

CONCURSO PÚBLICO N. º2 /AP/2019

Concessão de exploração de unidades alimentares dos Serviços de Acção Social da Universidade Nova de Lisboa

1

CADERNO DE ENCARGOS

INDICE

Parte I – Cláusulas Jurídicas	5
CAPÍTULO I – Disposições Gerais	5
Artigo 1º - Âmbito e natureza da concessão	5
Artigo 2º - Disposições por que se rege o contrato	5
Artigo 3º - Gestor do contrato	6
CAPÍTULO II – Objeto contratual	6
Artigo 4º - Objeto da concessão	6
Artigo 5º - Estabelecimento da concessão	8
Artigo 6º - Delimitações físicas da concessão	9
Artigo 7º - Regime de exploração	9
CAPÍTULO III - Duração da concessão, contrapartida financeira	9
Artigo 8º - Prazo da concessão	9
Artigo 9º - Contrapartida financeira	10
Artigo 10º - Condições de pagamento da contrapartida financeira	10
Artigo 11º - Regime do risco	11
Artigo 12º - Financiamento	11
Artigo 13º - Remuneração do concessionário	11
CAPÍTULO IV – Caução	12
Artigo 14º - Prestação e execução de caução	12
Artigo 15º - Execução da caução	13
CAPÍTULO V - Exploração, manutenção e conservação do estabelecimento da concessão....	13
Artigo 16º - Custos correntes de exploração do estabelecimento de concessão.....	13
Artigo 17º - Publicidade	13
Artigo 18 - Personalização dos Espaços	14
Artigo 19º - Manutenção e conservação do estabelecimento de concessão	14
Artigo 20º - Patentes, licenças e marcas registadas	15
CAPÍTULO VI - Modificações subjetivas	15
Artigo 21.º - Cedência, oneração e alienação	15
Artigo 22º - Subcontratação e cessão da posição contratual	16
Artigo 23º - Revisão de preços a praticar pelo Concessionário	16

CAPÍTULO VII - Incumprimento do contrato	17
Artigo 24º - Penalidades contratuais	17
Artigo 25º - Resgate	17
Artigo 26º - Sequestro	17
Artigo 27º - Resolução do contrato pelo concedente	18
Artigo 28º - Resolução do contrato pelo concessionário	19
Artigo 29º - Caducidade	19
Artigo 30º - Cessação do contrato	19
Artigo 31º - Reversão de bens	20
CAPÍTULO VIII - Direitos e Obrigações das Partes	20
Artigo 32º - Obrigações do concessionário	20
Artigo 33º - Outras responsabilidades do concessionário	21
Artigo 34º - Obrigação de informação do concessionário	22
Artigo 35º - Acesso ao estabelecimento da concessão e aos documentos do concessionário	22
Artigo 36º - Reclamações dos utentes	23
Artigo 37º - Pessoal afeto � exploração	23
Artigo 38º - Seguros	24
Artigo 39º - Obtenção de licenças e autorizações	25
Artigo 40º - Responsabilidade pela culpa e pelo risco	25
CAPÍTULO IX - Obrigações do concedente	25
Artigo 41º - Obrigações do concedente	25
Artigo 42º - Verificação do cumprimento dos requisitos relativos ao pessoal	26
Artigo 43º - Autorizações do concedente	26
CAPÍTULO X – Fiscalização	27
Artigo 44º - Fiscalização pelo concedente	27
Artigo 45º - Ações de fiscalização	27
CAPÍTULO XI - Disposições finais	28
Artigo 46º - Sigilo	28
Artigo 47º - Comunicações e notificações	28
Artigo 48º - Contagem dos prazos	28
Artigo 49º - Outros encargos	29
Artigo 50º - Foro competente	29
Artigo 51º - Legislação aplicável	29

Parte II - Especificações técnicas	30
Artigo 52º - Identificação e caracterização das unidades alimentares	30
Artigo 53º - Obrigações do concessionário	32
Artigo 54º - Composição da refeição social diária	35
Artigo 55º - Execução e distribuição	37
Artigo 56º - Requisitos do fornecimento	38
Artigo 57º - Operações de verificação sanitária	39
Artigo 58º - Refeições alternativas à refeição social	42
Artigo 59º - Serviços de snack-bar	42
Artigo 60º - Serviços de cafetaria/bar	43
Artigo 61º - Inventariação dos bens	44
Artigo 62º - Pessoal afeto ao serviço	44
Artigo 63º - Disposições finais	45
ANEXO I – Caderno de captações mínimas	46
ANEXO II - N.º de Refeições servidas por ano e por cantina – Ano 2016 e 2017	53
ANEXO III – Características gerais das unidades alimentares	54
ANEXO IV – Mapa de pessoal	55
ANEXO V – Preço Base	56

CADERNO DE ENCARGOS

Parte I

Cláusulas Jurídicas

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1º

Âmbito e natureza da concessão

1. O presente Caderno de Encargos compreende as Cláusulas a incluir no Contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual de concurso público que tem por objeto a concessão de exploração das cantinas, cafetarias e bares dos Serviços de Acção Social da Universidade Nova de Lisboa (SASNOVA) referidas no artigo 4º e no Anexo III da Parte II deste Caderno de Encargos.
2. A concessão tem a natureza de serviço público e é estabelecida relativamente às unidades e atividades integradas no seu objeto, mediante o pagamento, por parte do concessionário, de uma contrapartida financeira mensal, conforme consta no nº1 do artigo 9º;
3. O objeto principal do serviço compreende o desenvolvimento das seguintes atividades:
 - a) Confeção e fornecimento de refeições em regime de self-service;
 - b) Serviço de cafetaria, bar e/ou snack-bar.

5

Artigo 2º

Disposições por que se rege o contrato

1. A execução do contrato obedece:

- a) Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
- b) À restante legislação e regulamentação aplicável, nomeadamente no que respeita à segurança social, à higiene, segurança, prevenção e medicina no trabalho e à responsabilidade civil perante terceiros;

2. Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior, consideram-se integrados no contrato:
- a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos e aceites pelo concessionário;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A Proposta Adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a Proposta Adjudicada prestados pelo concessionário;
 - 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. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do Contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros.

Artigo 3º

Gestor do contrato

O Chefe da Divisão de Alimentação é designado pela entidade concedente gestor do contrato, tendo como função acompanhar permanentemente a execução deste e assegurar as relações correntes entre a entidade concedente e o concessionário.

CAPÍTULO II

Objeto contratual

Artigo 4º

Objeto da concessão

1. A concessão da exploração das unidades alimentares do concedente tem por objeto a confeção e fornecimento de refeições em regime de self-service e de serviços de cafetaria, bar e/ou snack-bar nos seguintes espaços:

a) **Local 1: Cafeteria e bar na Faculdade de Ciências Médicas (FCM)** situada no Campo Mártires da Pátria 130, 1169-056 Lisboa:

- Na Cafeteria o fornecimento de refeições diárias (almoço) transportadas/confecionadas, exclusivamente a alunos, pessoal docente, investigadores e pessoal não docente da Universidade Nova de Lisboa;
- No Bar o fornecimento de produtos normalmente comercializados neste tipo de estabelecimentos;

b) **Local 2: Cantina e cafeteria na Residência Universitária Alfredo de Sousa**, situados no Campus de Campolide, 1099-032 Lisboa:

- Na Cantina a confeção e fornecimento de refeições sociais e de outras refeições em linha de self-service, diárias (almoço e jantar), exclusivamente a alunos, pessoal docente, investigadores e pessoal não docente da Universidade Nova de Lisboa;
- Na Cafeteria o fornecimento de produtos normalmente comercializados neste tipo de estabelecimentos;

c) **Local 3: Cantina e cafeteria/bar na Faculdade de Ciências e Tecnologia** no Campus Universitário do Monte, situada no Campus da Caparica, Quinta da Torre, 2825-516 Monte da Caparica:

- Confeção e fornecimento de refeições sociais e de outras refeições em linha de self-service, diárias (almoço e jantar), exclusivamente a alunos, pessoal docente, investigadores e pessoal não docente da Universidade Nova de Lisboa.
- Na cafeteria/bar o fornecimento de produtos normalmente comercializados neste tipo de estabelecimentos;

2. Para os utentes que comprovem a qualidade de alunos, o concessionário deverá garantir a oferta de refeição social, em conformidade com o estabelecido na Lei nº 71/2017, de 16 de agosto, em que o preço máximo da refeição é fixado em 0,63 % do Indexante de Apoios Sociais em vigor no início de cada ano letivo, sendo atualmente 2,75 € (preço final, incluindo o IVA), e automaticamente atualizado a 1 de outubro de cada ano civil.

3. Para os utentes que comprovem a qualidade de trabalhadores e docentes da Universidade Nova de Lisboa, o preço da refeição é de 4,75 € (preço final, incluindo o IVA), valor aproximado ao valor do subsídio de alimentação na Administração Pública.
4. Para os utentes externos à Universidade Nova de Lisboa, o preço da refeição poderá ser definido pelo concessionário.

Artigo 5º

Estabelecimento da concessão

- 1 – O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos ao serviço a concessionar e pelos direitos e obrigações à realização do objeto da concessão;
- 2 - A concessão da exploração engloba os locais identificados no artigo anterior e cujas características se encontram descritas no Anexo III, da Parte II do presente caderno de encargos, bem como todos os equipamentos aí existentes, nomeadamente máquinas, aparelhos e respetivos acessórios e outros bens existentes nas cozinhas, armazéns, refeitórios, bares e instalações afins;
- 3 - Para efeitos do disposto no número anterior, consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes à data de celebração do contrato, assim como os bens a criar, a construir, a adquirir ou a instalar pelo concessionário em cumprimento do mesmo, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades concedidas, independentemente de o direito de propriedade pertencer ao concedente, ao concessionário ou a terceiros;
- 4 - Os equipamentos referidos em 2, bem como o mobiliário, acessórios e elementos decorativos existentes nos locais constituem património do concedente;
- 5 - O concessionário elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição do concedente, ou de quem for por ele indicado, um inventário dos bens referidos, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam;
- 6 - O concessionário só pode alienar ou onerar bens afetos à concessão mediante autorização do concedente.

Artigo 6º

Delimitações físicas da concessão

Consideram-se instalações das unidades alimentares e dos bares as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores e infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, escadas, *hottes* e equipamentos de cozinha, copas, salas de refeições, despensas, escritórios, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo concessionário.

Artigo 7º

Regime de exploração

- 1 - A concessão do serviço a prestar aos estudantes e demais utentes das unidades alimentares do concedente tem a natureza de serviço público, substituindo-se o concessionário ao concedente na sua prestação;
- 2 – No decurso da execução do contrato, e nos termos do número anterior, serão observados pelo concessionário os princípios de Exploração do Serviço Público da continuidade e regularidade, igualdade e adaptação às necessidades;
- 3 – O concessionário deve adotar, para efeitos do ponto anterior, os melhores padrões de qualidade disponíveis;
- 4 – O concessionário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes;
- 5 – O concessionário deverá ainda adotar as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

CAPÍTULO III

Vigência do contrato e preço contratual

Artigo 8º

Vigência do contrato

O período de exploração relativo à concessão objeto do contrato a celebrar terá uma duração de 1 (um) ano a contar da data da assinatura do contrato, prorrogável por mais 1 (um) ano até ao

máximo de 36 (trinta e seis) meses, se não for denunciado, por qualquer das partes, com uma antecedência mínima de 60 dias úteis, por carta registada com aviso de receção.

Artigo 9º

Preço base

1. Pela concessão da exploração das unidades alimentares referidas no artigo 4º, o concessionário terá de pagar aos SASNOVA o seguinte:

- **Local 1: Cafeteria e bar na Faculdade de Ciências Médicas (FCM):** sem comparticipação
- **Local 2: Cantina e cafeteria na Residência Universitária Alfredo de Sousa:** 5.500€ anuais divididos em 11 (onze) prestações mensais no valor de 500€ (quinhentos euros);
- **Local 3: Cantina na Faculdade de Ciências e Tecnologia:** 5.500€ anuais divididos em 11 (onze) prestações mensais no valor de 500€ (quinhentos euros);

2. Aos valores referidos no ponto 1 acresce IVA à taxa legal em vigor.

3. Pela confeção e fornecimento de cada refeição social efetivamente servida, o valor máximo a pagar pelos SASNOVA ao Concessionário será:

- **Local 1: Cafeteria e bar na Faculdade de Ciências Médicas (FCM):** 0,85€ (oitenta e cinco cêntimos), ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor por refeição efetivamente servida aos utentes que comprovem a qualidade de alunos da Universidade Nova de Lisboa;
- **Local 2: Cantina e cafeteria na Residência Universitária Alfredo de Sousa:** 0,50€ (cinquenta cêntimos), ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, por refeição efetivamente servida aos utentes que comprovem a qualidade de alunos da Universidade Nova de Lisboa;
- **Local 3: Cantina na Faculdade de Ciências e Tecnologia:** sem comparticipação.

Artigo 10º

Condições de pagamento

1. O valor referido no nº 1 do artigo anterior deverá ser pago aos SASNOVA até ao terceiro dia útil do mês a que respeita, através de transferência bancária, para a conta a designar pelos SASNOVA;
2. O valor referido no nº 3 do artigo anterior, deverá ser faturado aos SASNOVA, mensalmente, pelo Concessionário (mediante o número de refeições sociais vendidas aos estudantes da

UNL em cada mês), com a antecedência de 30 dias em relação à data do respetivo vencimento e será pago através de transferência bancária;

3. Juntamente com a fatura, o Concessionário deverá entregar aos SASNOVA o registo do número de refeições servidas - sociais e não sociais, nas unidades alimentares, por tipologia de utente, através dos talões diários do POS.

Artigo 11º

Regime do risco

- 1 - O concessionário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à concessão durante o prazo da sua duração ou eventual prorrogação, exceto quando o contrário resulte do presente caderno de encargos ou do contrato;
- 2 - Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pelo concessionário.
- 3 - Em caso de dúvida sobre a limitação ou repartição do risco do concessionário, considera-se que o risco corre integralmente por conta deste.

Artigo 12º

Financiamento

- 1 - O concessionário é responsável pela obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento de todas as atividades que integram o objeto do contrato, de forma a garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações;
- 2 - Com vista à obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento das atividades concedidas, o concessionário pode contrair empréstimos, prestar garantias e celebrar com as entidades financiadoras os demais atos e contratos que consubstanciam as relações jurídicas de financiamento;
- 3 - Não são oponíveis ao concedente quaisquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais estabelecidas pelo concessionário nos termos do número anterior.

Artigo 13º

Remuneração do concessionário

- 1 - A remuneração do concessionário decorrente da gestão e exploração das unidades alimentares objeto do contrato é exclusivamente a resultante dos resultados financeiros

obtidos nas unidades sob a sua responsabilidade, não sendo devido, pelo concedente, o pagamento de qualquer preço, para além do estipulado no nº 3 do artigo 9º.

- 2 – Compete ao concessionário a cobrança de todos os valores devidos pelos utentes das unidades alimentares.
- 3 – Mensalmente deverá o concessionário entregar ao concedente o registo do número de refeições servidas - sociais e não sociais, nas unidades alimentares, por tipologia de utente.
- 4 – O concedente não se vincula ao número de refeições apresentado nas peças do procedimento, que constitui apenas uma previsão baseada no histórico da atividade.

CAPÍTULO IV

Caução

Artigo 14º

Prestação da caução

- 1 - Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, é exigido ao concessionário uma caução no valor equivalente a 2% do montante correspondente ao benefício económico imediato do contrato para a entidade concedente, conforme o disposto do n.º 3 do artigo 89.º do Código dos Contratos Públicos, contabilizado em função dos anos de vigência contratual.
- 2 – Considera-se benefício económico imediato do contrato de concessão, a venda pelo concessionário de um número espectral de 141.000 refeições sociais, ao preço máximo fixado para estudantes à data de início da concessão, acrescido da contrapartida financeira anual, isto é:

$$\text{Benefício económico} = (\text{Número de refeições anuais} \times \text{preço da refeição social}) + \text{valor da contrapartida financeira anual}$$
- 3 - A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.
- 4 - O modo de prestação da caução obedece ao estabelecido nos artigos 88.º a 91.º do CCP.

12

Artigo 15º

Execução de caução

Se o concessionário não cumprir as suas obrigações legais ou contratuais, a entidade concedente pode considerar perdida a seu favor a caução, independentemente de decisão judicial, nos termos do disposto no artigo 296.º do CCP.

CAPÍTULO V

Exploração, manutenção e conservação do estabelecimento da concessão

Artigo 16.º

Custos correntes de exploração do estabelecimento de concessão

- 1- As despesas com limpeza das instalações e consumo de gás são da responsabilidade integral do Concessionário.
- 2- Para os efeitos previstos no número anterior, o Concedente, apresentará mensalmente ao Concessionário fatura com o valor correspondente aos consumos de gás verificados nos locais concessionados.
- 3- Os encargos com a água, luz e manutenção são da responsabilidade da entidade concedente;
- 4- No caso da manutenção, se se verificar que o equipamento / estrutura se encontra degradada ou inoperacional por falta de cuidado ou por má utilização do concessionário, será da responsabilidade deste a reparação / substituição do mesmo.

13

Artigo 17º

Publicidade

- 1- Não é permitida a afixação de publicidade no espaço afeto à concessão, com exceção da relativa aos produtos de consumo corrente e sua disponibilização ou informação afim ao serviço prestado.
- 2- A entidade concedente poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do concessionário, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.

- 3- Excluem-se do presente artigo qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pela entidade Concedente, em zona destinada para o efeito nas instalações do(s) estabelecimento(s) concessionado(s), nomeadamente de carácter administrativo, cultural, académico ou desportivo.

Artigo 18.º

Personalização dos Espaços

- 1- A decoração e personalização do espaço a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelo concedente, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
- 2- Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem do Concedente.
- 3- Em caso algum será permitido ao Concessionário alterar a denominação das unidades alimentares concessionadas.
- 4- O Concessionário aceita que a personalização do espaço possa ser feita pelo Concedente, caso este assim o entenda e do qual dará conhecimento ao Concessionário.

14

Artigo 19.º

Manutenção e conservação do estabelecimento de concessão

- 1- O Concessionário obriga-se, durante a vigência do contrato de Concessão e a suas expensas a manter o estabelecimento da Concessão em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização, de higiene e segurança, diligenciando para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que se destina.
- 2 - Em caso de perda ou destruição do equipamento, ainda que parcial, por motivos de força maior, será da responsabilidade do concedente e/ou seguradora a sua reposição;
- 3 - É competência do concessionário a reposição do equipamento danificado e/ou destruído por causa que lhe seja imputável.
- 4 - É da responsabilidade do concessionário manter o equipamento adequado ao nível qualitativo pretendido e adequado ao serviço concessionado, bem como o bom estado das infraestruturas e a conservação corrente dos equipamentos.

- 5 - Os encargos com reposições de palamenta, são da responsabilidade do Concessionário.
- 6 - A substituição de lâmpadas e pequenas reparações de uso comum são consideradas custos correntes da responsabilidade do concessionário.

Artigo 20.º

Patentes, licenças e marcas registadas

- 1- São da responsabilidade do Concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2- Compete ao Concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que para tal sejam necessários.
- 3 - O Concessionário deverá informar, de imediato, o Concedente no caso de qualquer das licenças a que se refere o número anterior lhe serem retiradas, caducarem, serem revogadas ou por qualquer motivo deixarem de operar os seus efeitos, indicando, desde logo, que medidas tomou ou irá tomar para repor tais licenças em vigor.
- 4 - Caso a entidade concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o concessionário 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.

15

CAPÍTULO VI

Modificações subjetivas

Artigo 21.º

Cedência, oneração e alienação

É interdito ao Concessionário ceder, alienar ou por qualquer modo onerar, no todo ou em parte, a Concessão, ou realizar qualquer negócio jurídico que vise atingir ou tenha por efeito, mesmo que indireto, idênticos resultados.

Artigo 22º

Subcontratação e cessão da posição contratual

- 1- O Concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade Concedente.
- 2- Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao Concessionário no presente procedimento;
 - b) A entidade Concedente apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do CCP, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 23.º

Revisão de preços a praticar pelo Concessionário

- 1- Os preços previstos no contrato apenas podem ser revistos nas seguintes situações:
 - a) Por imperativo legal ou determinação tutelar;
 - b) Por deliberação do órgão competente do Concedente.
- 2- Qualquer alteração que diminua ou aumente o valor a cobrar pelo Concessionário, pela refeição a preço social, confere o direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato, a favor do Concessionário ou da Concedente, em termos a acordar entre as partes.
- 3- O não cumprimento do disposto no presente artigo, confere ao Concedente o poder de proceder a rescisão do contrato determinando a perda total do direito à caução, e o direito a exigir uma indemnização no montante compreendido entre 20% e 30% do valor do contrato, consoante a gravidade da falta e do grau da culpa, a determinar pelo Concedente.

CAPÍTULO VII

Incumprimento do contrato

Artigo 24º

Penalidades contratuais

Sem prejuízo da possibilidade de sequestro ou resolução do contrato de concessão nos termos do artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos, o concedente pode, com observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º e no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos, aplicar penalidades de carácter pecuniário como sanção contratual, no valor de 100€ (cem euros) por cada dia de incumprimento do concessionário, atentos os limites constantes nos n.ºs 2 e 3 deste ultimo artigo.

Artigo 25º

Resgate

- 1 - O concedente pode resgatar a concessão, por razões de interesse público, após o decurso do prazo de 5 (cinco) meses.
- 2 - O resgate é notificado ao concessionário com, pelo menos, 2 (dois) meses de antecedência.
- 3 - Em caso de resgate, o concessionário tem direito a receber do concedente, a título de indemnização, uma quantia correspondente aos danos emergentes e aos lucros cessantes, devendo, quanto a estes, deduzir-se o benefício que resulte da antecipação dos ganhos previstos.
- 4 - O resgate determina a reversão dos bens do concedente afetos à concessão, bem como a obrigação de o concessionário entregar àquele os bens abrangidos, nos termos do contrato, por cláusula de transferência.

Artigo 26º

Sequestro

- 1 - Sem prejuízo do disposto no n.º 3 do artigo 421.º do Código dos Contratos Públicos, em caso de incumprimento grave pelo concessionário das suas obrigações, ou estando o mesmo iminente, o concedente pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo o desenvolvimento das atividades concedidas.

2 - O sequestro pode ter lugar, nomeadamente, caso se verifique qualquer das seguintes situações, por motivos imputáveis ao concessionário:

- a) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, de atividades concedidas;
- b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências graves na organização e regular desenvolvimento das atividades concedidas ou no estado geral das instalações e equipamentos que comprometam a continuidade ou a regularidade daquelas atividades ou a integridade e segurança de pessoas e bens.

Artigo 27º

Resolução do contrato pelo concedente

1 — O não cumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão e se dele resultar grave prejuízo, quer para o concedente, quer para os utentes, em qualquer das unidades alimentares concessionadas, constitui fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida mediante declaração enviada ao concessionário, com perda total ou parcial da caução, sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que o concedente julgar dever optar.

2 – Sem prejuízo do disposto no artigo 423º do CCP constituem nomeadamente causas legítimas de resolução da concessão:

- a) Cessão da posição a terceiros sem autorização do concedente;
- b) Utilização das unidades alimentares e equipamentos afetos à concessão para fim diferente;
- c) Violação grave de quaisquer normas legais ou regulamentares a que o concessionário esteja obrigado no desenvolvimento da atividade concessionada;
- d) Encerramento das unidades alimentares, salvo motivo fortuito ou de força maior;
- e) Quebra do dever de sigilo.

3 – A violação, por parte do concessionário, das obrigações decorrentes do contrato segue o regime previsto no artigo 325º do CCP.

Artigo 28º

Resolução do contrato pelo concessionário

O concessionário poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei.

Artigo 29º

Caducidade

- 1 - O contrato de concessão caduca quando se verificar o fim do prazo da concessão, extinguindo-se as relações contratuais existentes entre as partes, sem prejuízo das disposições que, pela sua natureza ou pela sua letra, se destinem a perdurar para além daquela data.
- 2 – O contrato de concessão caduca ainda com a insolvência do concessionário.
- 3 - O concedente não é responsável pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

Artigo 30º

Cessação do contrato

19

- 1 – A concessão cessa por:
 - a) Impossibilidade objetiva permanente, não imutável a qualquer das partes;
 - b) Caducidade, denúncia ou resolução do contrato;
 - c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostas pelos competentes organismos oficiais;
- 2 – A impossibilidade objetiva permanentes, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a gestão e exploração dos espaços concessionados, poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou modificação do contrato.
- 3 – A entidade concedente não é responsável pelos efeitos de caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

Artigo 31º

Reversão de bens

- 1 - No termo da concessão, reverterem gratuita e automaticamente para o concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o concessionário, dentro de um prazo razoável fixado pelo concedente, a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.
- 2 - Caso o concessionário não dê cumprimento ao disposto no número anterior, o concedente promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo concessionário e podendo ser utilizada a caução para os liquidar no caso de não ocorrer pagamento voluntário e atempado dos montantes debitados pelo concedente.

CAPÍTULO VIII

Direitos e Obrigações das Partes

Artigo 32º

20

Obrigações do concessionário

- 1- Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o concessionário as obrigações definidas nas peças do presente procedimento, Parte I e Parte II.
- 2- A título acessório, o concessionário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
- 3 - Obrigação de cumprir todas as normas legais e regulamentares aplicáveis ao fornecimento de géneros alimentícios e bebidas, nomeadamente, no que respeita a garantia da qualidade, embalagem, manuseamento, rotulagem, higiene, prazos de validade, calibragem, origem, transporte, segurança e outros.

Artigo 33º

Outras responsabilidades do concessionário

- 1 - O concessionário é responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias do fornecimento de refeições e bens alimentares, correndo por sua conta a reparação dos danos, prejuízos e eventuais indemnizações, nos casos de agressão ao estado de saúde dos utentes, designadamente de intoxicação alimentar.
- 2 - O concessionário obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, bem como de esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de dois meses, a efetuar por laboratório devidamente acreditado.
- 3 - Das inspeções e análises efetuadas deverão ser remetidas cópias dos relatórios ao concedente, onde constem os resultados.
- 4 - É ainda da responsabilidade do concessionário:
 - a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene, segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
 - b) Implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada para tal, devendo apresentar um programa de intervenções, bem como os produtos que utiliza e as respetivas fichas técnicas.
 - c) Suportar as perdas e danos verificados por utilização negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
 - e) Garantir que as intervenções previstas na alínea anterior sejam efetuadas de acordo com as normas em vigor e com as regras da boa arte;
 - f) Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos, fornecimento e substituição de lâmpadas;
 - g) Realizar a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 metros, bem como as salas

- de refeições, remoção de grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfecção de instalações, equipamento e material;
- h) Limpeza trimestral dos sistemas de extração/exaustão, tetos aspirantes e hottes, incluindo mensalmente a limpeza aos respetivos filtros, proteção de janelas e instalações de esgoto;
 - i) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
 - k) Limpeza e manutenção das caixas de retenção de gorduras devendo ser apresentado ao concedente o respetivo comprovativo legal do destino da gordura recolhida e ser entregue fotocópia do documento que o departamento respetivo do Ministério do Ambiente, emitirá, atestando o tratamento efetivo daqueles resíduos.
 - l) Limpeza, verificação e manutenção do sistema de extração de ar ambiente, nomeadamente grelhas de ventilação e condutas (pelo menos duas vezes por ano), caixa do ventilador e respetivas componentes (pelo menos uma vez por ano).
 - m) Gestão dos resíduos sólidos e pagamento da respetiva taxa;
 - n) Suportar os demais encargos com o funcionamento da unidade, incluindo gás, eletricidade e água.

Artigo 34º

Obrigações de informação do concessionário

Para além do disposto nas alíneas a) e b) do artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos, ao longo de todo o período de vigência do contrato de concessão, o concessionário obriga-se a apresentar, prontamente, as informações complementares ou adicionais que lhe sejam solicitadas pelo Concedente.

Artigo 35º

Acesso ao estabelecimento da concessão e aos documentos do concessionário

- 1 - O concessionário deve facultar ao concedente, ou a qualquer entidade por este nomeada, livre acesso a todo o estabelecimento da concessão, bem como aos documentos relativos às instalações e atividades objeto da concessão, incluindo os registos de gestão utilizados, estando ainda obrigado a prestar, sobre todos esses elementos, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.

- 2 - O concessionário deve disponibilizar, gratuitamente, ao concedente todos os projetos, planos, plantas e outros elementos, de qualquer natureza, que se revelem necessários ou úteis ao exercício dos direitos ou ao desempenho de funções atribuídas pela lei ou pelo contrato ao concedente.

Artigo 36º

Reclamações dos utentes

- 1 — O concessionário obriga-se a disponibilizar aos utentes do estabelecimento da concessão livros destinados ao registo de reclamações.
- 2 — Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser visados periodicamente pelo concedente.
- 3 — O concessionário deve enviar ao concedente, com a periodicidade fixada no contrato de concessão, as reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

Artigo 37º

23

Pessoal afeto à exploração

- 1- São da exclusiva responsabilidade do Concessionário todas as obrigações relativas ao pessoal contratado para a exploração, à sua disciplina e aptidão profissional bem como pelo cumprimento da legislação laboral.
- 2 - O concessionário fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita ao seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais, nos termos da legislação aplicável.
- 3 - É da responsabilidade do Concessionário garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa contendo o nome e respetiva categoria profissional.
- 4 - Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do Concessionário.

- 5 - O Concessionário compromete-se a respeitar e fazer respeitar todas as normas vigentes em matéria de entrada, permanência e trabalho, permanente ou eventual e ainda que não remunerado, de trabalhadores estrangeiros em território nacional.
- 6 - O Concessionário é responsável por todos os encargos sociais e descontos estabelecidos na legislação em vigor, relativa ao pessoal que tiver ao seu serviço.
- 7 - O Concessionário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja solicitado de forma fundamentada, o pessoal que o Concedente entender não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações.
- 8 - O Concessionário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.

Artigo 38º

Seguros

- 1 - Para além de outros seguros obrigatórios, nos termos legais, o concessionário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para o concedente, os seguintes seguros, válidos até ao fim da concessão:
 - a) Acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo e qualquer pessoal ao seu serviço na execução da concessão;
 - b) Responsabilidade civil automóvel, conforme legislação em vigor, para todas as viaturas automóveis que sejam utilizadas no âmbito da concessão;
 - c) Responsabilidade civil de exploração, cujas garantias devem abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operações de quaisquer máquinas e/ou equipamentos e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob a sua direção, de modo a que não possa ser imputado ao concedente qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações;
 - d) Seguro de acidentes pessoais, cobrindo os utentes e quaisquer utilizadores do espaço concessionado.

- 2 – O concedente pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior.

Artigo 39º

Obtenção de licenças e autorizações

- 1 - Compete ao concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças, certificações, credenciações e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que a tal sejam necessários.
- 2 - O concessionário deverá informar, de imediato, o concedente no caso de qualquer das licenças a que se refere o número anterior lhe serem retiradas, caducarem, serem revogadas ou por qualquer motivo deixarem de operar os seus efeitos, indicando, desde logo, que medidas tomou ou irá tomar para repor tais licenças em vigor.

Artigo 40º

Responsabilidade pela culpa e pelo risco

O concessionário responde, nos termos da lei geral, por quaisquer prejuízos causados a terceiros no exercício das atividades que constituem o objeto da concessão, pela culpa ou pelo risco.

25

CAPÍTULO IX

Obrigações do concedente

Artigo 41º

Obrigações do concedente

No decurso da execução do contrato de concessão, o concedente obriga-se a:

- a) Assegurar no decurso da vigência contratual o acesso do concessionário e dos seus trabalhadores e demais pessoal às instalações da concessão, salvo caso fortuito ou de força maior;
- b) Informar o concessionário de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas, de que venha a ter conhecimento;

- c) Garantir o sigilo sobre toda a documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao concessionário, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato;
- e) Intermediar a resolução de ocorrências e conflitos, quando necessário, que possam surgir, no decurso da vigência do contrato de concessão;
- f) Liberar a caução prestada pelo concessionário, nos termos previstos no contrato e no caderno de encargos;
- g) Responder em tempo útil às comunicações do concessionário;
- h) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das peças do procedimento.

Artigo 42º

Verificação do cumprimento dos requisitos relativos ao pessoal

Sem prejuízo dos poderes de fiscalização e avaliação do concedente, em relação ao desempenho do concessionário, em qualquer momento, ao longo da duração da concessão, pode o concedente verificar o cumprimento das obrigações contratuais relativas ao pessoal afeto à exploração, designadamente através da consulta do registo de assiduidade dos elementos do mapa de pessoal do concessionário.

26

Artigo 43º

Autorizações do concedente

- 1 - Sem prejuízo de outras autorizações expressamente previstas no contrato de concessão, carecem, ainda, de autorização prévia e expressa do concedente:
 - a) Qualquer utilização dos Locais 1, 2, e 3, que extravase o normal funcionamento e exploração de um serviço de refeitório;
 - b) Qualquer utilização da cantina e cafetaria/bar da Residência Universitária Alfredo de Sousa, que comprometa o regular funcionamento da Residência na qual se inserem.
- 2 - As autorizações previstas no ponto anterior devem ser concedidas no prazo de 15 (quinze) dias a contar do respetivo pedido.

- 3 - Todos os prazos de emissão, pelo concedente, de autorizações ou aprovações previstas no contrato de concessão contam-se a partir da submissão do respetivo pedido, desde que este se mostre instruído com toda a documentação que o deva acompanhar e suspendem-se com o pedido, pelo concedente, de esclarecimentos ou documentos adicionais, e até que estes sejam prestados ou entregues, considerando-se tacitamente concedidas se não forem recusadas dentro daquele prazo.

CAPÍTULO X

Fiscalização

Artigo 44º

Fiscalização pelo concedente

- 1 - Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º, 303.º e 305.º e 306.º do Código dos Contratos Públicos, o concedente pode ordenar a realização de ensaios, testes ou exames, na presença de representantes do concessionário, que permitam avaliar as condições de funcionamento e as características do equipamento, sistemas e instalações respeitantes à concessão, correndo os respetivos custos por conta do concessionário.
- 2 - As determinações do concedente, emitidas ao abrigo dos seus poderes de fiscalização são imediatamente aplicáveis e vinculam o concessionário, devendo este proceder à correção da situação, diretamente ou através de terceiros, correndo os correspondentes custos por sua conta.

27

Artigo 45º

Ações de fiscalização

- 1 - O concedente reserva-se o direito de, a todo e a qualquer momento, proceder a ações de vistoria e fiscalização relativamente aos seguintes pontos:
- a) Qualidade do serviço prestado em qualquer das áreas de atuação;
 - b) Cumprimento das obrigações contratuais relativas aos horários de trabalho e assiduidade dos recursos humanos afetos à concessão;
 - c) Cumprimento integral do contrato.

- 2 - Todas as ações de fiscalização podem ser executadas sem aviso prévio ao concessionário.
- 3 - As ações de fiscalização referidas nos números anteriores, podem ser feitas com recurso aos serviços internos e externos aos SASNOVA, podendo utilizar variadíssimas formas e metodologias.

CAPÍTULO XI

Disposições finais

Artigo 46º

Sigilo

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

Artigo 47º

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 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.

Artigo 48º

Contagem dos prazos

- 1- Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados, conforme o estabelecido no n.º 3 do artigo 470.º do CCP.
- 2- Os restantes prazos contam-se de acordo com o estabelecido no artigo 72.º do Código do Procedimento Administrativo.

Artigo 49º

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da celebração do contrato e da prestação de caução são da responsabilidade do Concessionário.

Artigo 50º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 51º

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-lei 111-B/2017, de 31/08.

Parte II

Cláusulas técnicas

Artigo 52º

Identificação e caracterização das unidades alimentares

Local 1 - Cafeteria e bar na Faculdade de Ciências Médicas (FCM) – Campo Mártires da Pátria

- 1 - O contrato tem por objeto o fornecimento de refeições confeccionadas em regime de self-service - **almoços**, conforme especificações constantes do mapa seguinte:

Identificação e localização	Caracterização	Lugares sentados	Tipo de serviço	Dias e Horário	Tipo de refeição	Refeições anuais
Faculdade de Ciências Médicas, Campo de Santana	Cafeteria/bar	60	Almoços	Dias uteis das 11H30 às 14H30	Refeição transportada	15.000

30

- 2 - As refeições deverão ser confeccionadas fora das instalações, em cozinha própria do concessionário, de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas variadas a aprovar previamente pelo concedente, e tendo em conta as capitações adequadas ao grupo etário dos utentes, observando como capitações mínimas as fixadas no Anexo I.
- 3 - As refeições deverão, após a sua preparação e confeção, ser transportadas em ambiente refrigerado para as instalações da Cafeteria/bar na Faculdade de Ciências Médicas, onde serão armazenadas, em unidade de refrigeração. O concessionário terá que disponibilizar um forno conector/unidade de regeneração (de forma a poder realizar o reaquecimento das refeições) para, posteriormente, se poder servir, conforme as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Local 2 – Cantina, cafetaria/bar na Residência Universitária Alfredo de Sousa e bar no edifício da Reitoria da UNL – Campus de Campolide

O contrato tem por objeto a confeção e fornecimento de refeições em regime de self-service na cantina - **almoços e jantares**, o serviço de cafetaria/bar na cafetaria/bar, e fornecimento de almoços e serviço de cafetaria/bar na cafetaria/bar do edifício da Reitoria, conforme especificações constantes do mapa seguinte:

Identificação e localização	Caracterização	Lugares sentados	Tipo de serviço	Dias e Horário	Tipo de refeições	Refeições anuais
Residência Alfredo de Sousa, Campus de Campolide	Cantina	200	Almoços e jantares	Dias uteis das 11H30 às 15H00 e das 18H30 às 20H30	Com cozinha própria	30.000
Residência Alfredo de Sousa, Campus de Campolide	Cafetaria	60	Cafetaria/bar	Dias uteis das 8H00 às 18H00	—	—

31

Local 3 – Cantina na Faculdade de Ciências e Tecnologia - Campus da Caparica

O contrato tem por objeto a confeção e fornecimento de refeições em regime de self-service - **almoços e jantares**, conforme especificações constantes do mapa seguinte:

Identificação e localização	Caracterização	Lugares sentados	Tipo de serviço	Dias e Horário	Confeção das refeições	Refeições anuais
Faculdade de Ciências e Tecnologia, Campus da Caparica	Cantina	500	Almoços e jantares	Dias uteis das 11H30 às 15H00 e das 18H30 às 20H30	Com cozinha	120.000

Artigo 53º

Obrigações do concessionário

- 1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, na parte I do presente Caderno de Encargos, da celebração do contrato decorrem para o concessionário, as seguintes obrigações principais:
 - a) Fornecimento de refeições diárias transportadas/confecionadas (almoço) na cafetaria na Faculdade de Ciências Médicas;
 - b) Confeção e fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) na cantina na Residência Universitária Alfredo de Sousa e na cantina na Faculdade de Ciências e Tecnologia;
 - b) Assegurar o funcionamento dos serviços da cafetaria / bar na Residência Universitária Alfredo de Sousa;
 - c) Assegurar o funcionamento dos serviços de bar e fornecimento de refeições diárias confecionadas (almoço) na cafetaria/bar do edifício da Reitoria;
- 2 - O concessionário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
 - a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade concedente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
 - c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade concedente sempre que por estas seja exigido;
 - d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade concedente, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
 - e) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
 - f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;
 - g) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade concedente;
 - h) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições quando solicitadas pela entidade concedente, nomeadamente almoço e jantar;

- j) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade concedente ou por esta geridas;
- 2- Na confeção das refeições, o fornecedor obriga-se ainda ao cumprimento dos seguintes requisitos:
- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
 - b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo I;
 - c) Garantir o cumprimento das capitações máximas constantes das tabelas do Anexo I;
 - d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
 - e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade concedente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 do presente artigo;
 - f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
 - g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
 - h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
 - i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
 - j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade concedente, sempre que por esta seja determinado;
 - l) Garantir a disponibilização de um dos pratos já confeccionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pela entidade concedente;
 - m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.
- 3 - Na elaboração das ementas, o fornecedor obriga-se a:

- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade concedente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
- b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capacitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, composição por macronutrientes e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção e a existência de alergénios;
- c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade concedente;
- f) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
 - i. Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);
 - ii. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
 - iii. Máximo semanal de uma refeição com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
 - iv. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
 - v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
 - vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeletas, escalope, carne estufada ou assada;
 - vii. Máximo de duas refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser aumentado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade concedente;
 - viii. Máximo de duas repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
 - ix. Mínimo de uma e máximo de duas sobremesas doces por semana;
 - x. Máximo de uma vez por semana de sobremesa composta por iogurte;

- xi. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.
- 4 - O concessionário obriga-se a apresentar à entidade concedente, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
 - b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
 - e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
 - f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos.
- 5 - No que concerne à higiene e limpeza, o concessionário obriga-se a elaborar um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade concedente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

Artigo 54º

Composição da refeição social diária

1 - A **refeição social** é obrigatoriamente constituída por:

Sopa - Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas, Canja ou Sopa de peixe. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada (azeite);

Prato - Carne ou peixe, complementado com ovo¹, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação do povo português, tendo em conta os hábitos alimentares.

¹ À exceção dos ovos para cozer, estrear ou escalfar, apenas serão autorizados ovos pasteurizados.

Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, desde que adequados à ementa;

Pão – Pão embalado individualmente (do tipo integral / cereais / centeio);

Sobremesa - Fruta da época ou fruta cozida ou assada / doces (com baixo teor de açúcar);

Bebida – Água;

2 - A **refeição dieta** deve ser composta por:

Sopa tipo ligeiro - Sempre que adequada, poderá ser fornecida a sopa utilizada para a refeição normal, sob a forma de puré ou creme, desde que obedeça ao requisito de ser fabricada à base de batata, adicionada com outros ingredientes, isolados ou associados, tais como vegetais de folhas verdes, cenouras, nabo, cebola, abóbora ou feijão-verde;

Prato - Poderá ser confeccionado com os mesmos alimentos que são utilizados na refeição normal, sempre que possível embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples, que normalmente se designa por “cozidos” ou “grelhados”. A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta;

Pão - Deve ser fornecido nos mesmos termos da refeição normal;

Sobremesa - Uma sobremesa à escolha (fruta fresca, nos termos da refeição normal)

Bebida – Água;

3 - A **refeição vegetariana** deve ser composta por:

Sopa - Poderá ser fornecida a sopa utilizada para a refeição normal, sob a forma de puré ou creme, desde que obedeça ao requisito de ser fabricada à base de batata, adicionada com outros ingredientes, isolados ou associados, tais como vegetais de folhas verdes, cenouras, nabo, cebola, abóbora ou feijão-verde;

Prato - Poderá ser confeccionada qualquer tipo da vertente da refeição vegetariana, desde que utilizem no mínimo 4 a 5 variedades de vegetais, leguminosas, tubérculos. Terem obrigatoriamente sempre métodos de confeção diferenciados (produtos crus e cozidos ou grelhados e cozinhados a vapor). A utilização de produtos de origem animal (ovos, leite, queijo) é permitida como forma de enriquecer e complementar mais o prato em causa; Recomenda-se como base geral à confeção deste tipo de alimentação o tofu e o seitan;

Pão - Deve ser fornecido nos mesmos termos da refeição normal;

Sobremesa - Uma sobremesa à escolha (fruta fresca, nos termos da refeição normal)

Bebida – Água;

4 – Ementa de substituição

a) No caso de se esgotar a ementa do dia a mesma será substituída por outra, desde que respeite os requisitos legalmente fixados.

b) A situação prevista em a) não poderá ocorrer nos seguintes horários:

Almoço – entre as 11h30m e as 14h00m

5 - As ementas deverão ser acompanhadas da lista de componentes de cada prato e, bem assim, das respetivas captações conforme estipulado na legislação aplicável.

Artigo 55º

Execução e distribuição

1 - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2- O concessionário deverá afixar em lugares bem visíveis:

a) As ementas do próprio dia e do dia seguinte;

b) A ementa semanal;

c) As tabelas dos preços dos produtos vendidos no bar e cafetaria, que serão previamente acordados com a concedente e entrarão em vigor após a aprovação deste;

d) Preço de extras/menus e complementares.

3- O concessionário fica obrigado a colocar as refeições na linha de “self-service” dos refeitórios nos horários indicados nos quadros constantes do artigo 52º do Caderno de Encargos.

4- O concessionário fica obrigado a assegurar a venda de senhas de refeição.

Artigo 56º

Requisitos do fornecimento

- 1 – A confeção e o fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e legislação aplicável, nacional e comunitária, nomeadamente (artigo 40º do DL 10/2015, de 16/01):
- a) Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002;
 - b) Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004;
 - c) Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004;
 - d) Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho;
 - e) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;
 - f) Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, na distribuição e venda de carnes e seus produtos;
 - g) Decreto-Lei n.º 286/86, de 6 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de setembro, no comércio de pão e outros produtos similares;
 - h) Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho, na água destinada ao consumo humano.
- 2 - O concessionário é responsável pela qualidade e condições higiene sanitárias da confeção de refeições, no fornecimento de refeições confeccionadas e serviço de Snack-Bar, correndo por sua conta a reparação dos danos, prejuízos e eventuais indemnizações, nos casos de agressão ao estado de saúde dos utentes, designadamente de intoxicação alimentar.
- 3 - O concessionário obriga-se a afetar ao quadro de pessoal atribuído à unidade um técnico de nutrição, diretamente responsável pela elaboração das ementas, componentes de cada prato, respetivas capacitações e controlo do fornecimento nomeadamente quanto à qualidade e quantidade distribuída aos utentes.

- 4 - O concessionário obriga-se a assegurar, por sua conta, a realização de inspeções e análises microbiológicas dos produtos confeccionados prontos, retirados da linha de distribuição, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma **periodicidade mínima de 2 meses**. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas cópias dos relatórios, onde constem os resultados, ao concedente.
- 5 - O concessionário deverá expor, em local bem visível, os pratos confeccionados e demais componentes da refeição do próprio dia.
- 6 - O concessionário, ou seu representante deverá assistir à distribuição das refeições.
- 7 - A ausência do concessionário ou do seu representante, não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas jurídicas e técnicas.
- 8 - O concessionário deve submeter à aprovação do concedente, o ciclo de ementas por períodos mensais (almoço e jantar). As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a **antecedência mínima de 15 dias**. Após comunicação ao concessionário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, com exceção de motivos de força maior e alheios ao concessionário e, sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, ao concedente.
- 9 - **O concessionário obriga-se a disponibilizar aos utentes um livro de reclamações**, que deverá ser facultado a quem o solicitar, nomeadamente o representante do concedente, de acordo com o Decreto-Lei n.º 371/2007, de 6 de Novembro. Deverá, também, afixar informação de que dispõe de livro de reclamações e qual a entidade competente para analisar as queixas efetuadas.

Artigo 57º

Operações de verificação sanitária

- 1 - As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
- 2 - A verificação será exercida pelo representante do concedente ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
- 3 - O representante do concedente poderá, a qualquer momento, e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais e, bem

assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão, sempre, tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.

- 4 - Sem prejuízo do disposto anteriormente, o concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiene sanitárias, diariamente e durante um período de 72 horas, amostras da refeição da linha de “self-service” e da cafetaria para, se necessário, sujeitá-las análise. Da mesma forma deverão ser recolhidas e guardadas, amostras dos produtos distribuídos aquando da realização de outros serviços de restauração.
- 5 - Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o concessionário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá a concedente efetuá-la a expensas do concessionário.
- 6 - **Verificação quantitativa** - As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b) dos componentes de cada prato face às capitações contratadas;
 - c) das ementas aprovadas;
 - d) o estipulado para o pessoal.
- 7- **Verificação qualitativa** - As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
 - b) da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais contratualmente fixadas;
 - c) das ementas aprovadas;
 - d) o estipulado para o pessoal.

8 - Verificação da distribuição - O representante da concedente, poderá efetuar no período de preparação e distribuição das refeições as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

9 - Decisão após a verificação

- a) Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do concedente aceita ou rejeita as mesmas.
- b) Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o representante da concedente aceita ou rejeita parcial ou totalmente a ementa.
- c) Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o concessionário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do refeitório da unidade alimentar.
- d) Se a substituição prevista na cláusula anterior não se verificar, o concessionário indemnizará a concedente nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
- e) Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo concessionário.
- f) Em casos devidamente justificados, a concedente poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas.

41

10 – Controlo:

- a) O concessionário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação e confeção aos representantes da concedente, bem como de serviços e organismos com competência específica.
- b) O exercício do direito de visita e de recolha de alimentos para análise a que aludem as cláusulas anteriores não ilibam o concessionário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limitam o direito de rejeição por parte da concedente.

Artigo 58º

Refeições alternativas à refeição social

- 1- O Concessionário obriga-se a fornecer refeições alternativas à refeição social nas unidades alimentares do tipo bar ou snack-bar.
- 2- O Concessionário obriga-se igualmente a fornecer nessas unidades vários produtos alimentares aos Utentes.
- 3- Para efeitos do disposto no n.º 1, o Concessionário obriga-se a pré definir um conjunto mínimo de refeições de almoço e/ou jantar a fornecer aos utentes, que resultam em combinados de snacks e sopa; snacks e fruta; prato e fruta ou bebida ou sopa.
- 4- A disponibilização de um serviço combinado de produtos alimentares, não dispensa o Concessionário de disponibilizar aos Utentes uma lista de produtos alimentares diversificados.

Artigo 59º

Serviços de snack-bar

- 1 - Os snack-bares serão explorados pelo concessionário, sem prejuízo do normal funcionamento de refeições, incluindo o respetivo serviço a venda de todos os produtos normalmente comercializados em estabelecimentos deste tipo.
- 2 - É proibida a venda de bebidas alcoólicas.
- 3 - O Concessionário deverá disponibilizar diariamente 1 sopa ou entrada, 1 prato de peixe, 1 prato de carne, 1 prato vegetariano, acompanhamentos diversos, pão de trigo, pão de cereais, sobremesas e bebidas diversas.
- 4 - Os produtos constantes do ponto 3, serão comercializados individualmente, a preço a fixar pelo concessionário, não podendo, no entanto, uma refeição completa, composta por pão sopa ou entrada, prato, sobremesa e uma bebida, ultrapassar duas vezes e meia o preço da refeição social (a refeição social em 1 de dezembro de 2018 é 2,70 euros).
- 6- O concessionário deverá afixar em lugar bem visível o seguinte:
 - a) As ementas do próprio dia e do dia seguinte;
 - b) O horário de funcionamento do serviço;

- c) As tabelas de preços dos produtos vendidos no snack-bar;
 - d) O preço de produtos extras/menus e complementares.
- 7 - O concessionário é obrigado a guardar sob refrigeração, diariamente e durante um período de 72 horas (3 dias), as amostras das refeições servidas nos snack-bars;
- 8 - O concessionário obriga-se a facultar a visita às instalações e o eventual exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes do concedente, bem como a serviços e organismos com competência específica na matéria e credenciados para o efeito.

Artigo 60º

Serviços de cafetaria/bar

- 1- A cafetaria/bar será explorada pelo concessionário, sem prejuízo do normal funcionamento de refeições, incluindo o respetivo serviço a venda de todos os produtos normalmente comercializados em estabelecimentos deste tipo.
- 2- É proibida a venda de bebidas alcoólicas.
- 3 - O concessionário deverá disponibilizar, diariamente sandes diversas, pastelaria diversa, iogurtes, salames, bebidas refrigerantes, e outro tipo de produtos alimentares que ache conveniente.
- 5 - Os preços dos produtos comercializados serão fixados pelo Concessionário e previamente autorizados pelo concedente.
- 6 - O concessionário deverá afixar em lugar bem visível:
- a) O horário de funcionamento do serviço;
 - b) A tabela de preços dos produtos vendidos na cafetaria/bar.
- 7 - O concessionário obriga-se a manter o espaço destinado à esplanada da cafetaria/bar em permanente estado de higiene e arrumação.
- 8 - O concessionário deverá especificar o contingente de pessoal a afetar ao bar.

Artigo 61º

Inventariação dos bens

- 1- As instalações, o equipamento e o material colocado à disposição do concessionário, bem como o seu grau de operacionalidade, constarão de inventário assinado por ambas as partes, a anexar ao contrato a celebrar, fazendo dele, parte integrante.
- 2 - No final do 1º e do 2º semestre será feito pelo concedente, juntamente com pessoal do concessionário, inventário do equipamento e baixela.
- 3 – O concedente conservará na sua posse, na vigência do contrato, as chaves de acesso às instalações concessionadas que serão guardadas em chaveiro próprio.
- 4 -Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos ao concedente no estado em que este os cedeu, salvaguardado o desgaste inerente a uma boa utilização dos mesmos.

Artigo 62º

Pessoal afeto ao serviço

- 1 - Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o concessionário obriga-se a assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento, conforme consta do Anexo V;
- 2 - Os mapas de pessoal dos refeitórios e outras unidades de alimentação, previstas no número anterior, não podem ser alterados, nem deixar de ser preenchida a totalidade dos respetivos contingentes, sem prévio acordo do concedente.
- 3 – O concedente poderá solicitar ao concessionário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço no refeitório e nos outros serviços (snack-bar, cafetaria/bar);
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço nas unidades alimentares.

4- O concessionário deve ainda garantir a realização de ações de formação nos locais, prazos e termos definidos pela entidade concedente, sempre que tal se revele necessário à execução do contrato.

Artigo 63º

Disposições finais

1 - O concessionário compromete-se a colaborar nas seguintes situações:

- a) Realização de iniciativas dos estudantes no espaço do refeitório, se previamente autorizada pelo concedente;
- b) Prestação de serviços de alimentação a iniciativas dos estudantes ou de outros corpos associativos, se previamente autorizada pelo concedente;

2 - A prestação dos serviços previstos em b) será precedida de solicitação pelo concedente de orçamento e das condições do fornecimento e da respetiva autorização;

3 - O concessionário não poderá prestar qualquer colaboração a iniciativas dos estudantes ou de outros corpos associativos, no espaço do refeitório ou no fornecimento de serviços de alimentação, sem conhecimento e autorização prévia do concedente.

3 – No acesso de viaturas e do pessoal do concessionário às unidades alimentares do concedente, o concessionário compromete-se a cumprir todas as normas de acesso, definidas pelo concedente.

45

O Reitor

(Prof. Doutor João Sàágua)

ANEXO I

Caderno de captações mínimas

CARNE DE VACA	Gramas
Bife cortado	190
Bife cortado com ovo	160
Escalapes para panar	160
Assar – Cozer	200
Cozer – Estufar	220
Guisar	210
CARNE PICADA	
Lombo fingido	180
Hamburguer	170 (2 und.)
Hamburguer com ovo	140
Almôndegas	170
Croquetes	120
Empadão	140
CARNE DE PORCO	
Bife cortado	170
Bife cortado com ovo	140
Escalopes para panar	140
Assar	200
Cortada para fritar	210
Costoletas	200 (2 und.)
Entrecosto	240
Cabeça	350
Chispe	360

Cabeça e Chispe	350
Orelheira	250
Rim	200
Leitão	350
CABRITO OU BORREGO	
Assar	380
Perna para assar/estufar	280
Caldeirada	320
Costoleta para grelhar	220
Cabrito para cozer	360
Carneiro para estufar/guisar	370
ANIMAIS DE CAPOEIRA	
PERÚ	
Inteiro para assar	330
Inteiro para estufar	300
Perna para assar/estufar	280
Perna para estufar	270
Guisar cortado	300
Bife	180
Escalopes para panar	150
PATO	
Assar	410
Estufar	390
Para arroz	310
FRANGO / GALINHA	
Assar	350

Estufar/guisar	300
Para arroz	270
Fritar	350
Cozer	320
CODORNIZES	
Para fritar	2 Unid.
COELHO	
Estufar	360
Para arroz	300
PARA COZIDO	
Chouriço de carne	25
Morcela	25
Farinheira	25
Chouriço de sangue	30
Alheira	1 Unid
Salsicha fresca para fritar	180
Salsicha fresca para enrolar	160
Salsicha para arroz	40
Salsicha em lata com ovo	4
Linguiça	30
Linguiça para fritar	120
OVOS e OMELETES	
Ovo cozido, estrelado, mexido	1
Recheados (como prato)	3
Escalfados	2
Omelete para prato	3

Tortilha	2
Pastéis / Rissois / croquetes p/ pessoa	4 unidades
OMELETES	
Fiambre/queijo/presunto	50
Camarão Miolo	45
Peixe desfeito/galinha desfiada	50
Chouriço	45
CONSERVAS	
Atum/Sardinhas	130
PEIXE Grosso	
Pampo, pargo, garoupa com cabeça	400
Pampo, pargo, garoupa sem cabeça	280
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	380
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	280
PEIXE Médio	
Goraz, pargo, Garoupa c/ cabeça	360
Goraz, pargo, Garoupa s/ cabeça	270
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	320
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	270
OUTROS PEIXES	
Espada/pescadinhas/besugo	300
Carapaus para fritar	270
Carapaus/sardinhas para grelhar	300
Chicharro	320
Fanecas	300
Caldeirada	300

Filetes	200
Linguado	220
Solha sem cabeça	240
Peixe desfeito para recheio/pasteis	100
Trutas	300
Salmonetes	280
Raia para filetes	400
Cação/safio para estufar	350
Lombo tamboril	220
Tamboril	440
MOLUSCOS E MARISCOS	
Moluscos	
Polvo para cozer	420
Polvo para filetes ou albardar	350
Polvo para arroz	340
Choco limpo para grelhar	350
Choco limpo para albardar	300
Choco limpo para guisar	320
Choquinhos com tinta	400
Lulas para rechear/guisar	350
Lulas para albardar	280
Lulas para grelhar	400
MARISCOS	
Amêijoas em casca (decoração)	40
Berbigão em casca (decoração)	70
Berbigão em miolo (incorporação)	40

Camarão em miolo (incorporação)	40
Camarão em casca (incorporação)	60
BACALHAU	
Posta	170
À Brás	140
Albardado	130
Guisar/Gomes de Sá	160
Pastéis	100
Caras	370
FARINÁCEOS	
Arroz guarnição	100
Arroz guarnição mista	40
Para sopa com hortaliça	20
Para sopa sem hortaliça	30
Doce	30
Massa para sopa com hortaliça	20
Massa para sopa sem hortaliça	30
Esparguete guarnição	80
Batatas para cozer/fritar	400
Batatas para puré	350
Batatas para pastéis	150
Batatas para sopa	80
Grão/feijão guarnição base	100
Grão/feijão guarnição mista	80
Grão/feijão para sopa	60
HORTÍCOLAS	
Cenoura guarnição mista	50

Cenoura para sopa	30
Feijão verde guarnição mista	120
Feijão verde para sopa	50
Lombardo guarnição mista	200
Lombardo para sopa	100
Couve portuguesa guarnição mista	180
Couve portuguesa para sopa	100
Couve flor	150
Nabo guarnição mista	50
Nabo para sopa	30
Nabiça para esparregado	250
Nabiça para sopa	100
Grelos guarnição mista	200
Grelos para sopa	100
Tomate para salada	100
Tomate para sopa	50
Caldo verde	80
Juliana	80
Alface	40
Agriões	30
Agriões para sopa	80
Favas descascadas guarnecidas	220
Favas descascadas para sopa	50
Ervilhas descascadas guarnecidas	200
Ervilhas descascadas para sopa	50

ANEXO II

N.º de **Refeições Sociais** servidas por ano e por cantina – Ano 2017 e 2018

	2017	2018
LOCAL 1: CAFETARIA FCM	20 095	12 958
LOCAL 2: CANTINA RAS	33 544	26 932
LOCAL 3: CANTINA FCT	61 896	64 744

ANEXO III

Características gerais das unidades alimentares

Local 1 – Cafeteria/bar na Faculdade de Ciências Médicas

Cafeteria/bar na Faculdade de Ciências Médicas no Campo Mártires da Pátria 130, 1169-056 Lisboa, é constituído por dois pisos:

- Sala para refeição e estudo – 2 pisos (capacidade de lugares sentados – 60);
- Esplanada.

Local 2 – Cantina e cafeteria na Residência Alfredo de Sousa e Bar do Edifício da Reitoria

- A cantina encontra-se situada no piso -1 da Residência Alfredo de Sousa na Travessa Estêvão Pinto – Campus de Campolide, 1099-032 Lisboa.

É constituída por 1 linha de self-service, 1 balcão de cafeteria, sala de refeição com capacidade de 200 lugares sentados.

- A cafeteria / bar encontra-se localizada no piso 0 da Residência Alfredo de Sousa no Campus de Campolide.

Possui 2 balcões um em pedra e o outro uma vitrine refrigerada, com uma zona de preparação / manuseamento de alimentos, um pequeno armazém e vestiários c/ WC independentes.

54

Lote/local 3 – Cantina na Faculdade de Ciências e Tecnologia

A Cantina e a cafeteria/bar encontram-se situados num edifício no Campus Universitário do Monte da Caparica, Quinta da Torre, 2825-516 Monte da Caparica.

O edifício é constituído por 1 zona de snack-bar e balcão, 2 linhas de self-service, cozinha, armazém, vestiários masculinos e femininos, zona de lixos, armazém específico para tubérculos, armazém para produtos não alimentares, zona de caixa de retenção de gorduras, sala de refeição com capacidade de 500 lugares sentados.

ANEXO IV

Mapa de Pessoal

MÃO DE OBRA	LOCAL 1: FCM	LOCAL 2: RAS		LOCAL 3: FCT
	Cafetaria/bar	Cantina	Cafetaria/bar	Cantina/Snack-bar
Técnico de Nutrição (dietista, nutricionista)				
Gestor de Unidade/ Encarregado/ Coordenador				
Chefe de cozinha				
Caixa				
Cozinheiro				
Despenseiro/Fiel de armazém				
Preparador				
Empregada de refeitório				
Empregado de cafetaria/bar				
TOTAL				

ANEXO V

Preço base

LOTES	LOCAIS	DESIGNAÇÃO	Nº REFEIÇÕES SOCIAIS PREVISTAS POR ANO	PREÇO MÁXIMO POR REFEIÇÃO SOCIAL	VALOR MÍNIMO ANUAL DO ESPAÇO DA CONCESSÃO
LOTE A	LOCAL 1	Cafetaria e bar na FCM	20 000	0,85€	0,00€
	LOCAL 2	Cantina e cafetaria na RAS	36 000	0,50€	5.500€
LOTE B	LOCAL 3	Cantina na FCT	85 000	0,00€	5.500€

Nota: aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor.