à data de emissão da correspondente fatura pelos SAS-IPT.

2 - O não pagamento pelo adjudicatário da contrapartida financeira referida no n.º 1, até à data do seu vencimento, poderá dar lugar à contagem de juros moratórios.

Artigo 30º

Regras da exploração e fornecimento e pagamento de refeições

1 – Os serviços prestados nos locais objeto da exploração e do fornecimento terão de ser executados em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, no Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho, na sua atual redação, e demais legislação nacional e comunitária aplicável.

2 - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições hígio-sanitárias dos serviços prestados nos locais objeto da exploração e do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

3 - Apenas poderá ser permitido o consumo, a disponibilização ou venda de bebidas alcoólicas fermentadas durante os períodos normalmente destinados ao almoço e ao jantar em quantidades limitadas a 25 cl de vinho e 33 cl de cerveja por refeição e por pessoa maior de 16 anos e exclusivamente no local e no período de funcionamento do snack-bar.

4 – O serviço de snack-bar e o fornecimento de refeições sociais aos estudantes deverá funcionar durante os períodos normalmente destinados a refeições, de acordo com horário a propor pelo adjudicatário e aprovado pelos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, sem prejuízo de situações excecionais a avaliar caso a caso e que serão objeto de prévia autorização ou decisão dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

5 – A cafetaria funcionará durante todos os dias, de acordo com horário a propor pelo adjudicatário e aprovado pelos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, sem prejuízo de situações excecionais a avaliar caso a caso e que serão objeto de prévia autorização ou decisão dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

6 – As máquinas de Vending deverão funcionar e ter produtos disponíveis permanentemente.

7 – Aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Tomar compete fixar outras condições de funcionamento da exploração do snack-bar/cafeteria/Vending e do fornecimento de refeições que se venham a revelar necessárias.

8 – O adjudicatário obriga-se a fornecer nas instalações do snack-bar, a todos os estudantes do IPT que sejam portadores de senha adquirida junto dos SAS-IPT/ESTA, ou apresentação marcação no sistema eletrónico disponibilizado para o efeito, um almoço e um jantar por dia, com exclusão de sábados, Domingos e Feriados, não cobrando qualquer valor por essa refeição a esses estudantes.

9 – A refeição social referida no número anterior obedecerá às ementas tipo identificadas no anexo I ao presente caderno de Encargos e às regras estabelecidas no artigo 32.º. Qualquer extra, para além, dos itens atrás referidos, poderá ser objeto de cobrança de preço, por parte do adjudicatário, não se considerando incluído na refeição titulada pela senha emitida pelos SAS-IPT. A disponibilização das dietas hipocalórica e ovolactovegetariana ficará dependente de pedidos expressos dos interessados nas mesmas efetuado com 2 semanas de antecedência.

10 – Para efeitos de posterior cobrança junto dos SAS-IPT do valor das refeições referidas nos números 8 e 9, a adjudicatária remeterá aos SAS-IPT relatório mensal com o número de refeições servidas naquelas condições, acompanhado de fatura com o valor a pagar pelos SAS-IPT.

11 – O número de refeições faturadas nos termos do número anterior deverá condizer com o número de refeições marcadas e adquiridas previamente pelos estudantes junto dos serviços dos SAS-IPT, para o período em referência, cujo número será diariamente comunicado à adjudicatária com a antecedência mínima de três horas.

12 – Para efeitos de marcação antecipada das refeições a adquirir pelos estudantes da ESTA e a pagar pelos SAS-IPT, o adjudicatário obriga-se a facultar aos SAS-IPT as ementas diárias, com uma antecedência de 2 semanas, ementas que igualmente afixará nas instalações do snack-bar com a mesma antecedência.

13 – É da responsabilidade da adjudicatária disponibilizar as máquinas de Vending necessárias à exploração, bem como garantir o seu abastecimento, manutenção e correto funcionamento.

Artigo 31º

Serviços incluídos na exploração

1 - O adjudicatário servirá no snack-bar almoços e jantares todos os dias úteis, às quais se aplicará com as devidas e necessárias adaptações, o estipulado no artigo seguinte, e na cafeteria e máquinas de Vending, os produtos normalmente comercializados neste tipo de estabelecimentos e equipamentos, durante a vigência do contrato e nos períodos indicados nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

2 - Aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar compete aprovar as tabelas de preços dos serviços a prestar e produtos a comercializar, podendo a aprovação ser condicionada à apresentação, por parte do adjudicatário, de elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados pelos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

3 – O snack-bar deverá disponibilizar diariamente e no mínimo, uma sopa, um prato de carne, um prato de peixe e um prato de dieta, saladas e sobremesas diversas diferentes ao almoço e ao jantar.

4 - Os preços dos produtos comercializados serão fixados pelo adjudicatário, ficando sujeitos à aprovação dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

5 - O adjudicatário deverá afixar nos locais respetivos e em lugar bem visível:

- a) O horário de funcionamento do serviço;
- b) Menus das refeições completas a disponibilizar aos estudantes do IPT/ESTA;
- c) A tabela de preços dos produtos vendidos no snack/bar;
- d) Os preços dos produtos disponibilizados nas máquinas de Vending.

6 - O adjudicatário obriga-se a manter o espaço destinado ao snack-bar e cafetaria em permanente estado de higiene e arrumação.

7 - O adjudicatário deverá especificar o contingente de pessoal a afetar ao snack-bar/cafetaria.

8 - O equipamento, património dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, existente no snack-bar/cafetaria, poderá ser utilizado pelo adjudicatário.

9 - Correrá por conta do adjudicatário o fornecimento e instalação de equipamento adicional, que aquele venha a considerar necessário ao bom funcionamento dos referidos snack-bar/cafetaria devendo essa necessidade ser justificada pelo adjudicatário e acompanhada de informação técnica que permita avaliar a sua adequação e a existência das condições técnicas, no local, para a instalação do equipamento.

10 - A instalação de equipamentos só poderá ocorrer se houver parecer favorável dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

11 – O adjudicatário obriga-se, ainda, a prestar à entidade adjudicante, sempre que esta o solicitar, os serviços ocasionais de coffee-break, que lhe sejam solicitados pelos SAS.IPT.

Artigo 32º

Regras específicas do fornecimento de refeições sociais aos estudantes do IPT

1 – O adjudicatário obriga-se a cumprir no fornecimento de refeições sociais aos estudantes do IPT, os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelos SAS.IPT, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações dos SAS.IPT;
- d) Assegurar o transporte, carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitório;
- e) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- f) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pelos SAS.IPT;
- g) Assegurar o fornecimento de refeições respeitantes a almoços e jantares;
- h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- i) Implementar o Sistema de Gestão de qualidade e o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

2 - Na confeção das refeições, o adjudicatário obriga-se ainda ao cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo II do presente caderno de encargos;
- c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo III do presente caderno de encargos;
- d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de

quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 do presente artigo;

- f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
- k) Garantir a disponibilização de um dos pratos já confeccionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelos SAS.IPT;
- l) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.

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

- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pelos SAS.IPT e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
- b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
- f) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
 - i. Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);

- ii. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
- iii. Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
- iv. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
- v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
- vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeletas, escalope, carne estufada ou assada;
- vii. Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser aumentado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adquirente;
- viii. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
- ix. Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
- x. Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;
- xi. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

4 - O adjudicatário obriga-se a apresentar aos SAS.IPT, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade.

5 - No que concerne à higiene e limpeza, o adjudicatário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação dos SAS.IPT;
- b) Arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para os SAS.IPT e com utilização de produtos e meios próprios;
- c) Garantir a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e a loiça sempre que exigido pelos SAS.IPT;
- d) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

6 - O adjudicatário obriga-se ainda ao seguinte:

- a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
- b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados.

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

8 - O adjudicatário deve submeter à aprovação dos SAS.IPT, o ciclo de ementas por períodos mensais (almoço e jantar), remetendo-as em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias.

9 - As ementas serão, sempre, escritas em português e inglês e serão acompanhadas das respetivas captações e valorização calórica.

10 - Após comunicação ao adjudicatário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, com exceção de motivos de força maior e não imputáveis ao adjudicatário e, sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, aos SAS.IPT.

11 - Para efeitos da aprovação referida no n.º 8, cada conjunto de ementas conterão, obrigatoriamente, sob pena da sua imediata rejeição, aprovação por Técnica Nutricionista da adjudicatária.

12 - Caso se verifique a rejeição referida na parte final do número anterior, a adjudicatária deverá apresentar as mesmas ou novas ementas devidamente aprovadas por Técnica Nutricionista no prazo de 2 dias úteis, sob pena de, não o fazendo, entrar, de imediato, em situação de incumprimento do contrato.

13 – O adjudicatário obriga-se ainda a não obstar, por qualquer forma, à utilização das instalações dos refeitórios, pelo Instituto Politécnico de Tomar ou pelos SAS.IPT, para eventuais atividades culturais e sociais.

Artigo 33º

Armazenagem, transporte e conservação

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

Artigo 34º

Instalações, equipamento e outro material

1 – Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar colocam, diretamente ou por intermédio dos serviços e organismos em que estão situados o snack-bar/cafetaria, à disposição do adjudicatário as instalações, equipamento e outro material.

2- O equipamento a disponibilizar não inclui palamenta ficando a mesma a cargo do adjudicatário, caso a pertencente aos SAS-IPT e ainda existente nas suas instalações, não seja suficiente.

3 - O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por ação do seu pessoal.

4 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar em perfeitas condições de limpeza e funcionamento.

Artigo 35º

Penalidades

1 – Sem prejuízo do disposto no número seguinte, em caso de incumprimento do contrato, por causa imputável ao adjudicatário, poderá ser aplicada uma penalidade, por cada dia de incumprimento, calculada de acordo com a seguinte fórmula: $P = (VCF \div 30)$, sendo “P” o valor da penalização e “VCF” o valor mensal médio das

contrapartidas financeiras pagas pela adjudicatária nos últimos 6 meses, ou nos meses terminados desde a vigência do contrato.

2 - O não cumprimento de cláusulas de execução do contrato, e quando a sua gravidade o justifique pelos prejuízos causados, quer aos utentes do snack-bar e da cafetaria, quer aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, poderá constituir fundamento para a rescisão imediata do contrato, sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar julgarem dever adotar.

Artigo 36º

Verificação quantitativa

Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar poderão realizar operações de verificação quantitativa tendo por objetivo comprovar a conformidade dos serviços prestados com as quantidades adequadas ao universo de destinatários do serviço.

Artigo 37º

Verificação qualitativa

Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar poderão realizar operações de verificação qualitativa tendo por objetivo comprovar a conformidade:

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

Artigo 38º

Verificação da distribuição

1 - O adjudicatário deverá expor, sempre que possível, em local bem visível, os pratos confeccionados e demais componentes da ementa do próprio dia.

2 – Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar ou o seu representante poderão sempre que o entenderem, assistir à distribuição das refeições.

3 - A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação.

4 – Os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, 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.

Artigo 39º

Decisão após a verificação

1 - Após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos servidos, o representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar aceita ou rejeita as mesmas.

2 - Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar 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 funcionamento normal do snack-bar e do fornecimento de refeições.

4 - Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

5 - Em casos devidamente justificados, os Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

Artigo 40º

Controlo

1 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e coinfecção a representantes dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, 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 de manter o serviço de exploração e o fornecimento de refeições, nem limita o direito de rejeição por parte dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar.

Artigo 41º

Relatórios mensais

O adjudicatário obriga-se a entregar mensalmente nos Serviços dos SAS-IPT um relatório mensal do qual deverão constar o número de refeições servidas diariamente no snack-bar, desagregadas por refeições fornecidas a estudantes com senha de

refeição adquirida nos SAS-IPT e as demais, bem como volume de vendas mensal da cafetaria e das máquinas de Vending.

Artigo 42º
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 atividade exercida, tanto para os trabalhadores como para os utentes, para que aos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Tomar, não possam ser imputadas responsabilidades pelo pagamento de quaisquer indemnizações.