



**澳門旅遊學院**  
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DE MACAU  
Macao Institute for Tourism Studies

## **Concurso Público n.º 1/P/2022**

**“Arrendamento com vista à exploração e à gestão do espaço de restauração do Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau”**

### **ÍNDICE GERAL DO PROCESSO DO CONCURSO**

- I. PROGRAMA DO CONCURSO**
- II. CADERNO DE ENCARGOS**



## Programa do Concurso

### Concurso Público n.º 1/P/2022

#### “Arrendamento com vista à exploração e à gestão do espaço de restauração do Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau”

#### 1. Objecto

Este concurso tem por objecto o arrendamento da Cave 2 – FB206, FB207, FB207A, FB208, FB251, FB251A, FB2L1, FB2L2, FB2L4 e do terraço do Edifício Progresso no Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau com vista ao fornecimento de serviço de restauração e gestão para o Instituto.

#### 2. Regime do concurso

Este concurso rege-se pelo presente “Programa do Concurso” e pelo “Caderno de Encargos”. Em todas as matérias que não sejam expressamente reguladas, aplicar-se-ão o disposto na legislação vigente em Macau, incluindo, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 122/84/M de 15 de Dezembro, alterado pela Lei n.º 5/2021 e o Decreto-Lei n.º 63/85/M de 6 de Julho, etc.

#### 3. Habilitação dos concorrentes

Os concorrentes/ as sociedades comerciais devem, até à data limite para entrega das propostas, estar inscritos na Direcção dos Serviços de Finanças e na Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis da RAEM, estando inscrito também o seu início de actividade. O âmbito da sua actividade deve estar relacionado, de forma total ou parcial, com a restauração ou venda a retalho de alimentos. Os concorrentes individuais devem ser residentes da RAEM e, no caso de sociedade comercial, o respectivo capital social deve ser detido, numa percentagem superior a 50% por residentes da RAEM.

#### 4. Renda e caução provisória

4.1 Preço base do arrendamento mensal: não está fixado o valor mínimo.

4.2 Para assegurar o exacto e pontual cumprimento das obrigações que assumem com a entrega da proposta, os concorrentes deverão prestar caução provisória no valor de MOP20,000.00 (vinte mil patacas)

4.3 A caução provisória pode ser prestada mediante dinheiro em depósito, cheque à ordem do “Instituto de Formação Turística de Macau” ou garantia bancária. Caso a caução



provisória seja prestada por via de garantia bancária, deverá ser entregue a garantia bancária emitida por estabelecimento bancário legalmente autorizado a exercer actividade na RAEM (Anexo 6 (1)). Caso a referida caução seja prestada em dinheiro em depósito numerário, o concorrente deve depositar o respectivo montante na conta bancária do Instituto de Formação Turística de Macau, aberta junto do Banco da China, Sucursal de Macau, com o n.º 180101100819085, com indicação da finalidade do depósito; comprovativo documental, assinado pelo concorrente e notarialmente reconhecido, entrega de original do recibo de depósito em dinheiro (anexo 6 (2)) ou assinatura do concorrente notarialmente reconhecida e comprovativo de código bancário (anexo 6 (3)).

- 4.4 Independentemente do modo de prestação da caução provisória pelo concorrente/pela sociedade comercial (seja mediante dinheiro em depósito, cheque à ordem ou garantia bancária), o concorrente deve proceder à prestação do depósito no balcão de atendimento e pagamentos sito no Edifício Inspiração do Instituto de Formação Turística de Macau, Colina de Mong-Há, Macau, que emitirá o respectivo recibo.
- 4.5 Os concorrentes/as sociedades comerciais terão direito à restituição do depósito, ou ao cancelamento da garantia bancária, se não lhes vier a ser adjudicado o referido serviço.

## **5. Número de propostas e o local a arrendar**

- 5.1 Os concorrentes podem apenas apresentar uma só proposta.
- 5.2 Este concurso de arrendamento da Cave 2 – FB206、FB207、FB207A、FB208、FB251、FB251A、FB2L1、FB2L2、FB2L4 e Terraço do Edifício Progresso no Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau, será adjudicado a um único concorrente /sociedade comercial para este prestar o serviço de restauração e gestão do espaço.

## **6. Esclarecimentos**

- 6.1 A visita ao local no Campus da Taipa do IFTM, Edifício Progresso no dia 30 de Setembro de 2022 (Sexta-feira). Devendo os interessados reunir-se na entrada principal do Edifício Progresso às 15h00 horas na data acima.
- 6.2 Em caso de dúvidas respeitantes ao conteúdo do presente concurso, os pedidos de esclarecimentos devem ser solicitados, por escrito, ao Instituto de Formação Turística de Macau, até às 17h do dia 19 de Outubro de 2022 (Quarta-feira). Os referidos documentos devem ser entregues por fax através do número 8598 3184 ou entregues directamente na Caixa e Balcão de Atendimento, sito no Edifício Inspiração do



Instituto de Formação Turística de Macau, Colina de Mong-Há, Macau, indicando o número e a designação do concurso na página de fax ou no rosto do envelope. Caso contrário, o requerimento não será processado.

- 6.3 Todas as dúvidas apresentadas nos termos do 6.2 serão depositadas como “documento complementar” do presente concurso público, na Caixa e Balcão de Atendimento, sito no Edifício Inspiração do Instituto de Formação Turística de Macau, Colina de Mong-Há, Macau, a partir do dia 28 de Outubro de 2022 (Sexta-feira) e serão disponibilizadas na página electrónica do IFTM para consulta.
- 6.4 Caso existam dúvidas sobre o procedimento de entrega das propostas, os interessados podem contactar o Instituto de Formação Turística de Macau através do telefone n.º 8598 1458 ou 8598 1457, dentro do horário de expediente; o IFTM irá responder de acordo com as informações deste concurso público.

## 7. Forma da proposta

- 7.1 Todos os documentos referidos no ponto 8 do presente programa de concurso têm de ser redigidos numa das línguas oficiais da RAEM, sem quaisquer rasuras, entrelinhas ou palavras riscadas, sempre com o mesmo tipo de letra ou com a mesma caligrafia e tinta, se forem manuscritas, sendo proibida a utilização de lápis.
- 7.2 Todos os documentos devem ser assinados pelo concorrente ou, no caso de sociedades comerciais, pelo seu representante legal (com excepção dos documentos originais emitidos por departamentos públicos).
- 7.3 Sempre que os documentos sejam assinados por procurador, deve ser junta a procuração, reconhecida notarialmente, que lhe confira poderes para o efeito.
- 7.4 O concorrente deverá manifestar na proposta a sua vontade relativamente à celebração de contrato com a indicação das respectivas condições.

## 8. Documentos que constituem a proposta

**A proposta é composta por “documentos gerais” (referidos no 8.1) e “documentos com dados sobre os factores de avaliação” (referidos no 8.2):**

### 8.1 Documentos gerais

- 8.1.1 Declaração assinada pelo concorrente/pela sociedade comercial e reconhecida pelo notário, declarando que, em caso de ser adjudicado, se compromete prestar caução definitiva no montante de vinte mil patacas (MOP\$ 20.000,00) no prazo de oito (8) dias a contar da respectiva notificação (Anexo 5);



- 8.1.2 Declaração assinada pelo concorrente/pela sociedade comercial e reconhecida pelo notário, declarando que, em caso de ser adjudicado, se compromete a dar prioridade ao recrutamento de trabalhadores residentes de Macau para a prestação de serviços (Anexo 7);
- 8.1.3 Cópia do documento de identificação do concorrente/ da sociedade comercial ou do seu representante legal; Sempre que os documentos sejam assinados por procurador, deve ser junta a procuração, reconhecida notarialmente, que lhe confira poderes para o efeito.
- 8.1.4 Original ou pública-forma do registo comercial, constituição e respectivas alterações, emitido nos três meses anteriores à data da apresentação;
- 8.1.5 Original ou pública-forma do documento comprovativo do pagamento ou isenção do pagamento da contribuição industrial do ano mais recente;
- 8.1.6 Original ou pública-forma da certidão, emitida pela Direcção dos Serviços de Finanças, nos três meses anteriores à data da apresentação, de não existência de registo de dívidas por contribuições ou impostos;
- 8.1.7 Documentos que o concorrente considere úteis para a avaliação da sua proposta, os quais não podem contrariar as disposições do programa do concurso e do caderno de encargos;
- 8.1.8 Original ou cópia do recibo de pagamento da caução provisória emitido pelo Instituto de Formação Turística de Macau.

## **8.2 Documentos com dados sobre os factores de avaliação**

- 8.2.1 Conteúdo da ementa (Anexo 1) ;
- 8.2.2 Proposta de renda (Anexo 2), assinada pelo concorrente/ pela sociedade comercial ou pelo seu representante legal; o valor de renda deve ser fixado em patacas, indicando em algarismo e por extenso em português e algarismos árabes. Em caso de divergência, prevalece o que estiver escrito por extenso.
- 8.2.3 Experiência na exploração de serviços de restauração (Anexo 3);
- 8.2.4 Garantia de qualidade (Anexo 4)
- 8.2.5 Projecto do planeamento do espaço interior.

## **9. Modo de apresentação da proposta**

- 9.1 Os documentos referidos no ponto 8.1 do presente programa de concurso devem ser inseridos num envelope opaco, fechado e lacrado, no rosto do qual devem constar a



palavra “**Documentos gerais**”, o nome ou denominação do concorrente, o número e a designação do concurso.

9.2 Os documentos referidos no ponto 8.2 do presente programa de concurso devem ser inseridos num envelope opaco, fechado e lacrado, no rosto do qual devem constar as palavras “**Documentos com dados sobre os factores de avaliação**”, o nome ou denominação do concorrente/da sociedade comercial, o número e a designação do concurso.

9.3 Os dois envelopes referidos nos números anteriores devem ser inseridos num terceiro, também opaco, fechado e lacrado, no rosto do qual devem constar as palavras “ENVELOPE EXTERIOR”, o nome ou denominação do concorrente, o número e a designação do concurso

## **10. Local e data de apresentação da proposta**

10.1 As propostas devem ser entregues directamente à Caixa e Balcão de Atendimento, sito no Edifício Inspiração do Instituto de Formação Turística de Macau, Colina de Mong-Há, RAEM., ou enviadas por correio registado com aviso de recepção para a mesma morada, até às 17h45 horas, do dia 8 de Novembro de 2022 (Terça -feira).

10.2 Considera-se hora de entrega da proposta a hora de recepção da mesma no Instituto de Formação Turística de Macau. Os concorrentes com propostas enviadas por correio respondem por eventuais atrasos ou extravios.

10.3 Caso o último dia de entrega das propostas coincida com o içar de sinal de tufão ou se verifiquem outras razões de força maior que obriguem ao encerramento dos serviços públicos, o prazo de entrega será prorrogado até à mesma hora do dia útil seguinte.

## **11. Prazo de validade das propostas**

As propostas são válidas pelo prazo de noventa dias, a contar do dia do acto público da respectiva abertura, prorrogável nos termos previstos no artigo 36.º do Decreto-Lei, n.º 63/85/M, de 6 de Julho.

## **12. Exclusão de propostas**

12.1 As propostas são excluídas nas seguintes situações:

12.1.1 Entrega das propostas depois do termo do prazo fixado no anúncio do concurso;



- 12.1.2 Não cumprimento do disposto no ponto 3 (Habilitação dos concorrentes);
  - 12.1.3 Falta de conteúdo da ementa (anexo 1); e proposta de renda (anexo 2), ou falta de assinatura nesses documentos;
  - 12.1.4 Falta de original ou fotocópia do recibo de caução provisória;
  - 12.1.5 Não cumprimento do disposto nos pontos 7.1 ou 9 (modo de apresentação da proposta).
- 12.2 As propostas são condicionalmente admitidas no caso de faltar algum dos documentos referidos nos pontos 7.3 ou 8.1.3 a 8.1.6, ou no caso de falta de reconhecimento notarial de alguma assinatura, devendo o concorrente sanar as irregularidades no prazo de vinte e quatro horas após a abertura das propostas, sob pena de exclusão.

### **13. Acto público de abertura das propostas**

- 13.1 O acto público de abertura das propostas terá lugar na Grande Auditório sita no Edifício Inspiração do Instituto de Formação Turística de Macau, Colina de Mong-Há, RAEM, pelas 10h00 horas do dia 9 de Novembro de 2022 (Quarta - feira).
- 13.2 Em caso de adiamento da data limite para a entrega de propostas mencionada de acordo com o número 10.3 ou no caso do acto público coincidir com o içar de sinal de tufão ou outras razões de força maior que obriguem ao encerramento dos serviços públicos, será agendado um novo acto público para o dia útil seguinte, mantendo-se a hora indicada.
- 13.3 O acto público de abertura das propostas decorrerá perante uma comissão designada para o efeito pela entidade adjudicante do concurso, a qual procederá à abertura das propostas e à verificação da existência e preenchimento de requisitos dos documentos exigidos nos pontos 8 do presente programa de concurso.
- 13.4 No acto público, proceder-se-á à deliberação sobre as propostas que devem ser admitidas, por satisfazerem todos os requisitos, as que devem ser admitidas condicionalmente, por ser autorizada a sanção das suas irregularidades, e as que devem ser excluídas.
- 13.5 Os concorrentes ou seus representantes legais podem assistir ao acto de abertura das propostas, podendo reclamar sobre as deliberações da comissão, de acordo com o disposto nos artigos 25.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho.
- 13.6 Os concorrentes ou os seus representantes legais poderão fazer-se representar por procurador, o qual, deverá apresentar procuração reconhecida que lhe confira poderes para o efeito, ou outros documentos comprovativos dos poderes de representação, de modo a que a Comissão os possa verificar.



#### 14. Critérios de apreciação das propostas e respectivos factores de ponderação

Factores de Avaliação	Descrição	Percentagem
Requisitos necessários	Os concorrentes/as sociedades comerciais devem, até à data limite para a entrega das propostas, estar inscritos na Direcção dos Serviços de Finanças e na Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis da RAEM, estando inscrito também o seu início da actividade. O âmbito da sua actividade deve estar relacionado, de forma total ou parcial, com a restauração ou venda a retalho de alimentos. Os concorrentes individuais devem ser residentes da RAEM e, no caso de sociedade comercial, o respectivo capital social deve ser detido, numa percentagem superior a 50% por residentes da RAEM.	--
1. Conteúdo da ementa (Anexo 1)	O conteúdo da ementa deve incluir: nome dos pratos e tabela de preços, dieta alimentar fornecida deve abranger sopa, arroz, massa, legumes, pão, fruta, sobremesa, salada e bebidas. Observações: em falta de qualquer elemento mencionado <i>supra</i> , não será registada qualquer pontuação para o conteúdo da ementa.	35%
2. Proposta de renda (Anexo 2)	Fórmula: $\text{Pontuação} = (\text{o valor de renda da proposta} \div \text{o valor mais elevado entre todas as propostas}) \times 35\%$	35%
3. Experiência na exploração de serviços de restauração (Anexo 3)	Para ser registada a pontuação, os concorrentes devem apresentar o comprovativo da experiência na exploração de serviços de restauração: (1) Experiência inferior a 2 anos, 0%; (2) Experiência equivalente a 2 anos, 5% (3) Experiência equivalente a 3 anos, 10% (4) Experiência equivalente ou superior a 4 anos, com a pontuação máxima de 15%	15%
4. Garantia de qualidade (Anexo 4)	Se o concorrente apresentar documentos comprovativos válidos das seguintes credenciações profissionais, a pontuação é: (1) Gestão de Higiene e Segurança Alimentar (ISO22000 ou equivalente nível de certificação), a pontuação será de 10% ; (2) Gestão Ambiental (ISO14001 ou certificação do nível equivalente), a pontuação será de 9%; (3) Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional (OHSAS 18001 ou certificação do nível equivalente), a pontuação será de 8%; (4) Certificado(s) relativo(s) à formação na segurança alimentar ou na higiene ambiental (2% por certificado, pode submeter até 3 certificados, com a pontuação máxima de 6%.	10%
5. Projecto de planeamento interior	Apresentação do projecto de decoração e mapas de acabamentos, ilustrando a concepção do design.	5%





Factores de Avaliação	Descrição	Percentagem
Pontuação total	Pontuação total de cada proposta = soma das pontuações de todos os factores de avaliação. A pontuação total é de 100 pontos. A pontuação total será arredondada para duas casas decimais, para cima ou para baixo.	100%

## 15. Adjudicação e reserva do direito de não adjudicação

- 15.1 A entidade adjudicante procederá à adjudicação ao concorrente que obtenha a pontuação mais elevada na avaliação da proposta, com base nas informações constantes das propostas apresentadas, aplicando-se os critérios de apreciação e os factores de ponderação fixados no presente programa de concurso
- 15.2 Caso exista empate na pontuação global das propostas, a preferência será dada ao concorrente da proposta com o valor da renda mais elevado, seguindo o conteúdo de ementa e a experiência na exploração enquanto factor de determinação de desempate.
- 15.3 Se houver suspeita de conluio entre os concorrentes, ou caso as propostas apresentadas não correspondam às exigências, pela sua qualidade inferior, ou por qualquer outra razão, a entidade adjudicante pode decidir não adjudicar.
- 15.4 A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adjudicar, se assim convier ao interesse público.

## 16. Caução definitiva

- 16.1 Para garantia do exacto e pontual cumprimento das obrigações que assumem com a celebração do contrato, os concorrentes deverão prestar caução definitiva no valor de MOP20,000.00 (vinte mil patacas).
- 16.2 O adjudicatário terá que prestar a caução definitiva, no prazo de oito dias a contar da data de recepção da notificação da adjudicação e sempre antes da celebração do contrato.
- 16.3 A caução definitiva deve ser prestada pela forma prescrita para a caução provisória.
- 16.4 Se o adjudicatário não prestar a caução definitiva dentro do prazo estipulado, o IFTM tem o direito de executar a caução provisória prestada e a adjudicação poderá ficar sem efeito.
- 16.5 Em caso de cumprimento defeituoso ou incumprimento das obrigações estabelecidas no contrato ou determinadas por lei, o IFTM poderá, independentemente de decisão



judicial, executar a caução prestada para pagar quaisquer multas ou dívidas nos termos do contrato ou da legislação aplicável.

- 16.6 No caso previsto no ponto anterior, o arrendatário será notificado para proceder ao reforço da caução no prazo de oito dias, e se não o fizer atempadamente o IFTM poderá rescindir unilateralmente o contrato.
- 16.7 Quando expirar o prazo de execução do contrato, se o arrendatário tiver cumprido todas as obrigações estabelecidas no mesmo, poderá solicitar por escrito ao IFTM a restituição ou o cancelamento da caução definitiva prestada.
- 16.8 A prestação da caução definitiva não confere direito a juros e o arrendatário deverá suportar todos os custos e impostos devidos e decorrentes da sua constituição e cancelamento.

## **17. Minuta do contrato**

- 17.1 A minuta do contrato será remetida, antes da adjudicação, ao concorrente cuja proposta haja sido preferida, para sobre ela se pronunciar no prazo de cinco dias a contar da data da sua recepção.
- 17.2 Caso não haja reclamações durante o período referido no ponto anterior, a minuta considera-se tacitamente aceite.
- 17.3 Após prestação da caução definitiva pelo adjudicatário, o IFTM notifica-o do local e da data em que deve comparecer para a assinatura do contrato.
- 17.4 Todas as despesas decorrentes do procedimento de celebração do contrato serão suportadas pelo adjudicatário.
- 17.5 No caso de o adjudicatário não comparecer na data, hora e local definidos para a assinatura do contrato, não apresentando, no prazo de três dias úteis, motivos que comprovem que tal aconteceu independente da sua vontade, perderá a caução definitiva prestada e a adjudicação caducará imediatamente.

## **18. Litígios e legislação aplicável**

- 18.1 Os litígios que surjam durante a vigência do contrato são resolvidos de acordo com a legislação da RAEM, sendo competente o foro de RAEM.
- 18.2 Em todas as matérias que não sejam expressamente reguladas pelo presente “Programa do Concurso” e pelo “Caderno de Encargos”, aplicar-se-ão o disposto na legislação vigente em Macau, incluindo, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 122/84/M



de 15 de Dezembro, alterado pela Lei n.º 5/2021 e o Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, etc.

## **19. Imposto de selo e outros encargos**

- 19.1 São por conta do concorrente as despesas inerentes à elaboração da proposta, incluindo as da prestação das cauções.
- 19.2 As despesas inerentes à celebração do contrato e outros encargos, nos termos do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, são da responsabilidade do adjudicatário.



## **Caderno de Encargos**

### **Concurso Público n.º 1/P/2022**

#### **“Arrendamento com vista à exploração e à gestão do espaço de restauração do Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau”**

##### **1. Objecto**

Este concurso para arrendamento da Cave 2 – FB206、FB207、FB207A、FB208、FB251、FB251A、FB2L1、FB2L2、FB2L4 e do terraço do Edifício Progresso no Campus da Taipa do Instituto de Formação Turística de Macau adjudicação do arrendamento e gestão, com vista ao fornecimento de serviços de restauração para o Instituto de Formação Turística de Macau.

##### **2. Reserva de direito**

O Instituto de Formação Turística de Macau reserva-se o direito de recusar quaisquer utilizações da cantina que não estejam de acordo com a proposta ou que sejam consideradas impróprias.

##### **3. Estipulações sobre o arrendamento da cantina**

3.1 As comidas fornecidas pelo arrendatário deverão cumprir a legislação e os regulamentos em vigor, especialmente a Lei n.º 5/2013 “Lei de segurança alimentar” e o Regulamento Administrativo n.º 30/2021 “Regime de registo de estabelecimentos de actividades de *take away*”. Proibida a prestação de serviços para além de serviços de catering. A venda de bebidas alcoólicas não é permitida.

3.2 As obras, instalações, equipamentos e funcionamento do espaço de restauração deverão cumprir os requisitos constantes nas instruções ou legislação relativas à protecção do ambiente, evitando poluição sonora ou luminosa, poluição do ar ou da água, entre outros impactos negativos eventualmente provocados ao ambiente à volta; é proibido, no espaço de catering, cozinhar com lume ou produzir fumo em grande quantidade.

3.3 Todas as actividades desenvolvidas nos termos do presente concurso devem estar em conformidade com as exigências legais de modo a garantir que o



ambiente e as comidas e bebidas vendidos observem a legislação vigente dos estabelecimentos de comidas e bebidas da RAEM, sendo o arrendatário o responsável por quaisquer infracções cometidas.

#### 4. Especificações do arrendamento da cantina

##### 4.1 Espaço de restauração a arrendar e respectivo prazo :

Espaço de restauração a arrendar : Campus da Taipa do IFTM, Edifício Progresso, Cave 2- FB206 、FB207 、FB207A 、FB208 、FB251 、FB251A 、FB2L1 、FB2L2 、FB2L4 e varanda. Avenida Padre Tomás Pereira ( Anexo 8 ) ;

Prazo do arrendamento : Vinte e quatro (24) meses

##### 4.2 Áreas para arrendar :

Área	Potência Eléctrica	Capacidade
Cerca de 550m <sup>2</sup>	DOIS 3 x 63A	Pelo menos 100 pessoas

##### 4.3 Requisitos mínimos do horário de funcionamento :

###### 4.3.1 Horário de funcionamento básico:

(segunda-feira a sexta-feira)

das 08h30 às 20h30

\*Salvo nos feriados de Macau\*

4.3.2 O arrendatário deve manter a cantina aberta de acordo com o horário definido nos termos do ponto anterior, ou com aquele que tenha sido autorizado pelo Instituto de Formação Turística de Macau, não podendo alterá-lo, nem encerrar temporariamente a cantina, excepto se for previamente autorizado a fazê-lo;

4.3.3 Em caso de circunstâncias especiais, ambas as partes devem comunicar por escrito, à parte destinatária, com, pelo menos, sete dias úteis de antecedência, de modo a alterar o horário de trabalho, devendo cumprir as instruções finais emanadas do Instituto de Formação Turística de Macau;



- 4.3.4 O arrendatário deverá notificar antecipadamente o Instituto de Formação Turística de Macau do dia de encerramento do estabelecimento com uma antecedência de 15 dias
- 4.3.5 Quando, devido a circunstâncias especiais, não seja possível temporariamente, exercer a actividade, o arrendatário deve informar de imediato a pessoa de contacto do Instituto de Formação Turística de Macau e apresentar uma justificação escrita no prazo de dois dias úteis
- 4.3.6 Após o termo do primeiro ano de vigência do contrato de arrendamento, o arrendatário poderá requerer a isenção parcial da renda (a que respeita a renda durante as férias do Verão), o Instituto de Formação Turística de Macau terá direito de solicitar ao arrendatário a apresentação de informações relevantes, tais como relatórios de funcionamento e financeiros para referência e para decidir se poderá dar provimento ao pedido de isenção parcial da renda.

## 5. Obrigações do arrendatário

- Âmbito de exploração e de gestão.
- O âmbito de exploração do arrendatário diz respeito à zona de exploração exclusiva ;
- O arrendatário deverá ser responsável pela gestão de casas de banho públicas, incluindo a sua limpeza e manutenção ;
- O arrendatário deverá disponibilizar mesas e cadeiras para a capacidade de, pelo menos, 100 pessoas ao mesmo tempo no espaço de restauração, com vista à utilização pelos estudantes e colaboradores do Instituto, ficará este responsável pela limpeza e higienização do espaço.

### 5.1 Obrigações básicas do arrendatário

#### 5.1.1 Gerir e explorar directamente a cantina arrendada ;

5.1.2 No caso de sociedades comerciais, elas devem assegurar a manutenção, durante a vigência do contrato de arrendamento, de participações superiores a 50% de residentes da RAEM no respectivo capital social;



- 5.1.3 Cabe ao arrendatário adjudicatário pedir às entidades administrativas competentes a concessão de todas as licenças e autorizações necessárias para a exploração dos estabelecimentos ou a operação de obras, juntamente com os respectivos pagamentos. Cumprir todas as formalidades legais necessárias ao exercício das actividades a que se dedicam, antes do início e durante a gestão e exploração da cantina;
- 5.1.4 Nos termos do presente concurso, a exploração da cantina é da responsabilidade do arrendatário, incluindo todas as despesas de obras, novos equipamentos e utensílios, arranque do negócio, gestão e funcionamento diário da cantina (tais como os encargos com os serviços de limpeza, segurança, água, electricidade, rede fixa, internet, controlo de pragas, recursos humanos, seguro, materiais e impostos, e outros);
- 5.1.5 O arrendatário deve cumprir a legislação vigente, nomeadamente na área da saúde, do trabalho e do ambiente, caso contrário, responde juridicamente por toda a responsabilidade advinda do incumprimento;
- 5.1.6 O arrendatário deverá ter o espaço aberto ao público, até ao primeiro dia do terceiro mês a contar da entrada em vigor do contrato de arrendamento ;
- 5.1.7 O arrendatário deverá contratar, no prazo de oito dias a contar da data de recepção da notificação da adjudicação, a seguradora com sede ou sucursal na RAEM, seguro de responsabilidade civil, com uma cobertura não inferior a dez milhões de patacas (MOP10,000,000.00), para cobrir quaisquer acidentes, perdas ou danos causados a terceiros, por falha ou mau funcionamento de equipamentos, execução imprópria dos serviços ou pelo próprio equipamento, pessoal, risco de incêndio e demais danos e prejuízos causados durante a execução do contrato de arrendamento; o arrendatário adjudicatário será obrigado a entregar ao Instituto de Formação Turística uma cópia de apólices e recibos de prémios pagos, dentro de um mês, a contar da data de assinatura do contrato;
- 5.1.8 Cabe ao arrendatário adjudicatário tratar e pagar as taxas exigidas no âmbito das actividades exploradas.
- 5.2 Todo o mobiliário e a decoração colocados no espaço de restauração pelo arrendatário não podem afectar a estrutura mestra do edifício.



- 5.3 Caso o projecto de planeamento do interior da cantina apresentado no concurso necessite de ajustamento, o arrendatário deve obter aprovação do Instituto de Formação Turística, antes do início das obras.
- 5.4 O arrendatário deverá no prazo dos próximos vinte e quatro (24) meses fornecer serviços de restauração conforme conteúdo de ementa e tabela de preços, dando sempre prioridade à saúde e à higiene. O conteúdo da ementa e a tabela de preços só poderão ser modificados mediante o consentimento do Instituto de Formação Turística de Macau. O preço deve ser razoável e a dieta alimentar deve ser equilibrada, com uma grande variedade. A alimentação servida deve incluir sopa, arroz, massa, legumes, pão, fruta, sobremesa, salada e bebidas.
- 5.5 O arrendatário pode optar por vender alimentos cozinhados fornecidos pela cantina operada pelo próprio, ou por outros fornecedores de comida devidamente qualificados. O arrendatário assume a responsabilidade de todas as obrigações legais que possam surgir dos alimentos fornecidos por esse outro fornecedor de comida.
- 5.6 Se fornecer comida preparada fora do espaço de restauração, a comida deverá ser hermeticamente fechada, e mantida quente num recipiente higiénico, sendo embalada em boas condições antes de ser transportada para o espaço de restauração. Deverá assegurar-se a qualidade e uma aparência perfeita da comida fornecida.
- 5.7 Depois da entrada em funcionamento da cantina, caso o arrendatário pretenda fazer importantes alterações ou ajustamentos aos planos de gestão e exploração comercial, ao plano de comercialização dos produtos e/ou dos serviços, ou ao projecto de planeamento do interior da cantina arrendada, deverá pedir por escrito ao Instituto de Formação Turística de Macau, só podendo implementar depois de ser autorizados.
- 5.8 O Instituto de Formação Turística de Macau reserva-se o direito de não aprovar as alterações e os ajustamentos propostos pelo arrendatário e este deverá acatar a decisão como final.
- 5.9 Sem a prévia autorização por escrito do Instituto de Formação Turística de Macau, o arrendatário não poderá realizar qualquer obra ou benfeitoria tanto no interior como no exterior do espaço de restauração, mesma que tenha obtido licença necessária para tal.





- 5.10 Para os efeitos referidos no ponto anterior, o arrendatário deve informar o Instituto de Formação Turística de Macau, por escrito, das obras que pretendam realizar, pormenorizando os trabalhos a executar, só os podendo executar depois de obter autorização por escrito.
- 5.11 O arrendatário deverá manter o espaço de restauração em boas condições de higiene, limpeza e segurança, ficando este sujeito ao controlo e à vigilância regular do Instituto de Formação Turística de Macau.
- 5.12 O arrendatário ficará responsável por todos os bens que se encontram no espaço de restauração.
- 5.13 O arrendatário assumirá o pagamento de qualquer indemnização por prejuízos ou danos causados ao Instituto de Formação Turística de Macau ou a terceiros, independentemente da causa.
- 5.14 Cabe ao Instituto de Formação Turística de Macau a reparação dos vícios e defeitos do edifício e do sistema contra incêndio. Porém, ficam a cargo do arrendatário, a reparação e substituição dos bens consumíveis e as despesas resultantes do uso incorrecto ou indevido por parte do arrendatário.
- 5.15 O arrendatário informará de imediato o Instituto de Formação Turística de Macau assim que tenha conhecimento da ocorrência de quaisquer factos causadores ou susceptíveis de provocar a rescisão dos contratos.
- 5.16 O arrendatário não pode transmitir, integral ou parcialmente, a posição contratual, nem subarrendar, ceder ou alienar a terceiros, por qualquer forma, a cantina arrendada.
- 5.17 O arrendatário deve recrutar, de preferência, mão-de-obra local, nos termos da legislação da RAEM.
- 5.18 Os colaboradores do arrendatário são proibidos de usar linguagem incorrecta, fumar/jogar/consumir álcool, e outros, em qualquer instalação do Instituto de Formação Turística de Macau.
- 5.19 Os trabalhadores do arrendatário deverão ter capacidade de comunicar com os clientes em mandarim ou em inglês.
- 5.20 Os trabalhadores do arrendatário deverão cumprir as Orientações de Higiene Pessoal para Manuseadores de Alimentos estabelecidas pelo Instituto para os Assuntos Municipais.



- 5.21 O arrendatário deverá cumprir as Orientações de Higiene Pessoal para Manuseadores de Alimentos, implementadas pelo Instituto para Assuntos Municipais, em relação às disposições sobre “Saúde Pessoal e Doença”.
- 5.22 Relativamente aos serviços de alimentos operados pelo arrendatário, no que respeita o tratamento de resíduos e utensílios para comida para levar, têm de cumprir os princípios de protecção do ambiente.
- 5.23 O arrendatário deverá cooperar com as actividades organizadas pelo Instituto de Formação Turística de Macau e as orientações para desenvolvimento. O Instituto de Formação Turística de Macau terá o direito de reservar parte do espaço de restauração para a organização de qualquer evento do Instituto de Formação Turística de Macau.
- 5.24 Cumprir as instruções do IFTM relativas aos horários.
- 5.25 O arrendatário deve conhecer que a presente adjudicação não se deve considerar como fundamento para futuro pedido de quotas para autorização de importação de trabalhadores não residentes.

## **6. Renda**

- 6.1 O arrendatário pagará mensalmente a renda da cantina, no valor proposto no concurso.
- 6.2 A partir da data de início do arrendamento, o arrendatário beneficiará de dois meses de isenção do pagamento de renda, como compensação para efeitos de decoração da cantina; se a cantina abrir as suas portas em menos de dois meses, isso não afectará o período de isenção de renda mencionado neste parágrafo.
- 6.3 A renda é paga em patacas, até ao 10º dia útil de cada mês, no local e nas condições indicadas pelo Instituto de Formação Turística de Macau.
- 6.4 A renda abrange o custo do arrendamento do espaço de restauração, estando excluídas as despesas de água e de eletricidade, etc.,

## **7. Devolução da cantina**

- 7.1 Nas duas semanas após a data de término ou de rescisão do contrato, sejam quais forem as circunstâncias, o arrendatário deverá repor as condições



originais do interior e exterior da cantina e efectuar a devolução da mesma, assumindo o pagamento de todas as despesas daí resultantes.

- 7.2 Sejam quais forem as razões, no caso de violação do disposto no ponto anterior, o arrendatário terá de pagar ao Instituto de Formação Turística oito mil patacas (MOP8.000,00) por cada dia de atraso na devolução do locado.
- 7.3 Caso se verifique a situação prevista no ponto 7.1, o Instituto de Formação Turística de Macau terá direito de entrar no espaço de restauração, restituir o espaço e dispor de todos os artigos deixados pelo arrendatário no espaço de restauração. Neste caso, o arrendatário não terá nenhum direito a indemnização, ficando responsável pelo pagamento das eventuais despesas daí resultantes.

## **8. Prazo e condições para a renovação do contrato**

- 8.1 O prazo de arrendamento é de vinte quatro (24) meses.
- 8.2 Se, após o termo do contrato, o arrendatário tencionar prorrogar o prazo de arrendamento, deve apresentar, por escrito, ao Instituto de Formação Turística de Macau o respectivo pedido de renovação do contrato e os planos de gestão e exploração comercial, 180 (cento e oitenta) dias antes do termo do contrato, caso contrário, findo o prazo, o contrato perderá a validade.
- 8.3 O Instituto de Formação Turística de Macau decide deferir ou não a renovação do contrato após uma avaliação rigorosa da qualidade do serviço prestado pelo arrendatário, do desempenho em todos os aspectos e dos conteúdos dos planos de gestão e exploração comercial.
- 8.4 Se o pedido for aceite, então a renovação será concedida para o mesmo período ou por um período mais curto de tempo, o licitante dos concursos tem o direito de definir o arrendamento segundo os preços de mercado.

## **9. Fiscalização**

- 9.1 A actividade desenvolvida pelo arrendatário no âmbito no presente concurso público será fiscalizada pelo Instituto de Formação Turística de Macau, o qual está obrigado a prestar informações sobre o desenvolvimento de cada projecto, bem como a prestar outras informações sempre que lhe sejam solicitadas.



- 9.2 O Instituto de Formação Turística de Macau reserva-se o direito de investigar, a qualquer momento, as instalações do arrendatário e a conformidade das informações e dos relatórios fornecidos pelo arrendatário com os requisitos.
- 9.3 O arrendatário está obrigado a prestar ao Instituto de Formação Turística de Macau todos os esclarecimentos e assistência, necessários ao exercício dos direitos referidos nos pontos anteriores.

## 10. Penalidades

- 10.1 No caso de não pagamento da renda, por parte do arrendatário, nas datas condições indicadas, o Instituto de Formação Turística de Macau pode cobrar, para além da renda que lhe é devida, o pagamento de uma multa no valor de 50% do valor da renda em atraso.
- 10.2 O não cumprimento do disposto no contrato implicará a aplicação de multas, com base no número de dias de incumprimento ou de atraso no cumprimento das obrigações contratuais, correspondentes a mil patacas (MOP1,000.00) por dia, por cada incumprimento, até ao integral cumprimento das obrigações em falta.
- 10.3 As penalidades referidas nos pontos 10.1 e 10.2 não se aplicam em casos ou circunstâncias de força maior devidamente comprovados.

## 11. Resolução e rescisão do contrato

- 11.1 As partes contratantes podem, por mútuo acordo e em qualquer momento proceder à resolução do contrato
- 11.2 O Instituto de Formação Turística de Macau reserva-se o direito de rescindir unilateralmente os contratos com fundamento no interesse público, caso em que o arrendatário terá direito a uma justa indemnização, desde que apresente comprovativos dos investimentos realizados na cantina arrendada.
- 11.3 O Instituto de Formação Turística de Macau poderá rescindir o contrato, não tendo o arrendatário direito a qualquer indemnização por perdas ou danos, nos seguintes casos:



- 11.3.1 Falta de reforço da caução dentro do prazo estabelecido, ou do pagamento da renda nas datas e condições indicadas pelo Instituto de Formação Turística de Macau;
- 11.3.2 Se não adquirir o seguro e não apresentar o recibo das apólices de seguro atempadamente nos termos do 5.1.7 do Caderno de Encargos;
- 11.3.3 Não ter aberto ao público até ao primeiro dia do terceiro mês, nos termos definidos no 5.1.6., salvo nas situações em que as explicações apresentadas pelo arrendatário se considerem justificadas pelo Instituto de Formação Turística de Macau.
- 11.3.4 Não pagamento, no prazo de trinta dias, das multas aplicadas por incumprimento das obrigações contratuais;
- 11.3.5 Prejuízo ou ameaça à segurança pública causada pela actividade ou exploração do espaço de restauração por parte do arrendatário que viole a legislação vigente.
- 11.3.6 Incumprimento integral, incumprimento dos termos do contrato ou falha grave no cumprimento das obrigações contratualmente estabelecidas ;
- 11.3.7 Transmissão integral ou parcial da posição contratual de forma onerosa ou gratuita, subarrendamento, cedência ou alienação do objecto do contrato a terceiros, sob qualquer forma.
- 11.4 Caso ocorram factos causadores ou susceptíveis de provocar a rescisão do contrato, imputáveis ao arrendatário, o Instituto de Formação Turística de Macau pode exigir-lhe a apresentação de uma justificação por escrito no prazo de dez dias, podendo o contrato ser rescindido de imediato caso não seja apresentada qualquer justificação, ou a justificação apresentada não seja aceite pelo Instituto de Formação Turística de Macau.
- 11.5 Em caso de rescisão do contrato, o Instituto de Formação Turística de Macau notificará o arrendatário por escrito
- 11.6 O arrendatário deverá notificar da sua intenção de cessar o contrato, por escrito, ao Instituto de Formação Turística de Macau, com antecedência mínima de 90 dias do termo pretendido do contrato.
- 11.7 Em caso de rescisão unilateral do contrato pelo arrendatário, ou pelo Instituto de Formação Turística nas condições previstas no ponto 11.3,



aquele perderá o direito à caução definitiva prestada e pagará ao Instituto de Formação Turística uma indemnização no valor de duas rendas mensais.

## **12. Celebração do contrato e despesas inerentes**

- 12.1 Nos termos do artigo 171.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 57/99/M, de 11 de Outubro, o contrato de arrendamento será celebrado por escrito.
- 12.2 O arrendatário é responsável por todas as despesas inerentes à celebração do contrato, incluindo taxas, impostos e emolumentos.

## **13. Elementos integrantes do contrato e ordem de prevalência dos documentos**

- 13.1 De acordo com o artigo 48.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, consideram-se integrados no contrato, em tudo quanto por ele não for explícita ou implicitamente contrariado, o caderno de encargos e os demais elementos patentes no concurso.
- 13.2 O arrendamento é regulado pelos seguintes documentos:
  - 13.2.1 Contrato;
  - 13.2.2 Programa do concurso;
  - 13.2.3 Caderno de encargos;
  - 13.2.4 Outros documentos integrantes do concurso, nomeadamente os documentos de esclarecimentos adicionais;
  - 13.2.5 Proposta.
- 13.3 No caso de existirem divergências ou contradições entre os documentos referidos no ponto anterior, a prevalência é determinada pela ordem em que são indicados.

## **14. Alterações ao contrato**

O contrato só pode ser alterado por mútuo acordo entre as partes.

## **15. Resolução de litígios**



Os litígios que possam surgir durante a vigência do contrato são resolvidos de acordo com a legislação da RAEM, devendo os conflitos que não possam ser resolvidos por acordo entre as partes ser sujeitos a decisão do tribunal competente da RAEM.

#### 16. **Legislação aplicável**

Em todas as matérias que não sejam expressamente reguladas, aplicar-se-á o disposto na legislação vigente em Macau, incluindo, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 122/84/M de 15 de Dezembro, alterado pela Lei n.º 5/2021 e o Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho.