



**Instituto Politécnico
de Viana do Castelo**

Ao abrigo da decisão de contratar tomada pelo Presidente do IPVC, Doutor Carlos Rodrigues, eleito em processo eleitoral homologado pelo MCTES através do despacho número 6720-A/2019, publicado em Diário da República-2ª série, n.º 142 de 26 de julho de 2019.

Carlos R. Rodrigues
09.12.2022

Carlos Rodrigues
Presidente
ipvc

2023/CP/003 – Aquisição de Serviços de provimento de refeições para os SAS-IPVC

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

22 de novembro de 2022

Criado por: SAS-IPVC

2023/CP/003 – Aquisição de Serviços de provimento de refeições para os SAS-IPVC

Caderno de Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Entidade pública adjudicante	4
Objeto da adjudicação.....	4
Contrato	4
Financiamento do contrato	4
Prazo de Execução.....	5
Gestor de contrato.....	5
Execução da adjudicação	5
Preço Base.....	5
Preço Contratual	6
Alterações ao Contrato.....	6
Condições de Pagamento.....	7
Revisão de Preços	7
Sigilo	8
Proteção de dados pessoais	8
Penalizações.....	8
Subcontratação e Cessão da posição contratual.....	9
Suspensão do contrato e Casos fortuitos ou de força maior	9
Rescisão do contrato	10
Execução da Prestação.....	10
Cessação da prestação.....	10
Rescisão do contrato	11
Legislação aplicável e foro competente	11
PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL	12
DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC	12
Objetivo	12
Âmbito.....	12
Responsabilidade	12
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC	12
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS	13

Locais de prestação dos serviços	13
Atividades Desenvolvidas no IPVC	13
Condições da Prestação	14
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS.....	15
Caracterização Genérica do Serviço.....	15
Quantidades.....	17
Critérios de qualidade.....	17
Perfil do Pessoal e Informações a Facultar	18
Disciplina e Apresentação do Pessoal	18
Dever de Colaboração	18



PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante é **Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo**, abreviadamente designado por SAS-IPVC, pessoa coletiva n.º 600 041 212, com sede no Largo 9 de Abril – Apartado 186, 4901-911 Viana do Castelo.

Artigo 2º

Objeto da adjudicação

O objeto do contrato consiste na aquisição de serviços de provimento de refeições para os SAS-IPVC nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com a subcategoria 55320000-9 Serviços de provimento de refeições, prevista no Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos, abreviadamente CPV).

Artigo 3º

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 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Artigo 4º

Financiamento do contrato

O encargo previsto no contrato será suportado pelo Orçamento dos SAS - IPVC.

Artigo 5º

Prazo de Execução

1. O contrato é celebrado pelo período de **1 (um) ano**, com início à data de celebração, e termo a 31 de dezembro de 2023.
2. Se a celebração do contrato for realizada após o dia 01 de janeiro de 2023, o contrato tem início na data da celebração.
3. Os serviços serão prestados de acordo com as requisições oficiais emitidas pelos SAS-IPVC, de acordo com as cláusulas técnicas do presente caderno de encargos e com os horários funcionais das unidades alimentares dos SAS-IPVC.
4. Qualquer das partes pode pôr termo ao presente contrato, com efeitos imediatos, se a outra parte estiver em incumprimento contratual.

Artigo 6º

Gestor de contrato

Ao abrigo do art.º 96º do CCP o gestor de contrato nomeado para o presente procedimento é **Damiana Matos**, funcionária dos SAS-IPVC, com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

Artigo 7º

Execução da adjudicação

1. A proposta a apresentar baseia-se numa estimativa descrita no mapa de quantidades, **não sendo obrigatório aos SAS-IPVC a aquisição total das quantidades estimadas.**
2. O valor do contrato corresponde ao **valor máximo das compras** que os SAS-IPVC irão realizar no âmbito deste procedimento, para cada lote.
3. Na fase da execução do contrato os itens e quantidades definidos podem ser reajustados pelos SAS-IPVC, **desde que**, não seja ultrapassado o valor global do contrato.

Artigo 8º

Preço Base

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), o valor para efeito do preço base global do procedimento é de **106 773,50 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço este fundamentado nos custos médios unitários, resultantes de anteriores procedimentos, para prestações do mesmo tipo acrescidos da evolução esperada dos preços.

2. Os preços devem ser apresentados em euros, por hora, para os serviços a prestar aos Serviços de Ação Social, por conta e risco do concorrente.

3. Os serviços a adquirir no âmbito do presente procedimento enquadram-se no grupo **55320000-9 Serviços de provimento de refeições**, e o preço base global está dividido em lotes da seguinte forma:

- **Lote 1** – Serviços de confeção de refeições (preço/hora), de segunda a sábado das 8:00 às 23:00 horas. Viana do Castelo, Ponte de Lima, Arcos de Valdevez, Valença e Melgaço – **25 475,00 euros** (CPV 55322000-3);

- **Lote 2** - Serviços de Atendimento, Preparação Alimentar (preço/hora), de segunda a sábado das 8:00 às 23:00 horas. Viana do Castelo, Ponte de Lima, Arcos de Valdevez, Valença e Melgaço – **81 298,50 euros** (CPV 55321000-6).

4. O valor do contrato resultante deste procedimento **corresponde ao valor máximo das aquisições a efetuar no período de vigência do contrato.**

Artigo 9º

Preço Contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o IPVC deve pagar ao fornecedor o preço constante das propostas adjudicadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 10º

Alterações ao Contrato

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

2. A parte interessada na alteração deve comunicar por escrito à outra parte, essa intenção, com uma antecedência mínima de **60 (sessenta) 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 a modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 11º

Condições de Pagamento

1. De acordo com o preceituado no art.º 299º do CCP, os pagamentos serão efetuados nos **60 dias subsequentes à receção e verificação de conformidade da fatura.**
2. A faturação deverá ser efetuada mensalmente, **por unidade orgânica devidamente identificada, de forma desmaterializada sob tecnologia Electronic Data Interchange (E.D.I.),** conforme consta da legislação em vigor em matéria de faturação eletrónica (Decreto-lei nº 123/2018 de 28 de dezembro e Decreto-Lei nº14-A/2020 de 7 de abril).
3. As faturas deverão fazer **menção obrigatória à designação do presente procedimento,** bem como, **do número da requisição oficial emitida e enviada pelos SAS-IPVC.**
4. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, **as faturas serão pagas através de transferência bancária.**

Artigo 12º

Revisão de Preços

1. O preço por que for efetuada a adjudicação apenas poderá ser revisto quando se verificar uma alteração significativa no preço corrente no mercado dos serviços em causa, **durante o período da adjudicação.**
2. A proposta de revisão de preços será da iniciativa dos SAS-IPVC ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias.
3. Quando **a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC,** o adjudicatário decidirá no prazo de 5 (cinco) dias se aceita ou se rejeita a proposta.
4. A rejeição da proposta da revisão de preços por parte do adjudicatário confere aos SAS-IPVC a faculdade de suspender as aquisições nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.
5. Quando **a iniciativa da proposta de revisão de preços for do concorrente,** os SAS-IPVC decidirão no prazo máximo de 5 (cinco) dias se aceitam ou se rejeitam a proposta.
6. A rejeição da proposta da revisão de preços confere ao adjudicatário a faculdade de suspender os serviços nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

Artigo 13º

Sigilo

1. O adjudicatário obriga-se ao sigilo de qualquer informação ou documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento, que não estejam direta e exclusivamente afetos à execução do contrato.
3. O dever de sigilo mantém-se em vigor desde a data de celebração do contrato até ao seu cumprimento ou cessação, por qualquer causa, sem prejuízo da sujeição subsequente a qualquer dever legal relativo, designadamente, à proteção de dados pessoais, segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devido às pessoas coletivas.

Artigo 14º

Proteção de dados pessoais

1. O segundo outorgante obriga-se ao estrito cumprimento do disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), aprovado pelo Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, na redação que lhe foi dada pela Retificação de 4 de maio de 2018, publicada no Jornal Oficial da União Europeia de 23 de maio de 2018, nomeadamente no que diz respeito às obrigações relativas ao tratamento dos dados pessoais que lhe sejam transmitidos pelo primeiro outorgante para efeito de execução do presente contrato.
2. O segundo contratante compromete-se a adotar e apresentar garantias suficientes de execução das medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma a se satisfaçam os requisitos do RGPD no tratamento dos dados pessoais e a defesa dos direitos dos titulares dos dados.
3. O segundo outorgante compromete-se ao cumprimento das demais obrigações e responsabilidades previstas na legislação vigente no que diz respeito ao tratamento dos dados pessoais.

Artigo 15º

Penalizações

1. No caso de **mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso das prestações do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderão os SAS - IPVC interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente os serviços contratados, quando tal ainda for possível e se mantenha o interesse do credor na prestação**, devendo nesse caso o adjudicatário dar-lhe cumprimento imediato, bem como **suportar os danos que os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo sofram na sequência de tais atos**.

2. Ao ser interpelado para os efeitos previstos no número anterior, deverá o adjudicatário cumprir imediatamente e de forma integral e satisfatória a prestação em falta.

3. Em caso de atraso na conclusão da execução dos serviços por facto imputável ao segundo outorgante, o primeiro outorgante pode aplicar, se assim o entender, uma sanção contratual pecuniária, por cada dia de atraso, de acordo com a lei (art.º 329º do CCP).

4. Para o efeito do disposto na cláusula anterior, não se considera que o segundo outorgante deu início à execução do contrato enquanto não tiver assinado o mesmo.

Artigo 16º

Subcontratação e Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá subcontratar ou ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

a. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;

b. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

3. A cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante deve cumprir o estipulado no artigo 318º-A do CCP.

Artigo 17º

Suspensão do contrato e Casos fortuitos ou de força maior

1. Não obstante do direito de resolução do contrato, os SAS-IPVC podem, com fundamento em comprovados motivos de interesse público, proceder à suspensão parcial ou total da execução do contrato.

2. Os efeitos da suspensão produzem-se a partir do dia seguinte ao da notificação, efetuada via correio eletrónico ou via correio registado com aviso de receção, em função do fundamento alegado para a suspensão.

3. Nenhuma das partes incorre em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado e aceite, for impedida de cumprir com as obrigações contratualmente assumidas.

4. Por caso fortuito ou de força maior entende-se, qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não provenha de qualquer ato de negligência ou falta por qualquer uma delas, designadamente: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de

guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

5. 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 18º

Rescisão do contrato

1. **O incumprimento**, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Para efeitos do número anterior, **considera-se incumprimento definitivo** quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 5º do presente caderno de encargos.

3. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.

4. A rescisão não poderá afetar a prestação de serviços num prazo inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 19º

Execução da Prestação

1. A **prestação dos serviços terá de ser executada** em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no programa de concurso e no presente caderno de encargos e demais legislação aplicável.

2. Sempre que se verifique uma **suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao adjudicatário**, este indemnizará os SAS do montante correspondente à diferença entre o valor da prestação prevista e o custo real das aquisições que os SAS sejam obrigados a fazer por virtude daquela suspensão, multiplicado por 1,3.

Artigo 20º

Cessação da prestação

1. Os **SAS-IPVC, podem rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos e na Lei aplicável, ou concretamente, quando ocorra qualquer uma das seguintes circunstâncias por razões imputáveis ao adjudicatário:**

a) O serviço de atendimento e preparação alimentar em cantinas e bares, se encontre gravemente prejudicado e existam **evidências de que o serviço não se encontra a ser prestado com a qualidade adequada;**

b) Alocação de **colaboradores sem formação adequada;**

- c) Alocação de colaboradores sem vestuário adequado;
- d) Não sejam assegurados os serviços solicitados nas requisições oficiais emitidas;
- e) Incumprimento, ainda que parcial, da obrigatoriedade de execução do trabalho contratualizado;
- f) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações;
- g) Obstrução à atuação do serviço ou entidade a quem compete a inspeção, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;
- h) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;
- i) Não cumprimento das obrigações assumidas em todo o articulado do presente Caderno de Encargos.

2. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato, contudo, a cessação do fornecimento com base no n.º 1 do presente artigo, não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS-IPVC.

Artigo 21º

Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 5º do presente caderno de encargos.
3. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.
4. A rescisão não poderá afetar os serviços num prazo superior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 22º

Legislação aplicável e foro competente

1. Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissa observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.
2. Para dirimir todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal de Círculo Administrativo Local, sem prejuízo da faculdade legalmente prevista de as partes poderem, se assim o acordarem, celebrar compromisso arbitral, submetendo qualquer eventual questão a decisão por arbitragem.



PARTE II - RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC

Artigo 23º

Objetivo

O desempenho social, ambiental e económico do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) depende também do desempenho dos seus fornecedores. Desta forma, para que o IPVC possa concretizar os seus objetivos, é também necessário, que todas as entidades contratadas por este partilhem dos princípios e valores estabelecidos.

No âmbito do seu Sistema de Gestão e para garantir o cumprimento integral dos requisitos legais aplicáveis, das normas NP EN ISO 9001 e NP 4469-1, o IPVC disponibiliza na sua página (<http://www.ipvc.pt/politica-de-gestao>), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

Artigo 24º

Âmbito

O disposto no artigo anterior é aplicável a todas as entidades adjudicatárias resultantes deste procedimento.

Artigo 25º

Responsabilidade

1. O fornecedor é responsável pelo cumprimento integral dos requisitos legais e pelos requisitos definidos no presente capítulo, devendo monitoriza-los e verificar o seu cumprimento, desde o momento o momento da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.
2. O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental pelos fornecedores perante os SAS-IPVC poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação.

Artigo 26º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

1. É responsabilidade dos fornecedores dar a conhecer aos seus colaboradores e subcontratados as regras estabelecidas neste regulamento, de forma a assegurar o seu cumprimento.
2. O fornecedor e os seus trabalhadores, quando acederem às instalações do IPVC, devem cumprir os seguintes requisitos:
 - Cumprir integralmente a legislação aplicável, nomeadamente os aspetos relativos à Segurança, Saúde, Ambiente e Relações de Trabalho.
 - Respeitar as regras e sinalização de segurança existentes;

- Assegurar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com atividades desenvolvidas;
- Respeitar as regras de separação de resíduos;
- Caso ocorra algum acidente durante a prestação dos serviços, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado ao IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações correção e corretivas aplicadas e/ou a aplicar;
- Numa situação de emergência e em caso de evacuação, obedecer com rigor às instruções dadas pelos elementos das equipas de evacuação ou responsável interno.

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 27º

Locais de prestação dos serviços

Os serviços serão prestados, mediante encomenda/requisição emitida pelos SASIPVC, nas seguintes unidades:

- a) **Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG)**, sita na Av. do Atlântico em Viana do Castelo;
- b) **Escola Superior de Educação (ESE)**, sita na Av. Capitão Gaspar Castro em Viana do Castelo;
- c) **Escola Superior de Saúde (ESS)**, sita na Rua D. Moisés Alves Pinho, em Viana do Castelo;
- d) **Centro Académico (CA)**, sito largo 9 de Abril, em Viana do Castelo;
- e) **Escola Superior Agrária (ESA)**, sita em Refóios do Lima, Ponte do Lima;
- f) **Escola Superior de Ciências Empresariais (ESCE)**, sita na avenida Pinto Mota, Valença;
- g) **Serviços Centrais (SC)**, Rua Escola Industrial e Comercial Nun'Alvares, nº 34, Viana do Castelo;
- h) **Escola Superior de Desporto e Lazer**, Complexo Desportivo e de Lazer Comendador Rui Solheiro, Monte de Prado, sita em Melgaço;
- i) **Centro de Exposições dos Arcos de Valdevez**, sito em Passos – Guilhadeses, Arcos de Valdevez.

Artigo 28º

Atividades Desenvolvidas no IPVC

1. Os SAS-IPVC são uma unidade funcional do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, que tem como missão garantir a equidade não só no acesso ao ensino superior e à formação ao longo da vida como, também, a prestação de serviços sociais que contribuam para melhorar o sucesso escolar dos alunos. Os SAS-IPVC dispõem dos seguintes serviços:

1. Apoio financeiro através das bolsas de estudo e das bolsas de apoio social;
2. Alimentação de qualidade com várias opções de escolha e de serviços;
3. Alojamento com múltiplos serviços de apoio;

4. Apoio na integração social e académica;
5. Orientação financeira;
6. Orientação vocacional;
7. Combate ao abandono escolar;
8. Apoio na transição para o mercado de trabalho;
9. Serviços de saúde;
10. Serviços desportivos;
11. Serviços culturais.

Artigo 29º

Condições da Prestação

1. A prestação de serviços será efetuada em horas, mediante requisição dos SAS – IPVC, **emitida e enviada com antecedência mínima de dois dias úteis, em função das necessidades dos SAS-IPVC.**
2. O número de horas previstas representa o número máximo de horas que os SAS-IPVC poderão adquirir no âmbito deste procedimento, **não estando por isso obrigado a executar integralmente estes valores.**

PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

Artigo 30º

Caracterização Genérica do Serviço

1. O procedimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de serviços de atendimento, preparação alimentar e limpeza em cantinas e bares afetos aos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (SAS-IPVC).

2. Para o **lote 1** (Serviços de confeção de refeições) a prestação de serviços inclui tarefas relacionadas com:

a) Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha: preparar as matérias-primas a armazenar, verificando as suas características de acordo com os critérios definidos, efetuando a sua limpeza e divisão em porções e separando e contabilizando os refugos; acondicionar e armazenar as matérias-primas, controlar as existências e o estado de conservação das mesmas;

b) Preparar o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias: obter as informações relativas à ementa do dia e à organização/distribuição do trabalho na cozinha; verificar e preparar as condições de higiene e de utilização dos equipamentos e utensílios necessários; preencher as requisições e efetuar o levantamento das matérias-primas e produtos necessários, verificando a quantidade e qualidade dos mesmos; efetuar a limpeza e a preparação de carnes, peixes, crustáceos, aves, legumes, frutas e outras matérias-primas a utilizar na confeção de refeições;

c) Confecionar sopas, pratos de carne, de peixe e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários, e em função da ementa estabelecida: selecionar e preparar os ingredientes e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas; misturar, em tempos e quantidades adequadas, os vários ingredientes em recipientes apropriados e proceder à sua transformação pelos processos de confeção respetivos, utilizando fogões, fornos convetores, micro-ondas, embaladora de vácuo e outros equipamentos adequados; controlar o processo de transformação/confeção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e retificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes;

d) Confecionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida: selecionar e preparar os ingredientes e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas; misturar os vários ingredientes, em tempos e quantidades adequadas, utilizando processos manuais e/ou mecânicos; proceder à cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas; controlar o processo de transformação/confeção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e retificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes;

e) Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;

f) Verificar periodicamente os prazos de validade dos géneros alimentícios;

g) Atender e resolver reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional;

h) Controlar o estado de conservação dos equipamentos da cantina: verificar o estado de conservação dos equipamentos e informar o seu superior hierárquico e/ou os serviços de manutenção, em caso de deteção de avarias nos equipamentos;

i) Assegurar as boas práticas de higiene e segurança alimentar;

j) Assegurar a elaboração periódica do inventário dos produtos alimentares.

3. Para o lote 2 (Serviços de Atendimento e Preparação Alimentar) a prestação de serviços inclui tarefas relacionadas com:

a) Atendimento em linha de self-service e bar;

b) Trabalhos relativos à preparação de alimentos (entre os quais: corte, descasque, picagem, demolha, raspagem, lavagem e desinfecção) para confeccionar e servir; empacotamento de talheres; disposição de louças, tabuleiros e talheres aos utilizadores do serviço; distribuição e receção de todos os utensílios e géneros necessários ao serviço; colocação nos balcões, mesas ou centros de convívio todos os géneros sólidos ou líquidos que façam parte do serviço; receção de senhas de refeição;

c) Trabalhos relativos à preparação de produtos de bar: sandes diversas em produtos de padaria (pão, croissants, entre outros); produtos de cafetaria (café, chá, descafeinado, entre outros) e refeições leves, tais como saladas, cachorros, baguetes;

d) Limpeza e higienização de toda a unidade alimentar (sala de refeições, copa, cozinha, salas de preparação, armazéns, corredores, instalações sanitárias e demais áreas associadas), nomeadamente: pavimento, paredes, tetos, lambris, janelas, vidros, portas, puxadores, estores, mobiliário e objetos decorativos, armaduras de iluminação;

e) As atividades de suporte relacionadas com a prestação do serviço;

f) Recolha, separação e respetiva colocação de lixo em contentores públicos;

g) Levantamento de loiça e tabuleiros no refeitório, bar e outros espaços utilizados pelos alunos;

h) Higienização de louças, talheres, superfícies em contacto com alimentos e todos os utensílios utilizados na preparação e confecção de refeições nas cantinas e bares de acordo com planos de higienização, bem como boas práticas de higiene e fabrico e sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) implementados;

4. Correm por conta dos SAS-IPVC as despesas com:

4.1. Produtos e equipamentos de limpeza;

- 4.2. Água e eletricidade, necessárias à prestação dos serviços.
5. O adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante uma relação, por categorias profissionais, da qual conste os nomes e áreas a que estão afetos os seus trabalhadores.
6. Cumpra ao adjudicatário assegurar todos os encargos legalmente exigíveis à afetação dos seus trabalhadores à prestação dos serviços.
7. O adjudicatário deve, aquando da submissão da proposta, juntar declaração de garantia sobre a disponibilidade permanente de recursos humanos necessários ao correto desempenho da prestação dos serviços, por forma a acorrer com celeridade às faltas/ausências por motivo de férias ou de doença, sobretudo no atual contexto pandémico.

Artigo 31º

Quantidades

A tabela seguinte discrimina as quantidades por cada item constante nas cláusulas técnicas, assim como, o respetivo valor base por lote:

Lotes	Designação	Quantidade	Unidade	Preço total p/lote
Lote 1	Serviços de confeção de refeições (preço/hora), de segunda a sábado das 8:00 às 23:00 horas. Viana do Castelo, Ponte de Lima, Arcos de Valdevez, Valença e Melgaço	2500	H	€ 25 475,00
Lote 2	Serviços de Atendimento, Preparação Alimentar (preço/hora), de segunda a sábado das 8:00 às 23:00 horas. Viana do Castelo, Ponte de Lima, Arcos de Valdevez, Valença e Melgaço	9795	H	€ 81 298,50

Artigo 32º

Critérios de qualidade

5. A entidade adjudicatária deverá assegurar a prestação do serviço de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, sendo da sua inteira responsabilidade controlar a qualidade dos serviços prestados bem como a apresentação dos trabalhadores ao serviço (ex.: desleixo ou negligência na execução do serviço; inadequação no trato, nomeadamente, com a comunidade académica, docentes e não docentes), como resulta dos artigos seguintes.
6. Aos SAS-IPVC reserva-se o direito de fiscalizar a qualidade dos serviços prestados, bem como, a assiduidade e horas prestadas pelo adjudicatário (ou pelos colaboradores que lhe estejam afetos), por meio de folha de presenças, na qual constará a data e horas de entrada e saída das diferentes unidades afetas aos SAS-IPVC.
7. Qualquer anomalia detetada será reportada ao adjudicatário pelos Gestores de contrato nomeados (acompanhada do correspondente relatório ou a ficha de anomalia), sobre a qual o adjudicatário deve dar uma resposta no prazo máximo de 24 horas.
8. Na sequência da verificação de situações de incumprimento, os SAS-IPVC podem solicitar ao adjudicatário a retirada imediata dos seus colaboradores das instalações.

Artigo 33º

Perfil do Pessoal e Informações a Facultar

1. O adjudicatário obriga-se a ter ao seu serviço, pessoal de reconhecida idoneidade moral, aptidão física e adequada formação profissional.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se adequada formação profissional, designadamente a formação aos trabalhadores sobre as boas práticas de qualidade, higiene e segurança alimentar, sistema HACCP, assim como, boas práticas de higiene, segurança no manuseamento de produtos de higienização, seleção de resíduos e utilização de equipamentos, e utensílios de preparação e atendimento alimentar, boas práticas de atendimento ao público e preparação de produtos de bar e produtos de cantina.
3. Para efeitos de verificação das condições de aptidão física, deverão os trabalhadores ter realizado exames de medicina do trabalho com validade anual.
4. O adjudicatário deve entregar cópia de fichas de aptidão de todos os colaboradores envolvidos, válida para as funções desempenhadas.
5. O adjudicatário deve entregar evidências da formação dos colaboradores.
6. Nenhum trabalhador pode ser alocado pelo adjudicatário à prestação dos serviços sem que tenha um mínimo de 40 horas de formação, nos termos definidos no n.º 2 do presente artigo.

Artigo 34º

Disciplina e Apresentação do Pessoal

1. O adjudicatário obriga-se a manter a disciplina e a boa apresentação do seu pessoal, nomeadamente boas práticas de higiene pessoal, e a identificação da entidade que representam.
2. O adjudicatário terá de fornecer aos seus colaboradores, fardamento adequado, o qual deverá cumprir os requisitos definidos pelos SAS-IPVC, incluindo equipamento de proteção individual.
3. O fardamento utilizado pelos trabalhadores deverá, sempre, estar em perfeitas condições de higiene e manutenção, devendo ser mudado sempre que necessário e no mínimo diariamente, sendo barrada a prestação a colaboradores do adjudicatário que não apresentem fardamento adequado.

Artigo 35º

Dever de Colaboração

Os SAS-IPVC obrigam-se a colaborar com o adjudicatário na adoção de soluções e na obtenção dos meios necessários à correta prestação dos serviços.