ANEXO I

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º 55/DAPAT/2020

CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DO RESTAURANTE DO NOVO EDIFÍCIO DA ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

ÍNDICE

CAPÍTULO I CONDIÇÕES GERAIS 3

CAPÍTULO II DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO..... 5

CAPÍTULO III CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO..... 17

CAPÍTULO IV FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES OFICIAIS, COFFEE BREAKS, PORTOS DE HONRA E COCKTAILS..... 32

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS 35

ANEXO I INVENTÁRIO..... 37

ANEXO II MODELO EMENTA DO BUFFET 39

ANEXO III COMPOSIÇÃO DAS EMENTAS PARA REFEIÇÕES OFICIAIS, COFFEE BREAKS, PORTOS DE HONRA E COCKTAILS 40

ANEXO IV PREÇOS BASE UNITÁRIOS DAS EMENTAS TIPO PARA REFEIÇÕES OFICIAIS, COFFEE BREAKS, PORTOS DE HONRA E COCKTAILS..... 42

CAPÍTULO I
(CONDIÇÕES GERAIS)

Artigo 1º
(Caderno de Encargos)

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual do tipo consulta prévia, tendo por objeto a *"concessão de exploração do restaurante do Novo Edifício da Assembleia da República"*, o qual (restaurante) constitui bem do domínio privado desta última.

2. O caderno de encargos integra os direitos e as obrigações das partes relativas à concessão, incluindo as normas de exploração estabelecidas no interesse dos clientes e outros utilizadores.

Artigo 2º
(Definições)

Para efeitos do presente caderno de encargos, os termos abaixo indicados terão os seguintes significados:

a) Adjudicatário: Entidade a quem se adjudica a execução do contrato.

b) Concedente: Entidade pública, Assembleia da República, adiante designada, também por AR.

c) Concessionário: Pessoa jurídica que celebra o contrato de concessão de exploração do espaço de restauração objeto do presente contrato com a Assembleia da República.

d) Concessão de exploração: é o contrato administrativo pelo qual é transferido para o concessionário, durante um período determinado de tempo e mediante o pagamento de taxas, poderes de gestão e de exploração, neste caso em concreto, da universalidade de bens do domínio privado da Assembleia da República que constituem o Restaurante do Novo Edifício.

g) CCP: Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com as alterações subsequentes.

h) Entidade Gestora: entidade que exerce as funções de controlo e de gestão (física e financeira) inerentes à presente concessão, neste caso em concreto, a Divisão de Aprovisionamento e Património da Assembleia da República, sita na Av. D. Carlos I, n.º 132.º - 2º Andar, Lisboa.

i) Órgão competente para a decisão de contratar: Secretário-Geral da Assembleia da República, ao abrigo do n.º 3 do artigo 54.º da Lei de Organização e Funcionamento da

Assembleia da República *ex vi* artigo 17.º n.º 1 alínea b) do Decreto-Lei n.º 197/99, de 08 de julho.

Artigo 3º

(Contrato de concessão)

1. O contrato de concessão de exploração dos bens do domínio privado da AR que constituem o Restaurante do Novo Edifício que resultará do procedimento aqui em questão é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo o código de exploração (capítulo III deste caderno de encargos) e rege-se pelo estabelecido nos artigos 94.º a 106.º do CCP.
2. O contrato a celebrar integra nomeadamente os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
   c) O presente caderno de encargos;
   d) A proposta adjudicada e;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo concorrente.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto 2 e o clausulado do contrato prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustes propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo concessionário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 4º

(Regras de interpretação)

1. As dúvidas que surjam na interpretação dos documentos contratuais deverão ser submetidas à apreciação da entidade adjudicante, antes da celebração do contrato ou, se tal não for possível por motivo justificado e sem negligência ou dolo do adjudicatário, logo que as mesmas ocorram.
2. A falta de cumprimento do disposto na cláusula anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que haja feito.
3. Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos mediante recurso às normas aplicáveis aos casos análogos e, supletivamente, à Lei geral.

CAPÍTULO II
(DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO)

Artigo 5º
(Objeto e natureza da concessão)

1. A presente concessão tem por objeto a *"concessão de exploração do restaurante do Novo Edifício da Assembleia da República"*.
2. A exploração do restaurante aqui em questão privilegia a diversidade e a qualidade nutricional dos produtos.
3. A exploração do restaurante, nomeadamente o seu serviço, as suas ementas e as suas instalações, deverão ter um nível adequado à história e estatuto da concedente, devendo o preenchimento do conceito de "nível adequado" ser preenchido pela concedente, com caráter vinculativo, quando sobre o mesmo existirem dúvidas por parte do concessionário.
4. Salvo se tal decorrer das demais cláusulas do presente caderno de encargos, só é permitido ao concessionário comercializar alimentos confecionados no próprio restaurante.
5. O disposto no ponto anterior não se aplica a alimentos tradicionalmente confecionados em condições específicas tais como pão, queijos ou enchidos.
6. Não se encontra autorizada a venda de tabaco.
7. O concessionário deverá garantir as condições necessárias para assegurar a continuidade e regularidade do serviço de alimentação no restaurante, de acordo com o previsto no presente caderno de encargos e, em especial, no seu código de exploração (capítulo III do presente caderno de encargos).
8. Os clientes do restaurante serão os Senhores Deputados, os funcionários da AR, assim como as pessoas especialmente autorizadas para o efeito pela AR e respetivos convidados.
9. Está vedado o acesso ao restaurante pelo público em geral, que não se enquadre num dos grupos referidos no ponto anterior.

Artigo 6º
(Localização e delimitações físicas da concessão)

1. O restaurante objeto da presente concessão situa-se no 5º piso do Novo Edifício da AR e tem uma área total que ascende aos 926,50 m^2, que se distribuem da seguinte forma, conforme planta que segue abaixo:

a) Cozinha e copa, com uma área de 70,5 m^2, delimitada a vermelho;
b) Despensa, com uma área de 37 m^2, delimitada a azul;

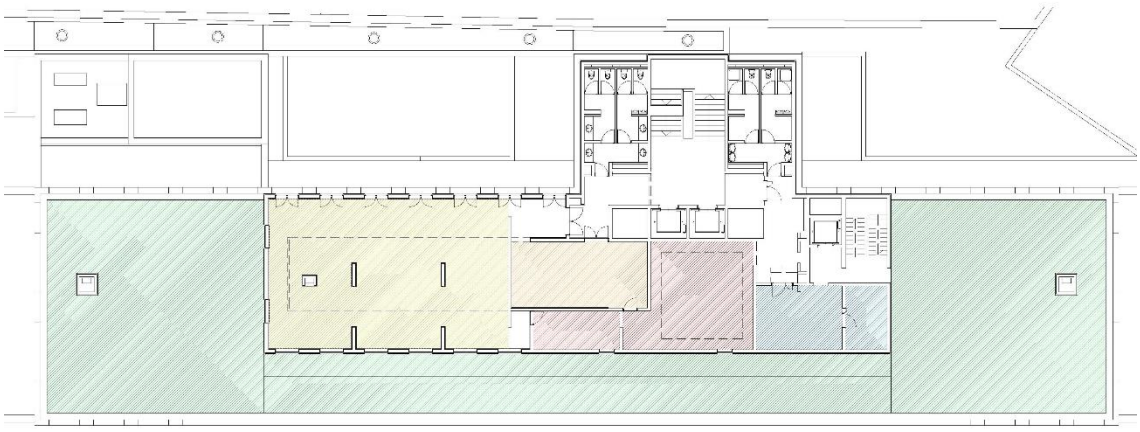
c) Zona de bar, com uma área de 41 m^2, delimitada a laranja;
d) Sala de refeições, com uma área de 162 m^2 e capacidade para 150 lugares, delimitada a amarelo e;
e) Terraço com esplanada, com uma área de 616m^2, delimitado a verde.

2. Consideram-se como parte integrante do Restaurante as áreas de serviço de mesa e bar, de terraço com esplanada e de confeção e armazenamento, melhor descritas no número anterior, incluindo as grelhas, superfícies interiores e exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas e eventuais anexos, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo concessionário, mediante prévia autorização da concedente, por solicitação daquele ou decisão deste, desde que comunicada por escrito com a antecedência mínima de 30 dias.

3. As paredes, tetos e pavimentos delimitam o espaço da presente concessão e não fazem parte integrante da mesma, devendo contudo ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza pelo concessionário.

4. A manutenção das janelas, portas e sistema AVAC do espaço objeto da presente concessão é da responsabilidade da concedente, devendo o concessionário quando detetar a necessidade de realização de trabalhos desta natureza, solicitar a sua realização por escrito.

5. No que aos restantes trabalhos de manutenção diz respeito, a concedente assumirá a responsabilidade por aqueles que se mostrem necessários ao regular funcionamento do restaurante, ficando a cargo do concessionário os trabalhos de natureza voluptuária, isto é, destinados a otimizar condições já existentes com vista ao aumento do volume de negócios, sendo-lhes aplicável o disposto no capítulo III do presente caderno de encargos.



Artigo 7º

(Estabelecimento da concessão)

1. O restaurante objeto da presente concessão é composto pelos espaços e bens móveis afetos ao fim a que se destina e pelos direitos e obrigações adstritos à realização do objeto da concessão.

2. Para efeitos do disposto no ponto anterior consideram-se afetos à concessão todos os bens móveis existentes no restaurante à data da celebração do contrato de concessão, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo concessionário, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento da atividade inerente ao bem concedido, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade concedente, ao concessionário ou a terceiros.

3. Estão cedidos à concessão, designadamente:

a) Todos os equipamentos, máquinas, aparelhos e respetivos acessórios e outros bens existentes no restaurante (como talheres, pratos, copos, atoalhados, etc.) à data da celebração do contrato, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem, e;

b) Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados, que a concedente julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço.

4. Os bens propriedade da concedente, referidos na alínea a) do número anterior, estão enunciados e enumerados no inventário que corresponde ao anexo I do presente caderno de encargos, fazendo deste parte integrante.

5. O concessionário não poderá alienar ou onerar os bens afetos à concessão, que sejam propriedade da concedente, nomeadamente os referidos no anexo I do presente caderno de encargos.

6. O concessionário responsabiliza-se pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, conforme especificado no código de exploração da presente concessão.

7. No prazo de 10 (dez) dias a contar da data da assinatura do contrato, o concessionário obriga-se a entregar à concedente uma listagem exaustiva dos bens que trará para o estabelecimento objeto da concessão, comunicando durante a vigência do contrato qualquer alteração que a mesma venha a sofrer.

Artigo 8º

(Prazo e termo da concessão)

1. O presente contrato de concessão tem a duração de 6 (seis) meses, com início no dia 1 de agosto de 2020 e termo no dia 31 de janeiro de 2021, não se renovando uma vez findo o referido prazo.

2. Se o contrato não estiver em condições de entrar em vigor na data referida no ponto 1 do presente artigo (01/08/2020), mas apenas em data posterior, deverá em alternativa iniciar a sua vigência na data para o efeito indicada no clausulado do contrato, contando-se o seu prazo de vigência de 6 (seis) meses a partir dessa data

3. No término da vigência contratual, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até ao penúltimo dia de vigência do contrato, assegurando nomeadamente a remoção das máquinas e equipamentos que sejam sua propriedade nesse período de tempo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido pela concedente.

Artigo 9º

(Contrapartida financeira e compensação financeira pela disponibilidade da equipa)

1. Pela presente concessão o concessionário obriga-se a pagar à concedente uma contrapartida financeira mensal, a qual ascenderá ao valor para o efeito indicado na respetiva proposta.

2. A contrapartida financeira referida no ponto anterior pode ser paga pelo concessionário, de uma só vez, no início da vigência do contrato, desde que tal seja solicitado, por escrito, pelo primeiro e aceite expressamente pela concedente.

3. Salvo no caso referido no número anterior, a contrapartida financeira mensal vence-se no prazo de 10 (dez) dias a contar do términus do mês de vigência do contrato a que diga respeito.

4. O pagamento referido nos números anteriores deverá ser feito mediante transferência bancária a favor da Assembleia da República.

5. O não pagamento pelo concessionário da contrapartida financeira mensal no prazo contratualmente fixado acarretará a aplicação, pela concedente, das penalidades previstas no presente caderno de encargos.

6. A partir do 30.º dia de atraso no pagamento da contrapartida financeira mensal a concedente pode optar pela resolução do contrato, nos termos do artigo 325.º do CCP, sem prejuízo das indemnizações legais a que tenha direito.

7. Em virtude da disponibilidade permanente que será necessária no âmbito da presente concessão por parte dos trabalhadores do concessionário a ela afetos, a concedente pagará a este último, de forma mensal, uma compensação financeira.

8. A compensação financeira mensal referida no número anterior corresponderá ao valor para o efeito fixado na proposta do concessionário, não podendo contudo este último ser superior aos € 8.000,00 (oito mil euros) mensais.

9. A compensação financeira mensal vence-se no términus do mês de vigência do contrato a que diga respeito e deverá ser paga pela AR no prazo de 30 (trinta) dias após a receção da fatura para o efeito emitida pelo concedente.
10.Em caso de discordância por parte da AR, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao concessionário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, ou em alternativa, a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Artigo 10º

(Regime do risco)

1. O concessionário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à concessão durante o prazo da sua duração, incluindo renovações, exceto quando o contrário resulte do presente caderno de encargos ou do contrato.
2. Em caso de dúvida sobre a limitação ou repartição do risco do concessionário, considera-se que o risco corre integralmente por conta deste.

Artigo 11º

(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 da atividade concedida 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. As operações referidas no número anterior não podem envolver os bens da Assembleia da República.
4. Não são oponíveis à concedente quaisquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais estabelecidas pelo concessionário nos termos dos pontos anteriores.

Artigo 12º

(Remuneração do concessionário)

1. A remuneração do concessionário com origem na presente concessão é exclusivamente a que vier a ter lugar na sequência dos resultados financeiros obtidos pela sua exploração,

acrescida da compensação financeira prevista no artigo 9º do presente caderno de encargos.

2. Compete ao concessionário a cobrança de todos os valores devidos pelos clientes do restaurante.

3. Só poderão ser imputados à concedente quaisquer encargos, custos ou remunerações quando estejam expressa e especialmente previstas no presente caderno de encargo.

Artigo 13º

(Custos correntes de exploração da concessão)

Salvo quando o contrário decorra do presente caderno de encargos e respetivo código de exploração, as despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo concessionário, designadamente com fornecedores, são da responsabilidade integral do mesmo, não podendo ser imputadas à concedente.

Artigo 14º

(Perdas e danos)

1. O concessionário é o único responsável por perdas e danos, bem como pelas despesas resultantes de prejuízos pessoais, de doenças, de impedimentos permanentes e temporários ou morte, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração.

2. O concessionário é o único responsável pela reparação e indemnização de todos os prejuízos sofridos por terceiros, incluindo a própria concedente, até à receção da exploração pela concedente, designadamente os prejuízos materiais resultantes da atuação do pessoal do concessionário.

3. O concessionário é o único responsável pela cobertura dos riscos resultantes de circunstâncias fortuitas e/ou imprevisíveis, nomeadamente furtos ou roubos que ocorram nas delimitações físicas da concessão.

Artigo 15º

(Licenças, autorizações, patentes e marcas registadas)

1. São da responsabilidade do concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização na concessão de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. 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 deste contrato,

observando todos os requisitos que para tal sejam necessários, nos termos da alínea c) do artigo 414.º do CCP.

3. O concessionário deverá informar, de imediato, a concedente no caso de qualquer das licenças ou autorizações a que se refere o ponto 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 nos pontos anteriores, o concessionário indemniza-a de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 16º

(Direitos de autor, de propriedade intelectual e industrial)

1. Serão transmitidos gratuitamente e em regime de exclusividade para a concedente os direitos de propriedade intelectual, de autor e industrial relacionados com bens do concessionário que este, finda a concessão, não possa, ou não queira, retirar do restaurante objeto da presente concessão.

2. Para o efeito, o concessionário disponibilizará gratuitamente à concedente todos os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais, de qualquer natureza, que se revelem necessários ao desempenho das funções que a este incumbem nos termos do contrato de concessão, ou ao exercício dos direitos que lhe assistem nos termos do mesmo, e que tenham sido especificamente adquiridos ou criados no desenvolvimento das atividades integradas na concessão, seja diretamente pelo concessionário seja por terceiros.

3. Os direitos de propriedade intelectual sobre os estudos e projetos elaborados para os fins específicos do desenvolvimento das atividades integradas na concessão e, bem assim, os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais referidos no ponto anterior serão transmitidos gratuitamente e em regime de exclusividade à concedente no fim do prazo da concessão, competindo ao concessionário adotar as medidas para o efeito necessárias.

Artigo 17º

(Sigilo)

1. O concessionário obriga-se a garantir o sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Assembleia da República, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. Para efeitos do ponto anterior, entende-se que o dever de sigilo abrange igualmente os trabalhadores e colaboradores a desempenhar funções no restaurante, ou que se encontrem em conexão com o objeto do contrato de concessão.

Artigo 18º

(Modificações subjetivas)

1. 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.
2. O concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes da presente concessão sem a autorização da concedente.
3. Para efeitos da autorização prevista no ponto anterior, deve ser observado o regime previsto no CCP.
4. É expressamente proibido ao concessionário, relativamente a terceiros, concessionar a utilização privativa do restaurante aqui em questão, ou autorizar o respetivo uso seja a que título for.

Artigo 19º

(Caução)

1. A fim de garantir a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais decorrentes do mesmo, será exigida ao adjudicatário a prestação de uma caução, a vigorar pelo prazo de vigência contratual.
2. A caução será prestada em qualquer uma das modalidades previstas no artigo 90.º do CCP.
3. O valor da caução ascenderá, nos termos do n.º 1 do artigo 89.º do CCP, a 5 % do preço contratual.
4. Se o concessionário não cumprir as suas obrigações legais ou contratuais, a concedente pode considerar perdida a seu favor a caução, independentemente de decisão judicial ou arbitral, nos termos do artigo 296.º do CCP.
5. Cabe à concedente promover a liberação integral da caução destinada a garantir o exato e pontual cumprimento das obrigações contratuais no prazo de 30 dias após o cumprimento de todas as obrigações do concessionário.

6. A liberação da caução prevista no ponto anterior depende da inexistência de incumprimentos na execução do contrato pelo concessionário, ou da correção daqueles que hajam sido detetados até ao momento da liberação.
7. Carece de autorização prévia e expressa da concedente a suspensão, a substituição, modificação, cancelamento ou a prática de qualquer ato que afete a eficácia das garantias prestadas a favor da concedente.

Artigo 20º

(Sequestro)

1. Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 3, 5, 6, e 7 do artigo 421.º do CCP, em caso de incumprimento grave pelo concessionário de obrigações contratuais, ou estando o mesmo iminente, a concedente pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo o desenvolvimento das atividades concedidas.
2. O sequestro pode ter lugar, designadamente, nas seguintes situações:
   a) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, da atividade concedida e;
   b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências graves na organização e regular desenvolvimento da atividade concedida 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.
3. A gravidade da situação referida da alínea b) do ponto anterior é determinada pela concedente.
4. Para efeitos de aplicação do n.º 3 do artigo 421.º do CCP, entende-se que o prazo referido naquela norma é fixado em 10 (dez) dias.

Artigo 21º

(Resgate)

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 422.º do CCP, a concedente pode resgatar a concessão, por razões de interesse público, após o decurso do prazo de seis meses contados do início de vigência do contrato.
2. O resgate é notificado ao concessionário com, pelo menos, 1 mês de antecedência.
3. O resgate determina a reversão dos bens da concedente afetos à concessão, bem como a obrigação de o concessionário entregar àquela os bens abrangidos por cláusula de transferência.

Artigo 22º

(Resolução pela concedente)

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 423.º do CCP, constituem nomeadamente causas legítimas de resolução da concessão:

a) Cessão da posição a terceiros sem autorização da concedente;
b) Utilização do espaço por terceiros sem autorização da concedente;
c) Utilização do restaurante afeto à concessão para fim diferente do estabelecido no presente caderno de encargos;
d) Violação grave de quaisquer normas legais ou regulamentares a que o concessionário esteja obrigado no desenvolvimento da atividade concessionada;
e) A declaração de insolvência do concessionário;
f) Encerramento do restaurante, salvo motivo fortuito ou de força maior;
g) Quebra do dever de sigilo;

2. A resolução do contrato determina, além dos efeitos previstos no mesmo, a reversão dos bens da concedente afetos à concessão.

3. Não é devida indemnização a qualquer título ao concessionário por motivo de resolução, sendo ainda o concessionário responsável por quaisquer prejuízos, de qualquer natureza, que causar, pelos quais responderá também a caução prestada.

Artigo 23º

(Penalidades)

1. No caso de incumprimento dos deveres estabelecidos no presente caderno de encargos, serão aplicadas até integral cumprimento das obrigações daí decorrentes, ou até à resolução do contrato, nos termos do artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos, penalidades de caráter pecuniário como sanção contratual, nos valores a seguir indicados:

TIPO DE INCUMPRIMENTO	PENALIDADE A APLICAR
Atraso no pagamento pelo concessionário da contrapartida financeira.	5% do valor em dívida por cada dia de atraso.
Incumprimento grave ou reiterado dos deveres em matéria de saúde, higiene e segurança alimentar.	€ 500,00 (quinhentos euros) por cada ação ou omissão, acrescidos de € 50,00 (cinquenta euros) por dia até regularização da situação.
Incumprimento dos deveres em matéria de saúde, higiene e segurança alimentar.	€ 100,00 (cem euros) por cada ação ou omissão, acrescidos de € 25,00 (vinte e cinco euros) por dia até regularização da situação.

Incumprimento pelos trabalhadores dos deveres de respeito e educação para com os clientes.	€ 250,00 (duzentos e cinquenta euros) por cada ação desrespeitosa
Incumprimento da obrigação de exploração contínua.	€ 1.000,00 (mil euros) por cada dia de encerramento ou, se parcial, €100,00 (cem euros) por cada hora de encerramento.
Desrespeito pelos meios humanos a afetar ao restaurante definidos no contrato.	€ 200,00 (duzentos euros) por cada dia e trabalhador faltoso ou, se parcial, €50,00 (cinquenta euros) por cada hora de não comparência
Desrespeito pela obrigação de servir jantares e almoços oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails.	€ 1.000,00 (mil euros) por cada recusa, ou ação dilatória que impossibilite a organização de almoço ou jantar oficiais no restaurante
Não entrega da prova documental relativa à celebração dos contratos de seguro previstos no caderno de encargos ou obrigatórios por Lei.	€ 100,00 (cem euros) por cada dia de incumprimento do concessionário.
Não envio para o gestor do contrato da Assembleia da República dos documentos elencados no presente caderno de encargos	€ 50,00 (cinquenta euros) por cada dia e documento em atraso
Incumprimento dos deveres respeitantes à gestão de produtos químicos elencados no presente caderno de encargos	€ 100,00 (cem euros) por cada ação ou omissão verificada acrescidos de € 25,00 (vinte e cinco euros) por dia até regularização da situação
Incumprimento dos deveres respeitantes à gestão de resíduos elencados no presente caderno de encargos	€ 100,00 (cem euros) por cada ação ou omissão verificada acrescidos de € 25,00 (vinte e cinco euros) por dia até regularização da situação
Quebra do dever de sigilo.	€ 2.000,00 (dois mil euros) por cada ação desrespeitosa do dever de sigilo.
Oposição às ações de fiscalização pela concedente ou por terceiro designado por esta para o efeito.	€ 500,00 (quinhentos euros) por cada ação ou omissão, acrescidos de € 50,00 (cinquenta euros) por dia até regularização da situação.
Atraso na libertação das instalações da concessão.	€ 2.000,00 (dois mil euros) por cada dia de atraso.
Ações de oposição ao sequestro ou ao resgate.	€ 5.000,00 (cinco mil euros) por cada ação desrespeitosa, acrescidos de € 100,00 (cem euros) por dia até reposição da situação anterior à ação.
Incumprimento de quaisquer outros deveres contratuais.	€ 100,00 (cem euros) por cada dia, ou situação, de incumprimento do concessionário.

2. O valor decorrente da aplicação das penalidades nos termos do número anterior, não poderá exceder o valor correspondente a 20 % do preço contratual e poderá ser deduzido nos pagamentos parciais, ou totais, a efetuar ao concessionário, nos termos do presente caderno de encargos.
3. A aplicação de penalidades pela AR nos termos previstos nos números anteriores, deverá ser precedida de comunicação endereçada ao adjudicatário, onde será feita menção à intenção de aplicação de penalidades, o seu valor, o respetivo fundamento e a indicação de que o mesmo dispõe de um prazo de 5 (cinco) dias úteis para efeitos de exercício do seu direito de audiência prévia.
4. Decorrido o prazo de audiência prévia, deverá a AR comunicar ao adjudicatário se mantém, ou não, a aplicação das penalidades, e em caso afirmativo, conceder-lhe um prazo não inferior a 5 (cinco) dias úteis para levar a cabo o respetivo pagamento.

Artigo 24º

(Casos fortuitos ou de força maior)

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou, de força maior, designadamente greves, outros conflitos coletivos de trabalho, ocupação indevida e ilícita das instalações ou calamidades naturais, for impedido de assumir as obrigações decorrentes do presente contrato de concessão.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar fundamentadamente tais situações à outra parte, bem como informar do prazo previsível para restabelecer o funcionamento normal do serviço de restauração.

Artigo 25º

(Caducidade)

1. O contrato de concessão caduca quando se verificar o fim do prazo da concessão, que não poderá ultrapassar os 6 (seis) meses, extinguindo-se as relações contratuais existentes entre as partes, sem prejuízo das disposições que, pela sua natureza, se destinem a perdurar para além daquela data.
2. A concedente não é responsável pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

Artigo 26º

(Reversão de bens)

1. No termo da concessão revertem gratuita e automaticamente para a concedente todos os bens e direitos que integram a concessão e que sejam propriedade da AR, nomeadamente os melhor descritos no anexo I do presente caderno de encargos, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o concessionário, dentro de um prazo razoável fixado pela concedente, a entrega-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do desgaste inerente a uma utilização normal.
2. Caso o concessionário não dê cumprimento ao disposto no ponto anterior, a concedente promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo concessionário.

CAPÍTULO III
(CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO)

Artigo 27º
(Concessionário)

A fim de garantir o cumprimento da legislação comercial e fiscal, o concessionário obriga-se a ter no objeto social da empresa, atividade igual ou análoga ao objeto do contrato (designadamente a exploração de espaços de restauração) e a não efetuar alterações ao mesmo no decurso da concessão aqui em questão.

Artigo 28º
(Obrigações do concessionário)

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

a) Desenvolver as atividades típicas decorrentes da exploração de um restaurante, de acordo com os parâmetros decorrentes do presente caderno de encargos;
b) Disponibilizar aos clientes do restaurante, os menus de acordo com os requisitos previstos no presente caderno de encargos, e com os preços constantes da proposta adjudicada quando os mesmos daí decorram;
c) Manter em perfeito estado de limpeza e salubridade as instalações cedidas à concessão, bem como a proceder à desinfeção, daquelas instalações, equipamentos e materiais, ao tratamento do pavimento e à remoção de resíduos, após o horário de funcionamento;
d) Efetuar a expensas suas, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos prontos, bem como de esfregaços às superfícies e mãos dos manipuladores;

e) Efetuar as inspeções e análises referidas na alínea anterior em laboratórios devidamente acreditados e remeter cópias dos relatórios, de onde constem os resultados, à concedente;
f) Cumprir a legislação vigente em matéria de saúde, higiene e segurança, bem como a nível laboral e fiscal;
g) Adequar e aplicar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, na concessão;
h) Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, como o desentupimento das instalações de esgotos e a limpeza do separador de gorduras;
i) Assegurar a existência do material e equipamento necessários ao desenvolvimento das atividades típicas da exploração de um restaurante;
j) Assegurar o nível de *stock* de géneros alimentares, considerado adequado ao regular funcionamento do restaurante;
k) Velar pelo bom estado de conservação e salubridade das instalações;
l) Garantir o cumprimento da legislação em vigor, aplicável à atividade específica da exploração de um restaurante, nomeadamente em matéria higieno-sanitária;
m) Assegurar o armazenamento e a eliminação de equipamentos e outros materiais nocivos à saúde pública, em conformidade com a legislação em vigor;
n) Levar a cabo a faturação aos clientes e demais utilizadores do restaurante nos termos legais em vigor, com recurso a *software* certificado;
o) Afixar em local visível da concessão as licenças, autorizações, certificações e demais documentação para a qual a Lei exija a sua afixação;
p) Efetuar os descontos obrigatórios para a segurança social e retenções na fonte dos trabalhadores da concessão, bem como a proceder ao pagamento dos encargos sociais relacionados com trabalhadores, que sejam determinados por Lei;
q) Celebrar e manter em vigor até ao término contratual da concessão, sem quaisquer encargos para a concedente, um seguro de responsabilidade civil de exploração, e os seguros obrigatórios de acidentes de trabalho, respeitantes aos trabalhadores a desempenhar funções na concessão;
r) Assegurar a continuidade e plenitude do serviço de restauração durante o horário de funcionamento previsto no contrato;
s) Retificar as anomalias detetadas ao abrigo do presente caderno de encargos, dentro de prazo razoável fixado pela concedente;
t) Assegurar e garantir o bom funcionamento do restaurante;

u) Disponibilizar cinzeiros nas mesas do terraço, de modo a evitar que os cigarros sejam deitados para o chão;
v) Informar a concedente sempre que decidir não utilizar algum dos bens propriedade da AR afetos à concessão, nomeadamente os descritos no anexo I do presente caderno de encargos;
w) Remeter trimestralmente à AR um mapa resumo com os valores totais das vendas do trimestre anterior, e;
x) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das peças do procedimento.

Artigo 29º

(Gestão de resíduos e redução de desperdício alimentar)

1. Todos os resíduos resultantes da execução do contrato deverão ser processados para que a sua separação na origem, armazenamento preliminar e deposição final cumpram as disposições do Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, na sua atual redação, e restante legislação aplicável.
2. Incumbe ao concessionário assegurar:
   - A promoção de metodologias de prevenção e redução de resíduos, promoção de preparação para a reutilização, reciclagem e outros tipos de valorização;
   - Separação na origem e armazenamento preliminar adequados;
   - Encaminhamento para operador de gestão de resíduos, devidamente licenciado, em função da tipologia dos resíduos.
3. Para efeito do n.º anterior, o concessionário deverá assegurar recipientes para a separação dos resíduos em quantidade suficiente e devidamente identificados para garantir a correta separação de todos os resíduos originados pela atividade de restauração em todos os espaços afetos à concessão.
4. O concessionário deverá desenvolver e implementar um plano de gestão de resíduos que contemple a identificação dos resíduos decorrentes da atividade concessionada e, por cada, as metodologias de prevenção, separação e armazenamento preliminar e destino final.
5. O concessionário deverá incluir no plano acima, medidas e iniciativas relativamente ao combate ao desperdício alimentar e de minimização de utilização única de recursos.
6. O concessionário fica obrigado ao envio do plano supramencionado até 20 (vinte) dias após o início da concessão.

7. O incumprimento da obrigação de entrega dos elementos elencados no ponto anterior acarretará a aplicação pela Concedente das penalidades previstas no artigo 23º do presente caderno de encargos.

Artigo 30º

(Gestão de produtos químicos)

1. Incumbe ao concessionário assegurar que a utilização dos produtos químicos no decurso das suas atividades não afetam negativamente a saúde humana e o ambiente, em cumprimento do Regulamento CE n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, na sua atual redação (Regulamento REACH).

2. Incumbe ao concessionário assegurar:

- Que nenhum produto químico perigoso é utilizado sem a respetiva Ficha de Dados de Segurança (FDS);
- Que todos os trabalhadores têm acesso às informações dos produtos químicos utilizados, em cumprimento do artigo 35º do Regulamento REACH, na sua redação mais atualizada;
- Que a informação sobre os produtos químicos é conservada durante, pelo menos, 10 anos, em cumprimento do artigo 36.º do REACH;
- As FDS respeitam o estabelecido no Anexo II do Regulamento REACH, na sua redação mais atualizada.

3. O incumprimento dos elementos elencados no ponto anterior acarretará a aplicação pela concedente das penalidades previstas no artigo 23º do presente caderno de encargos.

Artigo 31º

(Obrigações da concedente)

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

a) Assegurar 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;

d) Liberar a caução prestada pelo concessionário, nos termos contratualmente previstos;
e) Responder em tempo útil às comunicações do concessionário, e;
f) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato.

Artigo 32º

(Regime de exploração)

1. O restaurante é explorado de forma regular, contínua e eficiente, nos termos fixados no contrato de concessão e em conformidade com as disposições legais aplicáveis.
2. O concessionário deve adotar, para efeitos do ponto anterior, os melhores padrões de qualidade, segurança e comodidade.
3. O concessionário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre clientes e demais utilizadores, nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis.

Artigo 33º

(Horário de funcionamento do restaurante)

1. O concessionário obriga-se durante a vigência do contrato de concessão, a expensas suas, a manter o restaurante obrigatoriamente aberto aos clientes, de segunda a sexta-feira, das 12h00 às 15h00 para serviço de almoços.
2. O restaurante objeto da presente concessão encerra aos sábados, domingos e nos dias feriados oficiais.
3. O concessionário poderá integrar na sua proposta, caso assim o entenda, outros períodos de funcionamento, desde que compreendidos entre as 08h30 e as 19h00, nomeadamente aptos a servir pequenos-almoços, lanches e outras pequenas refeições.
4. A proposta referida no número anterior deverá conter o tipo de refeições a servir, os respetivos menus com indicação dos preços a praticar e o horário de funcionamento, devendo estes elementos ser previamente aprovados pela concedente, antes de aplicados na presente concessão.
5. Contemplando a proposta do concessionário, nos termos do n.º 3 da presente cláusula, outros períodos de funcionamento para além do obrigatório, a suspensão/encerramento dos mesmos durante a vigência do contrato, seja de natureza definitiva ou apenas temporária, depende de prévia autorização por escrito da concedente.

6. O concessionário poderá propor o encerramento da concessão nos períodos de férias dos trabalhos parlamentares, nomeadamente no mês de agosto e nos primeiros 15 dias de Setembro.

Artigo 34º

(Meios técnicos)

1. A concedente disponibilizará ao concessionário, tendo em vista a exploração do restaurante aqui em questão, as máquinas, equipamentos, mesas, cadeiras, atoalhados, louças, talheres, bules, jarros, copos, chávenas e outros bens adequados ao fim da presente concessão, que são sua propriedade e que se encontram identificados e quantificados no anexo I do presente caderno de encargos.
2. A lista definitiva dos bens referidos no número anterior deverá constar de um auto de entrega a ser assinado pela concedente e concessionário, em duplicado, nos primeiros 10 (dez) dias de vigência do contrato.
3. O concessionário fica responsável pela guarda e correta utilização de todo o material, equipamento e instalações postos à sua disposição, devendo mantê-los sempre em perfeitas condições operacionais e de higiene, correndo por sua conta a manutenção e reparação do respetivo equipamento e as perdas e danos verificados por negligência do seu pessoal, assegurando durante as reparações as substituições indispensáveis ao normal funcionamento do serviço e garantia higio-sanitária dos géneros alimentícios.
4. O concessionário compromete-se a, findo o contrato de concessão aqui em questão, entregar à concedente os bens referidos no ponto 1 do presente artigo, no mesmo estado em que se encontravam aquando da sua entrega, sem prejuízo do desgaste inerente à sua normal utilização.
5. Em caso de perda ou destruição dos bens referidos nos números anteriores por sua culpa, o concessionário obriga-se a indemnizar a concedente, tendo para o efeito por base o valor de mercado dos mesmos à data da indemnização.
6. Sem prejuízo dos bens cuja utilização será cedida pela AR ao concessionário, melhor identificados no ponto 1 do presente artigo e no anexo I deste caderno de encargos, o concessionário obriga-se a apetrechar a concessão a expensas suas:

a) Com as máquinas e equipamentos que sejam consideradas necessárias e adequadas ao regular funcionamento da concessão, e;
b) Com a palamenta necessária ao bom funcionamento da concessão, nomeadamente louças, talheres, bules, jarros, copos, mesas, cadeiras, etc.

7. Aquando da aquisição dos bens referidos na alínea b) do número anterior, na eventualidade de a AR já ter cedido a utilização de bens semelhantes nos termos do número 1 deste artigo, deverá o concessionário optar por bens da mesma marca e modelo, ou em alternativa, de marca e modelo semelhante em termos estéticos e de qualidade.
8. O concessionário, dando cumprimento ao n.º 7 do artigo 7º deste caderno de encargos, deverá dar conhecimento à concedente dos bens por si adquiridos com o objetivo de serem utilizados no restaurante aqui em questão, reservando-se a concedente ao direito de, não respeitando estes os parâmetros referidos no número anterior, vetar a sua utilização.
9. Correm por conta da concedente as despesas inerentes à eletricidade, gás e água, necessárias ao funcionamento do restaurante objeto da presente concessão, as quais são cobertas pela compensação pecuniária a pagar pelo concessionário.

Artigo 35º
(Manutenção das máquinas e equipamentos)

1. Na eventualidade de avaria ou funcionamento deficitário das máquinas e equipamentos cedidos à concessão pela AR melhor descritos no anexo I do presente caderno de encargos, bem como dos que vierem a ser posteriormente adquiridos e/ou instalados na concessão pelo concessionário, obriga-se este último a repor o seu normal funcionamento em prazo considerado razoável, de modo a não prejudicar o funcionamento do restaurante.
2. O custo com a reparação referida no número anterior será suportado pelo concessionário.
3. Verificando-se demora na reposição do normal funcionamento das máquinas e equipamentos afetos à concessão, nos termos dos pontos anteriores, a concedente pode fixar um prazo adequado para a resolução definitiva da avaria ou funcionamento deficitário, após o qual se considerará que o concessionário se encontra em situação de incumprimento.
4. Em caso de avaria das máquinas e equipamentos cedidos à concessão pela AR e melhor descritos no anexo I do presente caderno de encargos e apenas em relação a estes, comprovando-se que não se mostra possível a sua reparação, a concedente compromete-se a substituir os primeiros – máquinas e equipamentos – por outros de modelo equivalente.
5. A decisão final quanto à possibilidade, ou não, de reparação das máquinas e equipamentos referidos no número anterior cabe à concedente que, sendo contrária à opinião do concessionário, deverá ser acompanhada de orçamento de reparação que

deverá ser adotado pelo concessionário, se outro mais barato não for por este apresentado posteriormente.

6. A imposição pela concedente ao concessionário da reparação das máquinas e equipamentos aqui em questão, só poderá ter lugar quando o valor da reparação não ultrapassar 40 % do valor patrimonial líquido do bem.

Artigo 36º

(Instalações)

1. O concessionário deverá manter a decoração que o restaurante apresentar aquando do início da concessão.

2. Quaisquer alterações que o concessionário pretenda levar a cabo na decoração do restaurante fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pela concedente, sem a qual não poderá ser implementada.

3. Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão e deverá sempre respeitar a imagem sóbria da instituição parlamentar.

4. As alterações nas infraestruturas, mobiliário ou configuração dos espaços cedidos à concessão carecem também de autorização prévia da concedente.

5. Compete ao concessionário manter as instalações objeto da presente concessão sempre limpas e higienizadas, devendo a recolha e acondicionamento do lixo produzido no restaurante ser feita diariamente.

6. Durante os períodos em que o Restaurante se encontrar aberto, o concessionário deverá garantir que os seus serviços têm disponibilidade para fazer face a incidentes que de alguma forma coloquem em causa a limpeza e higiene da zona de refeições.

7. A concedente, em coordenação com o concessionário, realizará nos espaços objetos da presente concessão trabalhos desinfestação e controlo de pragas, os quais terão lugar em simultâneo com os realizados no restante edifício, sendo o seu custo suportado pela primeira.

Artigo 37º

(Trabalhadores)

1. São da exclusiva responsabilidade do concessionário, todas as obrigações relativas ao pessoal contratado por aquele para a concessão, nomeadamente as relativas à sua disciplina e aptidão profissional, bem como pelo cumprimento da legislação laboral.

2. O concessionário obriga-se a proceder à entrega à concedente, quando esta o solicitar, do mapa de pessoal a afetar à concessão, com a indicação expressa das respetivas categorias e funções, acompanhado dos respetivos registos criminais.
3. O mapa de pessoal deverá ser afixado de modo visível na concessão, podendo a concedente solicitar ao concessionário, de forma fundamentada, a correção dos erros e omissões que nele se detetem.
4. Salvo autorização expressa por escrito da AR em sentido contrário a equipa do concessionário afeta ao restaurante aqui em questão deverá ser composta, no mínimo, por 5 (cinco) pessoas, tendo pelo menos uma delas a categoria profissional de Chefe de Cozinha, e estando 2 (duas) no atendimento ao público.
5. É da responsabilidade do concessionário garantir que todo o pessoal em serviço esteja devidamente fardado e identificado, devendo a farda a utilizar ser previamente aprovada pela concedente.
6. O concessionário obriga-se a manter a boa ordem no local da concessão e a substituir, sempre que seja solicitado de forma fundamentada, o pessoal que a concedente entender não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local cause danos à boa ordem, disciplina e cumprimento das obrigações.
7. O pessoal contratado pelo concessionário deverá observar as regras da urbanidade, bem como da higiene pessoal na execução de todas as operações inerentes à exploração de um restaurante, nomeadamente o não manuseamento simultâneo de dinheiro e géneros.
8. Cabe ao concessionário providenciar formação adequada ao seu pessoal.
9. O concessionário reconhece que os trabalhadores da concessão encontram-se juridicamente vinculados ao concessionário, pelo que os seus direitos laborais são inoponíveis à concedente.
10. O restaurante objeto da presente concessão conta na presente data com um quadro de pessoal composto por 5 (cinco) trabalhadores, respetivamente com as categorias de Subencarregado Refeitório, Chefe de Cozinha, Cozinheira de 1ª, Chefe de Sala e Escriturário de 2ª/Empregado de Mesa.
11. Recai sobre o concessionário a obrigação de assumir, nos termos do artigo 285º do Código do Trabalho, os contratos de trabalho dos trabalhadores identificados no número anterior, atualmente afetos ao restaurante objeto do presente procedimento, assumindo o primeiro, a partir da data da entrada em vigor do contrato, as obrigações legais que sobre si recaiam, na qualidade de entidade empregadora dos mesmos.

12. Para este efeito a proposta do adjudicatário e consequente decisão de adjudicação que sobre a mesma recaia, terá relativamente aos trabalhadores por ela abrangidos, os efeitos jurídicos a um contrato promessa de trabalho.

Artigo 38º

(Ementa e carta de vinhos do restaurante)

1. O concessionário deverá, com a sua proposta, apresentar a ementa, a carta de vinhos e a lista de bebidas, alcoólicas e não alcoólicas, a comercializar no restaurante objeto da presente concessão, todas com indicação expressa dos respetivos preços, já com IVA incluído à taxa legal em vigor.
2. Os elementos acima referidos (ementa, a carta de vinhos e a lista de bebidas, alcoólicas e não alcoólicas) deverão ter em atenção os fins a que se destinam, devendo apresentar sugestões com considerável requinte e especial bom gosto.
3. No que à carta de vinhos diz respeito deverá a mesma contemplar no mínimo a seguinte oferta:
   a) Vinhos de pelo menos 5 (cinco) regiões demarcadas, e;
   b) Em relação a cada uma das regiões demarcadas, no mínimo 2 (duas) variedades de vinhos tintos e 2 (duas) variedades de vinhos brancos, isto é, mínimo de 4 variedades de vinhos por cada região demarcada.
4. No que à ementa diz respeito, deverá a mesma conter, no mínimo, os seguintes itens:
   a) 9 (nove) pratos principais, obrigatoriamente com opções de carne, peixe e vegetariano;
   b) 1 (um) couvert;
   c) 3 (três) entradas;
   d) 1 (uma) sopa, e;
   e) 3 (três) Sobremesas.
5. Com exceção da sopa, cuja alternância deve ser diária, qualquer alteração à ementa, carta de vinhos e lista de bebidas, alcoólicas e não alcoólicas referidas no ponto 1 do presente artigo, tanto qualitativa, como quantitativa, deverá ser comunicada por escrito, pela concessionária ao concedente, só podendo entrar em vigor depois de autorizadas por esta última.
6. A oferta prevista na ementa a disponibilizar deverá, na sua diversidade, permitir aos utentes escolhas adequadas à melhoria do seu estado nutricional e, consequentemente, da sua saúde, nomeadamente através da adoção de produtos da época e privilegiando-se produtos locais.

7. A AR reserva-se ao direito de verificar os géneros alimentícios rececionados, a oferta de produtos e de analisar o equilíbrio nutricional e variedade da ementa a aplicar no restaurante e das alterações que se pretendam fazer a esta última, podendo delegar essa função em terceiros.
8. Para o efeito e sempre que tal se mostre necessário, a AR solicitará ao adjudicatário as fichas técnicas dos pratos constantes da ementa do restaurante, ou a incluir na mesma, ficando este último obrigado a proceder à entrega das mesmas no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.
9. O adjudicatário está obrigado a dar cumprimento às objeções levantadas pela AR em relação às ementas apresentadas, valendo a posição da AR como final.
10. O incumprimento tanto quantitativo ou qualitativo das "fichas técnicas" acima referidas, bem como o incumprimento da ementa disponibilizada e previamente aprovada pela AR, conferem a esta última o direito de aplicar as penalidades previstas para este efeito no presente caderno de encargos.

Artigo 39º

(Menu do dia)

1. Sem prejuízo do referido no número anterior, a ementa do restaurante deverá contar em permanência com um denominado "Menu do Dia", o qual deverá incluir:
   a) Sopa;
   b) 1 (uma) bebida de entre as seguintes: copo de vinho branco ou tinto, refrigerante, néctar ou água;
   c) Prato à escolha entre peixe, carne ou vegetariano;
   d) Sobremesa, e;
   e) Café, chá, ou outra bebida quente de cafetaria comercializada no restaurante.
2. O denominado "Menu do Dia" terá um custo máximo, por pessoa, de € 13,00 (treze euros), já com IVA incluído à taxa legal em vigor, ou de € 11,00 (onze euros), já com IVA incluído à taxa legal em vigor, quando cliente optar por não incluir a sopa, ou a sobremesa.
3. Os pratos previstos no "Menu do Dia" deverão ter alternância diária, devendo o concessionário remeter semanalmente ao concedente os pratos que serão comercializados na semana seguinte, ao abrigo do referido menu, assim como o vinho cujo copo estará incluído neste último, como sua eventual bebida.
4. O adjudicatário está obrigado a dar cumprimento às objeções levantadas pela AR em relação aos pratos e vinhos a servir no "Menu do Dia", valendo a posição da AR como final.

5. Recai sobre a concessionária a obrigação de informar os seus clientes de que, o consumo dos itens que não estejam incluídos no "Menu do dia" implica a não aplicação deste último, ou o pagamento dos mesmos a acrescer ao preço do "Menu do dia".
6. Quando tal não acontecer por motivo imputável à concessionária, deverá a mesma aplicar apenas o preço do "Menu do dia".

Artigo 40º

(Menu buffet)

1. O concessionário deverá, pelo menos durante 2 (dois) dias por semana, entre terça e quinta, disponibilizar ao almoço, uma opção de "Menu Buffet", cuja composição deverá respeitar o modelo exemplificativo do documento que constitui o anexo II do presente caderno de encargos.
2. O Buffet terá a seguinte constituição:
    a) Sopa;
    b) Mesa de frios;
    c) Mesa de queijos e enchidos;
    d) Opções quentes com variedade mínima de 1 (uma) de peixe, 1 (uma) de carne e 1 (uma) vegetariana, com respetivos acompanhamentos;
    e) Mesa de doces e frutas, e;
    f) Café, chá, ou outra bebida quente de cafetaria comercializada no restaurante.
3. A oferta do Buffet deverá ser variada, conforme modelo exemplificativo que constitui o anexo II do presente caderno de encargos e as opções quentes não podem ser repetidas num prazo inferior a 15 (quinze) dias entre cada serviço.
4. O "Menu Buffet" será pago por pessoa, tendo um valor máximo de € 15,00 (quinze euros), já com IVA incluído à taxa legal em vigor.
5. Com exceção de água filtrada ou de rede servida a pedido dos clientes, o valor por pessoa referido no número anterior para o "Menu Buffet" não inclui as bebidas servidas durante a refeição, acrescendo o valor destas últimas ao primeiro.
6. As opções quentes referidas na alínea d) do n.º 2 do presente artigo deverão também ter alternância diária, devendo o concedente remeter semanalmente ao concessionário a identificação das opções quentes que serão comercializadas na semana seguinte, ao abrigo do "Menu Buffet", assim como os dias em que o mesmo terá lugar e, se for comercializado em mais do que 2 dias, identificar a razão para o efeito.

7. O adjudicatário está obrigado a dar cumprimento às objeções levantadas pela AR em relação às opções a servir no buffet, assim como aos dias em que o mesmo terá lugar, valendo a posição da AR como final.
8. Nos dias em que for comercializado o Buffet e salvo indicação da concessionária em contrário, as opções quentes deste último serão as opções de pratos a aplicar ao "Menu do Dia".
9. Recai sobre a concessionária a obrigação de informar os seus clientes de que, o consumo dos itens que não estejam incluídos no "Menu Buffet" implicam o pagamento dos mesmos a acrescer ao preço deste último.
10. Quando tal não acontecer por motivo imputável à concessionária, deverá a mesma aplicar apenas o preço do "Menu Buffet".

Artigo 41º

(Boas práticas e vicissitudes contratuais)

1. O concessionário deverá promover uma variedade de bases para as sopas que servirá no restaurante, garantindo que, tendo por referência uma base semanal, dos 5 (cinco) tipos de sopas a servir (pelo menos 1 diferente por dia), 3 (três) não têm base de batata.
2. O concessionário deverá adotar na confeção dos pratos a servir no restaurante as recomendações da Organização Mundial de Saúde no que à utilização de sal diz respeito.
3. As ementas do restaurante deverão, na sua versão a apresentar ao cliente, indicar os alergénios presentes em cada prato e, sempre que a concedente o solicitar, os respetivos componentes nutricionais.
4. O concessionário deverá ter, em relação aos clientes com restrições alimentares, uma atitude proativa, procurando sempre que possível e sobretudo no âmbito da utilização de menus pré-definidos, encontrar para estes clientes, alternativas aos pratos aí previstos, dentro da ementa praticada no restaurante.
5. Sempre que no presente caderno de encargos se faça menção a "sobremesa", deverá considerar-se aí incluída a fruta da época cuja oferta esteja prevista na ementa.
6. Em casos excecionais e temporários, mediante acordo prévio entre as partes para o efeito, a concedente e o concessionário podem acordar na cedência do espaço concessionado, incluindo a zona da cozinha, para a realização de eventos relativamente aos quais o concessionário não tenha intervenção.

Artigo 42º

(Seguros)

1. Para além de outros seguros obrigatórios nos termos legais, o concessionário obriga-se a celebrar e a manter em vigor até ao término contratual da concessão, sem quaisquer encargos para a concedente, um seguro de responsabilidade civil de exploração no valor mínimo de € 20.000,00 (vinte mil euros), cujas garantias devem designadamente abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros e à própria concedente, por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à concessão, incluindo os resultantes da utilização de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelos trabalhadores ou pessoas sob a sua direção, de modo a que não possa ser imputado à concedente qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações.
2. Mais, para além dos seguros obrigatórios nos termos da legislação em vigor, o adjudicatário deverá celebrar e manter em vigor, sem que tal constitua encargo para a entidade adjudicante, seguro de acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço, válido até ao final da prestação de serviços.
3. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos nos números anteriores, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 10 (dez) dias.
4. O incumprimento dos elementos elencados no ponto anterior acarretará a aplicação pela entidade adjudicante das penalidades previstas no presente caderno de encargos.

Artigo 43º

(Publicidade)

1. O concessionário está proibido de fazer publicidade no restaurante objeto da presente concessão, salvo quando tal for autorizado de forma expressa e por escrito pela concedente.
2. Em caso algum será autorizada publicidade a bebidas alcoólicas e/ou tabaco, bem como de mensagens políticas ou religiosas.

Artigo 44º

(Obrigação de informação do concessionário)

1. No período de vigência do contrato, o concessionário obriga-se a informar a concedente de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas, bem como de qualquer alteração à composição dos trabalhadores.
2. O concessionário obriga-se ainda a providenciar, quando solicitado pela concedente, documentação comprovativa:

a) Da titularidade das autorizações, certificados, credenciais ou licenças legalmente exigidas;
b) Do cumprimento das obrigações contributivas, fiscais e laborais, e;
c) Do cumprimento das obrigações em matéria de saúde, higiene e segurança.

Artigo 45º

(Fiscalização pela concedente)

1. Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º, 303.º, 305.º do CCP, a concedente pode fiscalizar o cumprimento do estipulado no caderno de encargos, efetuando designadamente ensaios, testes ou exames, de modo direto ou através de terceiros, na presença de representantes do concessionário, que permitam avaliar as condições dos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação e distribuição, bem como o funcionamento e as características dos equipamentos, sistemas e instalações respeitantes à concessão, correndo os respetivos custos por conta do concessionário.
2. Para efeitos do ponto anterior, entende-se que a concedente pode nomeadamente, a qualquer momento e sempre que o achar conveniente, por si ou por terceiros por sí designados, recolher amostras, e mandar efetuar análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais.
3. Do mesmo modo, o concessionário deve facultar à concedente, a qualquer entidade por esta designada, bem como a qualquer autoridade pública habilitada por disposição normativa para o efeito, o 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 esses elementos, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.
4. O exercício do direito de visita e recolha de amostras para análise não dispensa o concessionário da prestação das atividades típicas de exploração de um restaurante aos clientes e demais utilizadores.
5. As determinações da 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, em prazo a fixar pela concedente, correndo os correspondentes custos por conta do concessionário.
6. O incumprimento do ponto anterior confere à concedente o direito de proceder à resolução do contrato, o que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte da concedente.

7. A concedente poderá levar a cabo a avaliação do serviço prestado pelo concessionário por meio de inquérito a realizar aos clientes, comprometendo-se o concessionário a colaborar no que se mostrar necessário para o efeito.

Artigo 46º

(Reclamação dos clientes e demais utilizadores)

1. O concessionário obriga-se a ter, nos termos legais, à disposição dos utentes e demais utilizadores da concessão, um livro destinado ao registo de reclamações.
2. O concessionário deve informar a concedente da apresentação de quaisquer reclamações registadas no respetivo livro, ou de que tenha conhecimento por qualquer outro meio, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e/ou demais utilizadores, e dos resultados das diligências e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

CAPÍTULO IV
(FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES OFICIAIS, COFFEE BREAKS, PORTOS DE HONRA E COCKTAILS)

Artigo 47º

(Serviços a fornecer)

1. Pelo contrato com origem no presente procedimento o adjudicatário, enquanto concessionário do restaurante aqui em questão, obriga-se a fornecer à AR refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails nos termos previstos nas cláusulas seguintes, devendo a respetiva composição respeitar os itens e quantidades previstas no anexo III do presente caderno de encargos.
2. Sem prejuízo do referido no número anterior, quando dúvidas a este respeito se levantem, o adjudicatário está obrigado a dar cumprimento às objeções levantadas pela AR em relação aos itens que, em relação a cada evento, deverão compor a ementa a aplicar, de entre as previstas no anexo III do presente caderno de encargos, valendo a posição da AR como final.
3. O adjudicatário deverá garantir que, aquando do fornecimento das refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails aqui em questão, as quantidades a fornecer são suficientes para o número de pessoas previsto, assim como, que o fornecimento se mantém constante desde o início até ao fim do evento, sem interrupções significativas no que diz respeito à disponibilidade dos itens previstos nas ementas a aplicar ao caso concreto.

4. O incumprimento do referido no número anterior confere à AR o direito de aplicar penalidades ao adjudicatário, nos termos previstos no presente caderno de encargos.

Artigo 48º

(Local da prestação dos serviços)

1. Os serviços acima identificados deverão ser prestados nas instalações da AR, incluindo o restaurante objeto do presente procedimento, ou nos locais a indicar pela primeira, fora das suas instalações, no âmbito de eventos por esta organizados, ou em relação aos quais, é a mesma responsável pelo fornecimento de refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra ou cocktails.
2. Os preços por pessoa apresentados pelo adjudicatário na respetiva proposta, para as ementas que fazem parte do anexo III do presente caderno de encargos, serão aplicados tanto aos serviços a fornecer nas instalações da AR, como em qualquer lugar fora das mesmas a indicar por esta última.
3. Quando as refeições oficiais (almoços ou jantares), coffee breaks, portos de honra ou cocktails tiverem lugar no restaurante objeto da presente concessão, a concessionária obriga-se a ceder a utilização em exclusivo do mesmo para o efeito, se tal lhe for solicitado expressamente pela concedente.
4. A obrigação de servir jantares oficiais referida no número anterior tem lugar, apesar do concessionário não estar autorizado a abrir regularmente o restaurante para serviço de jantares.
5. O concessionário obriga-se a garantir sempre as reservas levadas a cabo pela AR para efeitos de serviço de almoços oficiais que tenham lugar no restaurante objeto da presente concessão, quando este não esteja a ser utilizado em exclusivo para o efeito.
6. A obrigação de servir as refeições oficiais, *coffee breaks*, *cocktails* e portos de honra aqui em questão terá lugar, mesmo que estes ocorram fora do período de funcionamento do restaurante objeto da presente concessão.

Artigo 49º

(Agendamento dos serviços a prestar)

1. O fornecimento de refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails serão agendados pela AR, junto do adjudicatário, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas sobre a sua realização.
2. O agendamento acima referido deverá ser levado a cabo, por e-mail, para o endereço de correio eletrónico a indicar pelo adjudicatário para este efeito.

3. Em caso de manifesta urgência, o agendamento dos serviços aqui em questão, poderá ser levado a cabo por via telefónica, para número a indicar pelo adjudicatário para este efeito.
4. A AR designará um funcionário que ficará especificamente responsável pela gestão do capítulo IV do presente caderno de encargos.

Artigo 50º

(Preço dos serviços a prestar e preço base)

1. As refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails a fornecer pelo adjudicatário à AR, terão o custo por pessoa, indicado na respetiva proposta, acrescidos de IVA calculado à taxa legal aplicável, os quais não poderão contudo ultrapassar os preços base unitários previstos no anexo IV do presente caderno de encargos.
2. Sem prejuízo do acima referido as refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails poderão ter lugar com recurso a ementas de valor e conteúdo específicos para determinado evento, ou mesmo grupo de eventos.
3. Quando tal aconteça o valor e conteúdo da ementa será negociado entre a AR e o adjudicatário sendo, no que aos restantes aspetos diz respeito, aplicável o referido no presente caderno de encargos.
4. Quando o serviço de almoços ao abrigo do presente capítulo tenha lugar no restaurante objeto da presente concessão e não se pretenda fazer uso de nenhuma das ementas previstas no anexo III do presente CE, ou de outra negociada entre as partes, deverá aos mesmos (almoços oficiais) ser aplicado o preçário do restaurante, incluindo o preço dos denominados "Menu do Dia" e "Menu Buffet", conforme o acordado entre as partes.
5. Durante o período de vigência do contrato (6 meses) a celebrar com origem no presente procedimento, o adjudicatário obriga-se a fornecer à AR refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails, cujo valor acumulado estimado não poderá ultrapassar os € 25.000,00 (vinte e cinco mil euros).
6. Sem prejuízo do valor global estimado de serviços a prestar identificado no número anterior, só serão devidos pela AR ao adjudicatário os serviços efetivamente prestados por este último.
7. Os preços por pessoa apresentados pelo adjudicatário na respetiva proposta, para os serviços a prestar, deverão incluir todas as despesas inerentes à respetiva realização, nomeadamente as referentes a deslocações e a toda a mão-de-obra necessária para o efeito, assim como mostrar-se aptos a um fornecimento de qualidade superior e adequado à instituição onde terão lugar.

Artigo 51º

(Pagamento dos serviços)

1. O pagamento dos serviços acima identificados, salvo acordo das partes em contrário, deverá ser feito mensalmente, tendo por referência os fornecimentos levados a cabo pelo adjudicatário no mês imediatamente anterior à emissão da fatura a que dizem respeito.
2. Sem prejuízo do referido no número anterior, o adjudicatário remeterá à AR, no final de cada serviço prestado nos termos acima referidos, uma nota de serviço cujo teor deverá ser acordado entre a AR e o adjudicatário.
3. Em caso de discordância por parte da AR, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

CAPÍTULO V
(DISPOSIÇÕES FINAIS)

Artigo 52º

(Preço base)

O peço base do presente procedimento, por aplicação do artigo 47.º do Códigos dos Contratos Públicos, ascende aos € 73.000,00 (setenta e três mil euros), distribuídos pelas seguintes componentes do contrato a celebrar:

a) € 48.000,00 (6 x 8.000,00€), respeitantes à compensação financeira inerente à disponibilidade dos meios humanos a afetar ao restaurante, e;
b) € 25.000,00, respeitantes ao valor estimado de refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails a fornecer pelo adjudicatário durante a vigência do contrato.

Artigo 53º

(Comunicações e notificações)

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, devem as mesmas ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser, de imediato, comunicada à outra parte.

Artigo 54º

(Gestor do contrato)

A entidade adjudicante, nos termos do artigo 290º-A do CCP designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

Artigo 55º

(Encargos com a outorga do contrato)

Todas as despesas resultantes da outorga do contrato com origem neste procedimento são da responsabilidade do concessionário, salvo previsão expressa em contrário no presente caderno de encargos.

Artigo 56º

(Legislação aplicável)

Em tudo o que for omisso o presente Caderno de Encargos, observar-se-á o disposto na legislação inerente em vigor, nomeadamente, o CCP e demais legislação portuguesa.

ANEXO I

Inventário

Artigo	Unidades
Cozinha	
Cortadora de Carnes	1
Separador de gorduras	1
Abatedor de temperatura	1
Armário frigorifico de 2 portas verticais	1
Balança	1
Batedeira	1
Triturador de sopa	1
Varinha mágica	1
Microondas	1
Faca elétrica	1
Lava-loiça	1
Abre - Latas	1
Picadora	1
Cesto de papéis	3
Máquina de fazer gelo	1
Balde de lixo	2
Carro de pastelaria c/ 2 vitrines	1
Microfone	2
Mesa	1
Carro Banho-maria	1
Pintura	2
Armário	1
Armário vestiário duplo	1
Escadote em alumínio c/ 3 degraus	1
Secretária	1
Bar	
Máquina de lavar chávenas	1
Espremedor de Citrinos	1
Televisor	2
Faqueiro	1
Serviço de Jantar c/ monograma "AR"	1
Floreira octogonal em latão	6
Puff	21
Banco	4
Mesa	6

Mesa de leitura	1
Secretária	1
Cadeira de madeira	11
Cadeira	1
Restaurante	
Rechaud	4
Panela	1
Placa de Aquecimento	4
Contentor p/ vidro	1
Púlpito	1
Mesa	42
Cadeira	130
Guarda-Sol	4
Aparador	2
Armário	1
Máquina de fazer gelo	1
Carro de pastelaria	2
Vasos Grandes	2
Pianhas em inox p/ frapé	8

ANEXO II

Modelo ementa do Buffet

Ementa Buffet – Dia ../../…

SOPA

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS:

- 5 opções.

MESA DE FRIOS:

- 9 opções.

OPÇÕES BUFFET:

- 3 opções com 3 opções de acompanhamentos.

MESA DE DOCES E FRUTAS:

- 7 opções.

CAFÉ, CHÁ, OU OUTRA BEBIDA QUENTE DE CAFETARIA COMERCIALIZADA NO RESTAUARNTE

ANEXO III

Composição das ementas para refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails

1. Ementa tipo para refeições oficiais

ELEMENTOS INCLUIDOS
a) Aperitivos
b) Entrada
c) Prato principal (carne, peixe ou vegetariano)
d) Vinho branco e tinto
e) Sobremesa
f) Café e Chá
g) Digestivos

2. Ementas tipo para coffee breaks café I, II, III e IV

ELEMENTOS INCLUIDOS	Tipo I	Tipo II	Tipo III	Tipo IV
a) Café	X	X	X	X
b) Água	X	X	X	X
c) Sumo	X	X	X	X
d) Chá	X	X	X	X
e) Espetadas de fruta variada		X		
f) Mini pastéis de nata	X	X		
g) Bolinhos sortidos miniatura (petit fours)	X		X	X
h) Salgados (croquetes, rissóis, chamuças e pasteis de bacalhau em miniatura)		X	X	X
i) Mini Sanduiches (duas opções, exemplos, queijo, fiambre, mista, etc.)	X	X		
j) Mini folhados				X
k) Mini Croissants, Mini Pães-de-leite e mini baguetes de cereais, com queijo e fiambre.				X

3. Ementa tipo para portos de honra I, II e III

ELEMENTOS INCLUIDOS	Tipo I	Tipo II	Tipo III
a) Vinho do Porto	X		
B) Vinho do Porto 10 (dez) anos		X	X
b) Água	X	X	X
c) Sumo	X	X	X
d) Vinho branco Seco	X	X	X
e) Miniaturas doces	X		
f) Mini pastéis de nata			X
g) Canapés, tapas, salgados e folhados em miniatura	X		X
h) Salgados em miniatura (croquetes, rissóis, chamuças e pasteis de bacalhau)		X	X

4. Ementa tipo para cocktail

ELEMENTOS INCLUIDOS
a) Vinho do Porto
b) Água
c) Sumo
d) Vinho branco seco
e) Frutos secos

ANEXO IV

Preços base unitários das ementas tipo para refeições oficiais, coffee breaks, portos de honra e cocktails

DESCRITIVO	Preço base unitário	Unidade	Preço unitário proposta
Ementa tipo para refeições oficiais	45,00 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para coffee breaks I	3,80 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para coffee breaks II	5,90 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para coffee breaks III	3,80 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para coffee breaks IV	4,80 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para porto de honra I	5,70 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para porto de honra II	6,20 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para porto de honra III	6,80 €	Preço por pessoa	
Ementa tipo para cocktail	4,80 €	Preço por pessoa	
TOTAL SOMA PREÇOS BASE UNITÁRIOS	**86,80 €**		

Nota: A preencher pelo adjudicatário os espaços em branco da linha denominada "PREÇO UNITÁRIO PROPOSTA".