

CADERNO DE ENCARGOS

Capítulo I

Disposições Gerais

Cláusula 1ª

Âmbito e aplicação

O presente caderno de encargos visa definir as condições do procedimento para a adjudicação do contrato concernente à Cessão da Exploração do Bar da Escola Superior Agrária de Elvas dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre, designado por SASIPP.

Cláusula 2ª

Objecto e duração

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objecto a adjudicação da Cessão de Exploração do bar acima identificado.
2. O contrato em questão tem a duração de um ano, de 01 janeiro de 2016 a 31 de dezembro de 2016, podendo ser renovado pelo período de um ano civil, até ao máximo de duas renovações.

Cláusula 3ª

Documentos contratuais

1. Consideram-se documentos contratuais:
 - a) O contrato;
 - b) Os esclarecimentos e as rectificações relativas ao Caderno de Encargos;
 - c) O Caderno de Encargos;

- d) A proposta do adjudicatário;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta prestados pelo adjudicatário, durante o período em questão.
2. Em caso de divergência entre os documentos que integram o Contrato, a prevalência obedece à ordem por que são numerados no número anterior.

Cláusula 4ª

Alterações relativas ao fornecedor

O adjudicatário deverá informar os SASIPP das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

- a) Aos poderes de representação do contrato a celebrar;
- b) Ao nome ou denominação Social;
- c) O endereço ou sede social;
- d) A qualquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

Cláusula 5ª

Notificações, informações e comunicações

- 1. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efectuadas com suficiente clareza, para que o adjudicatário fique ciente da respectiva natureza e conteúdo.
- 2. Na vigência do contrato as notificações serão sempre através de fax ou de correio registado com aviso de recepção.

Cláusula 6ª

Condições de Pagamento

- 1. O valor mensal estipulado no contrato será pago antecipadamente na tesouraria dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre até ao oitavo dia de cada mês.
- 2. No mês de julho e setembro apenas paga metade do valor da renda e no mês de agosto não há lugar a pagamento.

Handwritten signature

Capítulo II

Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 7ª

Responsabilidade

O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros, nomeadamente:

- a) Extravio de material hoteleiro ou equipamento;
- b) Deterioração do equipamento ou instalações.

Cláusula 8ª

Obrigações relativas ao pessoal

Com referência ao pessoal destacado para a prestação dos serviços, o adjudicatário deverá:

- a) Fornecer o fardamento apropriado e em quantidade suficiente a todos os seus funcionários, para que todo o pessoal que preste os serviços se encontre devidamente fardado e identificado com o cartão da empresa (nome e fotografia).
- b) Fornecer todo o equipamento de proteção individual necessário à prestação do seu pessoal.
- c) Cumprir e fazer cumprir o disposto na Lei n. 102/2009, de 10 de setembro, com as alterações introduzidas pela Lei n.º 3/2014, de 28 de janeiro, referente à Organização dos Serviços de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho.

Cláusula 9ª

Substituições e penalidades

1. O adjudicatário, após comunicação escrita pela Instituição, obriga-se a substituir qualquer funcionário que seja considerado prejudicial (a nível técnico ou disciplinar) ao normal funcionamento dos serviços, no prazo de 48 horas, sem prejuízo de eventual aplicação de outras penalidades.
2. Os SASIPP poderão rescindir o presente contrato, caso surjam anomalias graves para a saúde dos utentes, por causas comprovadamente verificáveis e imputáveis ao adjudicatário, ou se este cometer violações igualmente graves na execução do contrato.
3. Os SASIPP declinam qualquer responsabilidade por eventuais penalizações impostas pelas autoridades de fiscalização, por incumprimentos que sejam imputáveis ao adjudicatário.

Cláusula 10ª

Instalações e Equipamento

1. O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos ocorridos por dolo ou negligência do seu pessoal.
2. O adjudicatário deve efetuar limpezas gerais periodicamente, sendo da sua responsabilidade a proteção dos alimentos bem como do fornecimento do material para o efeito. Entende-se por limpezas gerais das instalações (todas as instalações sob a responsabilidade do adjudicatário) a limpeza, nomeadamente, de:
 - i) Tectos;
 - ii) Paredes;
 - iii) Pavimento;
 - iv) Portas e aros;
 - v) Vidros janelas e aros;
 - vi) Equipamentos.
3. O adjudicatário é responsável pela remoção e transporte dos resíduos;
4. O adjudicatário é responsável pela limpeza das áreas que sujam durante o transporte de resíduos.
5. A lavagem da palamenta será da responsabilidade do adjudicatário.
6. A desinfestação das instalações é da responsabilidade da Entidade Adjudicante.

Cláusula 11ª

Pessoas Estranhas ao Serviço

1. O adjudicatário não deve permitir, nas áreas de utilização, a permanência de pessoas estranhas ao serviço.
2. Exceptuam-se da proibição referida no número anterior a colaboradora dos SASIPP afecta ao serviço de nutrição, os colaboradores da manutenção quando em exercício de funções, bem como as pessoas acompanhadas pelo Conselho de Gestão ou seu representante, ou por este expressamente autorizadas.

Cláusula 12ª

Pré-Pagamento

No atendimento deverá ser utilizado um sistema de pré pagamento, de forma a garantir que o pessoal que manuseia dinheiro, não manuseie os produtos alimentares fornecidos.

AD
7.

Cláusula 13ª

Livro de Reclamações

O adjudicatário deverá ter à disposição dos utentes de um livro de reclamações, cuja existência deverá ser assinalada por um anúncio bem visível. O referido livro poderá ser consultado a todo o tempo pelos SASIPP.

Capítulo III

Condições Técnico Operacionais para Cocessão da Exploração do Bar da Escola Superior Agrária de Elvas dos SASIPP

Cláusula 14ª

Objectivo

O presente documento tem por objectivo estabelecer as condições específicas para a Concessão da Exploração do Bar da Escola Superior Agrária de Elvas, previsto na cláusula 1ª (âmbito e aplicação) do presente CE e em conformidade com os artigos seguintes.

Cláusula 15ª

Âmbito

1. Todos os bolos, sandes, salgados e artigos cuja composição o justifique devem estar devidamente acondicionados e expostos em balcão frigorífico que preencha integralmente as normas de higiene e salubridade a que tais equipamentos se encontram legalmente sujeitos, conforme Anexo 1.
2. Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas, conforme disposto no Decreto Lei nº 9/2002 de 24 de Janeiro.

Cláusula 16ª

Preços

1. A tabela de preços a praticar (tabela nº 1 referida no número 5.º do convite), deverá ser enviada junto à proposta.
2. A empresa concessionada obriga-se a não aumentar os preços nos primeiros 4 meses e a não os fixar sem a prévia autorização dos Serviços de Ação Social (por mútuo acordo), sendo que alguns produtos considerados de base apresentarão sempre preço mais vantajoso que o normal praticado no mercado.



2. As tabelas de preços subsequentes, ou qualquer alteração à tabela de preços inicial, deverá ser previamente objecto de aprovação pelos SASIPP, não podendo, em caso algum, exceder a taxa de inflação para o índice de alimentação e bebidas do INE.
3. A tabela de preços deverá ser fixada em local bem visível e de fácil consulta por parte dos utentes do bar.

Cláusula 17ª

Horário de Funcionamento

1. O horário de funcionamento do bar será de acordo com a atividade letiva da escola, de segunda a sexta-feira e, eventualmente, sábados.
2. Poderão ser acordadas alterações de horário entre os SASIPP e o adjudicatário.
3. Todas as alterações de horário que venham a ser acordadas constarão de documento escrito, assinado por ambas as partes, que ficará a fazer parte integrante do contrato de adjudicação como elemento complementar.

Cláusula 18ª

Instalações e equipamento

1. Os SASIPP colocaram à disposição do cessionário as instalações e para o exercício das atividades contempladas anteriormente e que ficam situadas na área correspondente ao bar da Escola Superior de Educação, bem como o equipamento/mobiliário disponível nas instalações.
2. É da responsabilidade do adjudicatário a aquisição do material e equipamento que se venham a revelar necessários ao bom funcionamento do serviço, devendo ser previamente apresentados e autorizados pelos SASIPP.
3. Pelo disposto na alínea anterior, a aquisição não pode implicar qualquer encargo adicional ao valor da prestação.
4. O adjudicatário obriga-se a ter as instalações, equipamentos e materiais em boas condições de higiene, conservação e funcionamento, incumbindo-lhe, igualmente, a remoção de detritos em recipientes adequados.
5. Findo o período da cessão, as melhorias realizadas no bar, independentemente da índole que revistam, bem como o equipamento, mobiliário e palamenta mencionados em pontos anteriores farão parte integrante do bar, ficando pertença dos SASIPP sem que o adjudicatário tenha direito a qualquer indemnização ou compensação.
6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos aos SASIPP em bom estado de conservação e limpeza, no que refere à área que ficará sob a sua inteira responsabilidade.

7. Os concorrentes deverão tomar conhecimento direto das instalações, equipamentos e material diverso antes da apresentação das propostas.

8. As necessidades de reparação, substituições e/ou aquisições decorrentes das danificações sofridas após o início da cessão, sob a responsabilidade do adjudicatário, correndo por conta deste as despesas efectuadas com estas operações (incluindo mão de obra, peças, acessórios, materiais, limpezas, etc., dos equipamentos e palamenta), que não poderão implicar encargos adicionais para os SASIPP. Caso as reparações, substituições e/ou aquisições não se efetuem, os SASIPP reservam-se ao direito de mandar executar-las, quando a avaria ou falta seja considerada prejudicial ao normal funcionamento do serviço, imputando o seu custo ao adjudicatário.

Cláusula 19ª

Ética e Responsabilidade Social

O adjudicatário compromete-se a respeitar os Princípios de Qualidade e de Responsabilidade Social da Entidade Adjudicante, bem como o seu Código de Ética, disponíveis em http://www.ipportalegre.pt/html1/sgrs/index_sgrs.htm.”

Capítulo IV

Especificações Segurança Alimentar

Cláusula 20ª

Procedimento Geral

1. Manter um elevado nível de higiene pessoal no exercício das funções, com utilização de fardamento adequado e protecção de cabelos em tarefas de preparação e manipulação de géneros alimentares para distribuição.

2. Realização de exames médicos periódicos de aptidão às funções – facultar cópia aos SAS.

3. Manter um bom nível de higiene e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço;

3.1 – Planos de higienização diários e procedimentos de limpeza e desinfecção específicos para os seguintes equipamentos: Cortadora de carnes frias, vitrinas expositoras e balcões ou arcas de conservação de refrigerados;

3.2 – Todas as unidades deverão estar equipadas com caixotes do lixo em material imputrescível, com tampa e abertura accionada por pedal. Deverão existir planos de higiene diários e procedimentos de limpeza e desinfecção para o equipamento mencionado;

Cláusula 21ª

Armazenamento

1. Segregar os alimentos para consumo do pessoal dos géneros destinados ao fornecimento, separar os alimentos que aguardam devolução dos restantes e colocar etiqueta identificativa da condição do produto - **“Aguarda devolução”**.
2. Prateleiras para arrumação de produtos alimentares sem apresentação de ferrugem. Os produtos deverão estar dispostos e arrumados por famílias, e deverá haver uma prateleira específica para artigos não alimentares.
3. A limpeza destas zonas, deverão ter uma frequência, de forma que nunca se verifique a existência de líquidos residuais, detritos e poeiras.
4. Os produtos devem ter uma rotação de modo a obedecer à regra de “primeiro a entrar, primeiro a sair” (FIFO – First in, first out).
5. Quando se inicia a utilização de um produto e o consumo não é total, deverá proteger-se sempre o produto restante. No caso de alimentos proteicos de origem animal deverão estar devidamente identificados com a data de abertura;
 - 5.1 – A rotulagem deverá acompanhar o produto até à totalidade do seu consumo. Depois deverá proceder-se à retenção da mesma pelo período de 72 horas.
 - 5.2 – Os produtos de higiene e limpeza de acção química – pós e líquidos – deverão estar armazenados num armário fechado devidamente identificado.

Cláusula 22ª

Refrigeração

- 1 – Deverá proceder-se a um bom nível de higiene e manutenção das câmaras e balcões de refrigeração com produtos adequados e destinados ao efeito.
- 2 – Os produtos de origem animal deverão estar separados dos de origem vegetal quando armazenados no seu interior.
- 3 – Não colocar caixas ou estrados de madeira dentro dos frigoríficos.
- 4 – Deverá ser registada as temperaturas de todos os frigoríficos ou câmaras diariamente. As leituras devem ser efectuadas e registadas 2 vezes ao dia; uma à chegada à unidade pela manhã e outra ao final do dia antes da saída para fecho das instalações;

Handwritten signature

(ver anexo com tabela de temperaturas recomendadas)

Cláusula 23ª

Congelação

- 1 - Deverá proceder-se a um bom nível de higiene e manutenção das câmaras de conservação de congelados.
- 2 – Deverá ser registadas as temperaturas de todas as câmaras de conservação de congelados diariamente. As leituras devem ser efectuadas e registadas 2 vezes ao dia: uma À chegada à unidade pela manhã e outra ao final do dia antes da saída para fecho das instalações.
- 3 – As embalagens provenientes do exterior, deverão ser eliminadas e os produtos alimentares colocados em sacos de plástico devidamente fechados (se por facilidade de arrumação, interessar manter as embalagens de origem, estas deverão ser colocadas em sacos plásticos bem fechados.
- 4 – As arcas de conservação de congelados só poderão ser utilizadas para conservar produtos congelados industrialmente, não sendo permitido congelar qualquer alimento confeccionado ou semitransformado;

(Ver anexo 1, tabela 1 - Temperaturas recomendadas)

Cláusula 24ª

Preparação e distribuição

- 1 – Não deverão existir em simultâneo sobre uma mesma bancada produtos crus e produtos confeccionados, bem como de natureza animal e natureza vegetal.
- 2 – As preparações deverão ser efectuadas em locais próprios com a utilização de material adequado e em bom estado de higiene, limpeza e conservação.
- 3 – As folhas verdes para servir crua deverão ser bem lavadas e em seguida desinfectadas com pastilhas desinfectantes de acordo com a dosagem recomendada.
- 4 – É proibida a elaboração de maionese nas próprias instalações. Deverá ser utilizadas maionese pasteurizada.
- 5 – A maionese exposta para consumo deverá apresentar-se em saquetas individuais, caso não seja possível ter este tipo de maionese, uma outra embalagem poderá ser fornecida desde que respeite as datas de consumo para produtos encetados.

(ver anexo 1, tabela 2 - Limites de consumo produtos encetados e fatiados)

Cláusula 25ª

Sobras

- 1 – Não é permitida a reutilização de croquetes, pastéis de bacalhau, rissóis e bolos com creme por serem microbiologicamente frágeis, todos estes produtos não poderão ser utilizados num outro dia, que não seja o da sua produção.
- 2 – Produtos de charcutaria cujo fatiamento tenha ocorrido à mais de 24 horas (nestes casos deverá existir etiqueta a acompanhar o produto com designação, data e hora em que foi realizada a operação).

Cláusula 26ª

Operações de Verificação

- 1 – As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre o pessoal, equipamentos, instalações e géneros alimentares para fornecimento ao consumidor.
- 2 – O representante dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Portalegre poderá a qualquer momento e sempre que o entender realizar inspeções higio-sanitárias ao local.

Capítulo V

Resolução e Cessão

Cláusula 27ª

Cessão da posição contratual

O adjudicatário não pode ceder, total ou parcialmente, a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato.

Cláusula 28ª

Rescisão por iniciativa dos SASIPP

Os SASIPP poderão rescindir contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, se encontre prejudicada a normal prestação do serviço.

Cláusula 29ª

Rescisão por iniciativa do adjudicatário

1. Para além dos casos previstos na lei, o adjudicatário poderá exercer o direito de revisão do contrato em caso de incumprimento dos SASIPP das suas obrigações contratuais.
2. O adjudicatário não poderá cessar os fornecimentos num prazo inferior a 90 dias a contar da data da notificação da rescisão aos SASIPP.

Cláusula 30ª

Confidencialidade

1. Constituem obrigações do adjudicatário
 - a) Não alterar as condições da prestação de serviços fora dos casos previstos neste caderno de encargos;
 - b) Manter sigilo e garantir a confidencialidade.

Capítulo VI

Direito aplicável

Cláusula 31ª

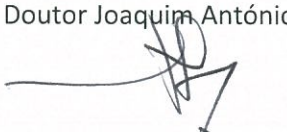
Direito aplicável

1. O contrato fica sujeito ao disposto na legislação portuguesa aplicável, com renúncia expressa a qualquer outra.
2. A tudo o que não esteja expressamente previsto aplica-se o regime previsto no código dos Contratos Públicos

Portalegre, 11 de dezembro de 2015

O Presidente do IPP,

Prof. Doutor Joaquim António Belchior Mourato


Joaquim António Belchior Mourato
Administrador dos SAS



ANEXO 1

Tabela 1 - Temperaturas recomendadas

Temperatura Recomendada	Produtos
3°C	Charcutaria estáveis encetadas, não totalmente utilizadas, carne assada para servir fria, sobras permitidas devidamente acondicionadas e amostras para eventuais análises microbiológicas.
2°C a 6°C	Destina-se a iogurtes, manteigas e charcutaria estável
6°C a 8°C	Destina-se a hortaliças, frutas e legumes
6° a 10°C	Refrigeração de bebidas

Tabela 2 - Limites de consumo produtos encetados e fatiados

Produtos	Limites de utilização
Leite	24 horas após a data de abertura
Maionese	Até 5 dias após a data de abertura, desde que seja respeitado o acondicionamento adequado mantendo nomeadamente o produto em embalagem de origem, sob condições de refrigeração
Ketchup	Até 5 dias após abertura, desde que mantido sob condições de refrigeração
Fiambre em barra	Até 72 horas após abertura (encetado), 24 horas se fatiado;
Fiambre (Adquirido em vácuo já fatiado)	Valida a data de durabilidade mencionada apenas até a abertura da embalagem. Após abertura da embalagem deverá ser consumido o produto em 24 horas.
Fiambre (adquirido fatiado)	Deverá ser consumido em 24 horas após data e hora do fatiamento.
Chouriço, presunto, paio, bacon	Até 10 dias após abertura (encetado), 24 horas de fatiado.
Queijo pasta semidura (tipo flamengo) – em barra	Até 5 dias após abertura.
Queijo pasta semidura (tipo flamengo) adquirido em vácuo já fatiado	Valida a data de durabilidade mencionada apenas até a abertura da embalagem. Após abertura da embalagem deverá ser consumido o produto em 24 horas.
Queijo pasta semidura (tipo flamengo) adquirido já fatiado.	Deverá ser consumido em 24 horas após data e hora do fatiamento.