

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO SEM PUBLICIDADE INTERNACIONAL

PROCEDIMENTO N.º 109/DF-GCP/SASUÉ/2022

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONSULTORIA EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR - HACCP

PARTE I

CONDIÇÕES GERAIS

Capítulo I

Disposições Gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a **Aquisição de serviços de consultoria em Higiene e Segurança Alimentar - HACCP**, conforme as especificações técnicas descritas na parte II do caderno de encargos.
2. O objeto do presente procedimento prende-se com as atribuições e competências da entidade adjudicatária, no garante aos alunos da Universidade de Évora, respetivos funcionários e colaboradores, o acesso a refeições, compreendendo vários locais de distribuição entre refeitórios e bares, explorados pelos SASUÉ de forma direta ou concessionada a terceiros.
3. Ao objeto do presente contrato aplica-se o **CPV “71317210-8- Serviços de consultoria em matéria de saúde e segurança”**, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L 74 em 15 de março de 2008.

Cláusula 2.^a

Contrato

1. A execução do Contrato obedece:
 - a) Às cláusulas do Contrato e ao estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante;
 - b) Ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual (Código dos Contratos Públicos, doravante “CCP”); em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
2. Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior, consideram-se integrados no Contrato:
 - a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo código;
 - b) Os esclarecimentos, retificações e alteração das peças procedimentais, nos termos do disposto no artigo 50º do CCP;
 - c) O caderno de encargos;

- d) Os esclarecimentos e suprimento da proposta prestados pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 72.º do CCP;
 - e) A proposta adjudicada;
 - f) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no caderno de encargos.
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. Para além dos regulamentos referidos neste caderno de encargos, fica o adjudicatário obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com os trabalhos a realizar.

Cláusula 3.ª

Prazo contratual

O contrato será celebrado pelo período de **365 (trezentos e sessenta e cinco) dias**, podendo ser renovado por igual período, até ao **limite máximo de 1095 (mil e noventa e cinco) dias**, desde que qualquer das partes o não faça caducar, comunicando à outra por escrito, com uma antecedência não inferior a 60 dias, o seu desejo de que a prorrogação se não opere, sem prejuízo das obrigações acessórias que devem perdurar para além da sua cessação.

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do adjudicatário

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 adjudicatário as seguintes obrigações principais:
- a) Obrigação da prestação dos serviços identificados na sua proposta de acordo com as características e requisitos previstos nas cláusulas técnicas do caderno de encargos.
 - b) O adjudicatário responde pelos danos que causar à entidade adjudicante em razão do incumprimento culposos das obrigações que sobre ele impendam.

2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Prestar os serviços aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, conforme as características técnicas, especificações e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos;
 - b) Não alterar as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no caderno de encargos;
 - c) Não subcontratar, no todo ou em parte, execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
 - d) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.
3. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, 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 5.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser inquirida por alegadamente 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.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 6.^a

Objeto do dever de sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pelos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Cláusula 7.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente,

à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II

Obrigações dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora

Cláusula 8.^a

Preço base

O preço base, que não poderá ser ultrapassado sob pena de exclusão da proposta nos termos da alínea d) do número 2 do artigo 70.º do CCP, ou seja, o valor máximo que os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora se dispõe a pagar pela execução do objeto do contrato a celebrar é fixado em **45.492,00€ (quarenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois euros) / 3 anos**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 9.^a

Preço contratual

1. A prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora devem pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, 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, nomeadamente com todos os procedimentos necessários à mudança de fornecedor.
3. O preço contratual será distribuído por ano económico conforme abaixo especificado:
Ano económico 2023: 15.164€;
Ano económico 2024: 15.164€;
Ano económico 2025: 15.164€;
4. A importância fixada para os anos económicos de 2024 e 2025, será acrescida do saldo que se apurar na execução orçamental do ano anterior.

Cláusula 10.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas serão, em princípio, pagas no prazo de 30 dias, com o limite legal de 60 dias, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299º do CCP, a contar da data de receção nos Serviços Administrativos da Universidade de Évora, da fatura ou documento equivalente, sob pena das

pertinentes sanções legais, nomeadamente o direito a juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.

2. Para os efeitos do número um, a obrigação considera-se vencida com a validação da respetiva fatura ou documento equivalente.
3. Nas condições de pagamento a apresentar pelo adjudicatário não podem ser propostos adiantamentos.

Cláusula 11.ª

Obrigações dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora

Constituem obrigações dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar os serviços prestados no que respeita ao cumprimento das características e requisitos da prestação de serviços e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento.

Cláusula 12.ª

Gestor do contrato

Para efeitos do disposto no artigo 290º-A do CCP, o gestor do contrato, por parte dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, será a Dr.ª Maria Leonarda Correia.

Capítulo III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem exigir do adjudicatário, o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) Pelo incumprimento de uma ou mais das obrigações previstas no presente caderno de encargos, aplicar uma multa contratual diária de 0,5% do preço contratual sem, contudo, e na sua globalidade, poder vir a exceder 20% do preço contratual.
 - b) Nos casos em que seja atingido o limite previsto na alínea anterior e os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.
 - c) Para efeitos dos limites previstos nas alíneas a) e b), quando o contrato previr prorrogações expressas ou tácitas, o valor das sanções a aplicar deve ter por referência o preço do seu período de vigência inicial.

2. Na determinação da gravidade do incumprimento, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
3. Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem compensar os pagamentos devidos, ao abrigo do contrato, com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
4. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das obrigações 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, sismos, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.^a

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.
3. O incumprimento, por parte do adjudicatário, confere, nos termos gerais de direito, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, além da faculdade de rescindir o contrato, o direito às correspondentes indemnizações legais.
4. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do cocontratante, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo do contraente público poder executar as garantias prestadas pelo cocontratante, quando aplicável.

Cláusula 16.^a

Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido mediante declaração escrita enviada aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Capítulo IV Resolução de litígios

Cláusula 17.^a

Legislação aplicável e foro competente

1. Em tudo o que o presente caderno de encargos for omissivo observar-se-á o disposto no CCP e demais legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a lei portuguesa.
2. Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo V Disposições finais

Cláusula 18.^a Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá 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 ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
3. A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações de impedimento previstas no artigo 55.º do CCP.
4. O disposto nos números anteriores não é aplicável em caso de transmissão universal ou parcial da posição do cocontratante, na sequência de reestruturação societária, nos termos previstos na alínea a), n.º 1 do artigo 318.º do CCP.

9

Cláusula 19.^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.

Capítulo VI Cláusulas Técnicas

Cláusula 20.^a Especificações dos serviços a adquirir

1. Enquadramento

Os serviços a serem prestados deverão garantir a segurança alimentar, através de ações de inspeção, auditoria, fiscalização, apoio, consultoria e ações de formação de pessoal (formação inicial, legalmente obrigatória e formação inerente aos sistemas a implementar) durante o período de vigência do contrato nas unidades abrangidas pelos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora.

2. Unidades abrangidas (com serviços próprios dos SASUÉ):

- 2.1. Colégio Luís Verney: Refeitório, Bar e Snack-Bar;
- 2.2. Colégio do Espírito Santo: Unidade “Cozinha do Cardeal” - Restaurante;
- 2.3. Colégio Pedro da Fonseca: Refeitório/Bar;
- 2.4. Colégio da Mitra: Refeitório e Bar;
- 2.5. Colégio dos Leões: Refeitório/Bar;
- 2.6. Colégio do Espírito Santo: Bar.

3. Ações de auditoria e inspeção higio-sanitária

- 3.1. Devem ter lugar inspeções higio-sanitárias mensais às unidades abrangidas, conjuntamente com ações de auditoria ao sistema HACCP implementado, com a respetiva produção de relatório.
- 3.2. O relatório deverá:
 - 3.2.1. ser adequadamente detalhado e conter “check-lists” abrangentes, devendo abordar as condições inerentes aos equipamentos e instalações, os pré-requisitos do HACCP, o processo produtivo, as condições higio-sanitárias existentes, assim como informações sobre a performance técnica do pessoal (boas práticas e conhecimentos técnicos);
 - 3.2.2. abordar a situação dos controlos inerentes ao HACCP e a conformidade destes com o sistema. Deverá ainda ser atribuída especial atenção à(s) unidade(s) certificada(s);
 - 3.2.3. referir de forma específica, as condições a nível do sistema HACCP em vigor; devem ser apontadas correções e medidas corretivas consideradas aplicáveis.
- 3.3. Durante as ações de inspeção, sempre que se verifiquem, em relação aos operadores e/ou responsáveis locais, situações não conformes decorrentes de más-práticas, desconhecimento de regras de higiene ou relativas ao Manual HACCP em vigor, o técnico do adjudicatário deverá, durante a ação de inspeção, ministrar formação “on job” aos elementos em questão, de forma a assegurar a conformidade do processo.
- 3.4. Estas ações de formação deverão constar do relatório, da ação e ser devidamente registadas, mesmo que posteriormente, e avaliadas em futuras ações de inspeção.

- 3.5. As ações de auditoria e inspeção serão levadas a efeito, obrigatoriamente, por técnicos de nível superior (**licenciatura em nutrição, dietética, veterinária, engenharia alimentar ou similares**), com mais de 5 anos de experiência profissional (**inspeção e auditoria na área alimentar**) e detentores de “**certificados de competência pedagógica - CCP**”, de forma a garantir a validade e adequabilidade da formação a ministrar em contexto de trabalho (“on job”).
- 3.6. Deverão ser realizadas, como parte das inspeções higio-sanitárias, análises a alimentos e “zaragatoas” a superfícies ou a mão de operadores, num total de **175 exames trianuais (9 a água, 83 a alimentos e 83 esfregaços ou mãos de operadores)**. O resultado destes testes fará parte do relatório de inspeção, em conjunto com uma nota explicativa dos resultados e das suas implicações, e será também alvo de tratamento estatístico.
- 3.7. As análises microbiológicas, quando feitas a alimentos, englobarão os seguintes parâmetros:
- 3.7.1. Contagem de microrganismos a 30° C;
 - 3.7.2. Contagem de *Enterobactereaceas*;
 - 3.7.3. Contagem de *Escherichia coli*;
 - 3.7.4. Contagem de *Staphylococcus coagulase +*;
 - 3.7.5. Contagem de *Bolores e Leveduras*;
 - 3.7.6. Pesquisa de *Salmonella*;
 - 3.7.7. Pesquisa de *Listéria*.
- 3.8. As “zaragatoas” (superfícies, palamenta ou mãos de operadores) comportarão os seguintes parâmetros:
- 3.8.1. Contagem de microorganismos a 30°C;
 - 3.8.2. Contagem de *Enterobactereaceas*.
- 3.9. As “zaragatoas” são classificadas de acordo com o grau de contaminação quanto ao estado de higiene da superfície em questão. Em caso de resultados não conformes, relativos a mão dos operadores, serão feitos novos exames extra, desta feita considerando os seguintes parâmetros:
- 3.9.1. Contagem de microorganismos a 30°C;
 - 3.9.2. Contagem de *Enterobactereaceas*;
 - 3.9.3. Contagem de *Escherichia Coli*;
 - 3.9.4. Contagem de *Staphylococcus coagulase +*.
- 3.10. As análises à água serão executadas de acordo com o definido em anexo II ao Decreto-Lei n.º 306/2007 (Rotina 1 e Rotina 2).

3.11. Estabelece-se um total de 120 ações de auditoria/inspeção higio-sanitária às unidades alimentares divididas do seguinte modo (**TOTAIS: 40 AÇÕES ANUAIS – TOTAL 120 AÇÕES**):

3.11.1. Colégio Luís Verney: 8 ações anuais – TOTAL 24 (bimestrais com 2 ações extra anuais).

3.11.2. Cozinha do Cardeal: 6 ações anuais – TOTAL 18 (bimestrais).

3.11.3. Colégio Pedro da Fonseca: 8 ações anuais – TOTAL 24 (bimestrais com 2 ações extra anuais).

3.11.4. Colégio da Mitra: 6 ações anuais – TOTAL 18 (bimestrais).

3.11.5. Colégio dos Leões: 6 ações anuais – TOTAL 18 (bimestrais).

3.11.6. Colégio do Espírito Santo: 6 ações anuais – TOTAL 18 (bimestrais).

4. **Controlo das matérias-primas**

4.1. Durante as ações de auditoria e inspeção deverá ser dada especial atenção ao sistema de controlo das matérias-primas, à luz da legislação vigente e dentro do previsto no sistema HACCP em vigor, nas unidades abrangidas pela ação de supervisão. Deve ainda o adjudicatário verificar se os produtos em armazém estão de acordo com as descrições dos produtos definidas pelos SASUÉ para aquisição aos fornecedores de matérias-primas.

4.2. Será ainda responsabilidade do adjudicatário a verificação das condições e da conformidade das ações de transporte de alimentos crus, preparados ou confeccionados, entre as unidades alimentares.

5. **Sistema HACCP e de Rastreabilidade. Certificação do sistema por entidade externa**

5.1. No intuito de aportar garantias acrescidas ao nível da segurança alimentar, o adjudicatário será responsável pelas revisões de todo o sistema de segurança alimentar em vigor nas unidades dos SASUÉ.

5.2. As revisões do sistema incluirão, conforme as necessidades, todo o Manual HACCP e a documentação anexa, devendo basear-se na própria ação supervisora do adjudicatário, no seguimento das visitas às unidades envolvidas e contactos com os responsáveis operacionais, atendendo a novas condições e/ou necessidades.

5.3. O adjudicatário será responsável por todo o trabalho de revisão do sistema e de formação do pessoal, que se revelar necessário no seguimento às ações de revisão. **Deverá considerar a intenção de manter a certificação já conseguida nas unidades do Colégio Verney e do Colégio Pedro da Fonseca e a possibilidade de alargamento desta a outra(s) unidade(s).**

5.4. O adjudicatário, dadas as suas responsabilidades em relação ao sistema de segurança alimentar, fará obrigatoriamente parte da EQUIPA HACCP, coordenando as respetivas reuniões e participando ativamente nos trabalhos de acompanhamento e revisão do sistema, destacando para o efeito, em sua representação, um dos seus técnicos especializados participante nas ações de auditoria e inspeção.

5.5. Como membro da equipa de segurança alimentar, o adjudicatário participará nas auditorias anuais da entidade certificadora (acompanhamento e/ou renovação), ficando ao dispor dos auditores durante toda a ação auditiva, prestando esclarecimentos, apresentando documentação, visitando instalações e outras medidas que se prevejam necessárias.

6. Controlo de “stocks” e custos

6.1. O adjudicatário deverá prestar serviços de apoio e consultoria ao nível do controlo de “stocks” e de custos, considerando o estrito cumprimento da legislação em vigor, nomeadamente a respeitante à rastreabilidade dos géneros alimentícios.

6.2. Dever-se-á prever apoio às equipas locais das unidades exploradas diretamente pelos SASUÉ, incluindo a formação intrínseca e necessária, no mínimo de **30 horas, distribuídas por 10 horas anuais de formação em sala e “on job”**.

7. Formação

7.1. Devem ser consideradas as necessidades de formação inerentes ao funcionamento do sistema HACCP nas unidades exploradas diretamente pelos SASUÉ, de forma a garantir a generalização, entre os elementos das equipas operacionais, dos conhecimentos necessários relativos a perigos alimentares, noções básicas de microbiologia, boas práticas, controlo das matérias-primas ao longo do processo produtivo, entre outras áreas.

7.2. A formação deverá incluir ações em sala e em contexto de trabalho (“on job”), de forma a potenciar ao máximo a sua eficácia.

7.3. Deve ainda ser considerada a necessidade de formação inicial de todos os intervenientes no processo, o que implicará a realização de ações de formação inicial para todos os novos colaboradores dos SASUÉ que sejam incorporados, a qualquer momento, nas equipas operacionais.

7.4. Excluindo a “formação inicial” já mencionada, **considera-se um mínimo de 90 horas, distribuídas por 30 horas anuais de formação devidamente registada e avaliada, ministrada por formadores certificados para o efeito (CCP)**.

8. Ementas

8.1. Deverá ser prestado um serviço de elaboração de ementas, baseado nas necessidades e na realidade existente, que obedeça às boas técnicas nutricionais e atenda às limitações e condicionantes existentes e/ou informadas pelos SASUÉ.

8.2. As ementas deverão ser constantemente revistas e melhoradas, prevendo-se no mínimo 8 semanas rotativas de 2.º feira a domingo, com almoço e jantar, sendo as refeições compostas por sopa, três opções de pratos principal (peixe, carne e uma ementa vegetariana).

8.3. Alternativamente, ou o “peixe” ou a “carne” constituir-se-ão numa “dieta ligeira”. Poderão ainda existir ementas específicas para refeitórios ou outras unidades com objetivos

particulares (atendimento preferencial a visitantes ou docentes, por exemplo) e ainda para serviço de “snack-bar”.

8.4. Todas as ementas deverão ser elaboradas por nutricionista/dietistas, carimbadas pela empresa adjudicatária e assinadas por um seu representante que, consequentemente, se responsabiliza tecnicamente pela sua correção e adequabilidade.

8.5. A elaboração das ementas pelo adjudicatário deverá ainda considerar os meios de controlo e informação relativos aos “alergénios” presentes e ao valor calórico.

9. Auditorias internas

9.1. O adjudicatário será responsável por elaborar e manter um quadro de auditores internos do sistema HACCP, para viabilizar, pelo menos, uma auditoria anual à(s) unidade(s) certificada(s).

9.2. O quadro de auditores deverá ser constituído por elementos cujo curriculum/experiência profissional os capacitem para o efeito (formação específica e experiência comprovada).

9.3. As auditorias a levar a efeito deverão ocorrer em datas a definir de acordo com os SASUÉ, que acompanharão a ação destacando responsáveis especificamente para o efeito.

9.4. O relatório da auditoria deverá ser em tudo semelhante aos relatórios de auditoria de acompanhamento do sistema, executados pela entidade certificadora.

10. Tratamento de “não conformidades”

10.1. Sempre que, no decorrer de visitas de inspeção, de auditorias ou de qualquer outra ação, forem detetadas e levantadas “não conformidades”, o adjudicatário será responsável por assessorar e apoiar as equipas locais dos SASUÉ em todo o processo que conduza à respetiva resolução (análise da ocorrência, determinação da causa raiz, adoção de correções, ações corretivas e preventivas).

10.2. O apoio a prestar pelo adjudicatário deve garantir que todo o processo de resolução de “não conformidades”, desde o levantamento até ao fecho, decorra adequadamente e fique devidamente registado.

11. Avaliação dos serviços

11.1. Visando a melhoria contínua dos serviços de alimentação nas unidades alimentares, o adjudicatário deverá elaborar um sistema de avaliação dos serviços, gerando indicadores de gestão que atestem a respetiva evolução.

11.2. O sistema deverá obrigatoriamente basear-se numa avaliação das “check-lists” do processo produtivo, na ocorrência (ou não) de “não conformidades” e nos resultados das análises bacteriológicas.

11.3. O concorrente deverá descrever na sua proposta, o sistema que se propõe adotar para avaliar os serviços, assim como quais os indicadores que pretende usar para o efeito e o modo de os gerar.

- 11.4.** Todos os dados e indicadores que constituem o sistema de avaliação dos serviços deverão ser analisados e estatisticamente tratados pelo adjudicatário.

12. Outros serviços

12.1. Apoio na ação de aquisição de matérias-primas pelos SASUÉ

- 12.1.1.** Deverá ser fornecido, pelo adjudicatário, apoio ao nível da elaboração das listas de produtos, alimentares e não alimentares, para aquisição pelos SASUÉ através de concurso, verificando a correção e conformidade da descrição de cada produto, definindo embalagens mais aconselháveis e sugerindo novos produtos/embalagens/apresentações com interesse para a melhoria da operação e dos serviços.

12.2. Projeto de instalações (considerar a eventualidade de um projeto - triénio)

- 12.2.1.** O adjudicatário deverá prestar aos SASUE serviços de apoio e consultoria na elaboração de layouts de cozinhas e anexos, tanto na ótica de eventuais remodelações como de novas instalações, prestando os seguintes serviços:

12.2.1.1. Distribuição das áreas e definição e implantação de equipamentos:

- 12.2.1.1.1.** Quando solicitado pelos SASUÉ e com base em dados por estes fornecidos e/ou visitas de levantamento a cargo de técnicos do adjudicatário, este desenvolverá “layouts” e elaborará desenhos refletindo a distribuição de equipamentos pelas áreas respetivas, de forma a assegurar uma operação segura e consentânea com a legislação em vigor.

- 12.2.1.1.2.** As características dos equipamentos a implantar (tipo, capacidade, dados técnicos, etc.) serão também propostos pelo adjudicatário, através da elaboração das fichas técnicas respetivas.

- 12.2.1.1.3.** Os desenhos deverão ser acompanhados de relatório explicativo, fundamentando as opções tomadas e dando conta de eventuais medidas preventivas que se façam necessárias.

- 12.2.1.1.4.** As soluções apresentadas deverão ser discutidas e analisadas em conjunto com os SASUÉ, devendo o adjudicatário considerar a possibilidade de alterar os “lay-outs” propostos, procedendo a novos desenhos até que se consiga uma solução aceite pelos SASUÉ.

12.2.1.2. Determinação gráfica dos pontos de água, esgoto eletricidade e gás:

- 12.2.1.2.1.** Após definido e aprovado o “layout” dos equipamentos e a organização da cozinha e seus anexos, o adjudicatário deverá proceder à marcação gráfica dos pontos de água, esgoto, eletricidade e gás em relação a todos os equipamentos constantes dos desenhos de implantação, de acordo com os equipamentos definidos.

12.3. Aconselhamento e apoio (serviços de consultoria)

12.3.1. O adjudicatário deve fornecer serviços de consultoria que poderão estender-se à informação, aconselhamento e apoio referente ao âmbito dos serviços considerados no presente caderno de encargos, inclusivamente, mas não exclusivamente em relação às seguintes áreas:

12.3.1.1. Legislação aplicável e sua permanente atualização;

12.3.1.2. Nutrição;

12.3.1.3. Elaboração de cadernos de encargos para a contratação de concessionários e/ou prestadores de serviços de alimentação (**até um caderno de encargos anual**);

12.3.1.4. Organização de equipas operacionais, definição de perfis e descrição de funções;

12.3.1.5. Equipamentos (definição para aquisição, manutenção adequada, etc.).

12.3.2. O adjudicatário deve considerar um mínimo de 12 horas/ano de serviços de consultoria, a prestar tanto à distância como nas instalações dos SASUÉ (reuniões).

12.4. Acompanhamento dos serviços (Reuniões)

12.4.1. Para garantir um efetivo controlo de toda a área alimentar e uma cabal informação dos SASUÉ sobre o andamento dos serviços próprios e concessionados, o adjudicatário participará de reuniões mensais (exceto Agosto), nas instalações dos SASUÉ, com a duração máxima prevista de 4 horas e num máximo de duas sessões mensais, com a participação de representantes dos SASUÉ e eventualmente do(s) Concessionário(s), destacando-se para o efeito, um Diretor/Consultor Sénior e pelo menos um dos seus técnicos que tenha participado das ações de inspeção imediatamente anteriores à data da reunião.

12.4.2. O adjudicatário será responsável pela elaboração das atas e de eventuais “Planos de Ação” que resultem das reuniões (estabelecimento de tarefas e medidas e dos respetivos responsáveis, prazos previstos etc., etc.) devendo, ainda e em conjunto com os SASUÉ, estabelecer a calendarização das referidas reuniões.

12.4.3. Da agenda das reuniões deverá constar, entre outros assuntos achados relevantes, a análise dos serviços no último mês, a avaliação dos serviços e do concessionário, a verificação do tratamento de não conformidades e os resultados de análises bacteriológicas.