

Caderno de Encargos

**CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO
NAS UNIDADES ALIMENTARES SOB A GESTÃO DOS SAS/IPL
CP/02/2020 (SAS/IPL)**

ÍNDICE

1	CONDIÇÕES GERAIS	4
1.1	CADERNO DE ENCARGOS	4
1.2	DEFINIÇÕES	4
2	DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO	5
2.1	CONTRATO DE CONCESSÃO	5
2.2	REGRAS DE INTERPRETAÇÃO	5
2.3	OBJETO E NATUREZA DA CONCESSÃO	6
2.4	OUTRAS ATIVIDADES	7
2.5	UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES DA CONCESSÃO	7
2.6	LOCALIZAÇÃO E DELIMITAÇÕES FÍSICAS DA CONCESSÃO	8
2.7	ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO	9
2.8	PRAZO E TERMO DA CONCESSÃO	10
2.9	PREÇO CONTRATUAL	10
2.10	REGIME DO RISCO	11
2.11	FINANCIAMENTO	11
2.12	REMUNERAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO	11
2.13	DESPESAS CORRENTES DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO	12
2.14	PERDAS E DANOS	12
2.15	LICENÇAS, AUTORIZAÇÕES, PATENTES E MARCAS REGISTRADAS	12
2.16	DIREITOS DE AUTOR	13
2.17	DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL	13
2.18	SIGILO	13
2.19	MODIFICAÇÕES SUBJETIVAS	13
2.20	SEQUESTRO	14
2.21	RESGATE	14
2.22	RESOLUÇÃO PELO CONCEDENTE	14
2.23	INCUMPRIMENTO PELO CONCESSIONÁRIO	15
2.24	PENALIDADES	15
2.25	CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR	16
2.26	CADUCIDADE	16
2.27	REVERSÃO DE BENS	16
3	CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO	17
3.1	CONCESSIONÁRIO	17
3.2	CONFLITO DE INTERESSES	17
3.3	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DA CONCESSÃO	17
3.4	COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	18
3.5	EMENTAS	20
3.6	REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS MÍNIMOS	22
3.7	PREÇOS DAS REFEIÇÕES	23
3.8	COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES	24
3.9	CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO	24
3.10	CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	25
3.11	PREÇÁRIO / TABELAS DE PREÇOS DOS OUTROS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO	25
3.12	ENCARGOS CORRENTES, MEIOS TÉCNICOS E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	26
3.13	TRABALHADORES	26
3.14	FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES AFETOS À CONCESSÃO	27
3.15	SEGUROS	28

3.16	OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO.....	28
3.17	OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE	29
3.18	PODER DE DIREÇÃO DO CONCEDENTE	30
3.19	ACESSO AO ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO E AOS DOCUMENTOS DO CONCESSIONÁRIO	30
3.20	OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO	31
3.21	ATIVIDADES DE VERIFICAÇÃO E CONTROLO.....	31
3.22	VERIFICAÇÕES QUANTITATIVAS.....	32
3.23	VERIFICAÇÃO QUALITATIVA.....	32
3.24	RECLAMAÇÕES DOS UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES	32
3.25	PUBLICIDADE	33
3.26	PERSONALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	33
3.27	OUTRAS UTILIZAÇÕES DAS INSTALAÇÕES DA CONCESSÃO	33
4	DISPOSIÇÕES FINAIS	34
4.1	COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES.....	34
4.2	CONTAGEM DOS PRAZOS.....	34
4.3	ENCARGOS COM A OUTORGA DO CONTRATO	34
4.4	FORO COMPETENTE	34
4.5	LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	34

1 CONDIÇÕES GERAIS

1.1 CADERNO DE ENCARGOS

- 1.1.1 O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento de concurso público que tem por objetivo a concessão de exploração do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, incluindo outros serviços de restauração que delas façam parte integrante e não sejam autonomizáveis.
- 1.1.2 O caderno de encargos integra os direitos e as obrigações das partes relativas à concessão, incluindo as normas de exploração estabelecidas no interesse dos estudantes do IPL enquanto utentes e de outros utilizadores.
- 1.1.3 Considera-se que a referência a “Unidades Alimentares” ou a “Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL”, no presente caderno de encargos, abrange igualmente outros serviços de restauração que delas fazem parte integrante e não sejam autonomizáveis.
- 1.1.4 Durante a vigência do contrato, podem ser incluídas ou excluídas instalações além das definidas no quadro 1 – “Localização das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL”, nas quais podem ser prestados outros serviços de restauração definidos neste caderno de encargos.

1.2 DEFINIÇÕES

Para efeitos do presente caderno de encargos e dos seus anexos, salvo se do contexto resultar claramente sentido diferente, os termos abaixo indicados terão os seguintes significados:

- a) **Adjudicatário:** Entidade a quem se adjudica a execução do contrato.
- b) **Concedente:** Entidade pública, Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Lisboa, designado também por SAS/IPL.
- c) **Concessionário:** Pessoa Jurídica privada que celebra contrato de Concessão de exploração de serviço público com a entidade pública.
- d) **Concessão de serviço público:** é o contrato administrativo pelo qual uma Pessoa Jurídica privada se encarrega de explorar um serviço público, cobrando diretamente aos utentes e demais utilizadores.
- e) **Concorrente:** Pessoa Jurídica privada que apresenta proposta para a Concessão de exploração de serviço público com a entidade pública.
- f) **Entidade Gestora:** entidade que exerce as funções de controlo e de gestão (física e financeira) inerentes à presente concessão, as quais competem aos SAS/IPL, ao abrigo do n.º 1 do artigo 2º dos Estatutos dos SAS/IPL, publicitado pelo Anúncio n.º 13258/2012, de 17 de julho.

- g) **Órgão competente para a decisão de contratar** – Conselho de Gestão dos SAS/IPL, ao abrigo do n.º 5 do artigo 128.º do RJIES, do n.º 2 do artigo 8.º dos Estatutos dos SAS/IPL e da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 129/93, de 22 de abril.
- h) **Unidades Alimentares** – As Unidades Alimentares do Instituto Politécnico de Lisboa, sob a gestão dos SAS/IPL, compostas por cantinas e outros serviços de restauração.

2 DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO

2.1 CONTRATO DE CONCESSÃO

- 2.1.1 O contrato de concessão de serviço público é composto pelo respetivo clausulado contratual e rege-se pelo estabelecido no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro (adiante designado apenas como Código dos Contratos Públicos).
- 2.1.2 O contrato a celebrar integra nomeadamente os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, 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 e seus anexos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo concorrente.
- 2.1.3 Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 2.1.4 Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto 2.1.2. e o clausulado do contrato e seus anexos prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustes propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo concessionário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

2.2 REGRAS DE INTERPRETAÇÃO

- 2.2.1 As dúvidas surgidas 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.
- 2.2.2 A falta de cumprimento do disposto na cláusula anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que haja feito.

- 2.2.3 Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos com recurso à legislação em vigor e, supletivamente, através da sua integração com casos análogos.

2.3 OBJETO E NATUREZA DA CONCESSÃO

- 2.3.1 A presente concessão de serviço público tem por objeto o desenvolvimento em regime de concessão de serviço público, das atividades típicas decorrentes da exploração de Unidades Alimentares, no âmbito do Ensino Superior Público, as quais incluem obrigatoriamente a venda:

- a) De refeições em formato de refeição social, composto por sopa, pão, prato principal, bebida e sobremesa;
- b) De produtos alimentares apresentados em forma de refeições ligeiras, em alternativa, à refeição social, bem como os descritos no ponto seguinte.

- 2.3.2 Na prossecução daquelas atividades, relativamente a outros serviços de restauração que façam parte integrante e inseparável das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, é igualmente admitida a venda dos seguintes produtos:

- a) Refeições ligeiras compostas por saladas variadas simples ou compostas, sopa, salada fria de massa, hambúrgueres e pizzas, entre outras refeições da tipologia de Snack-bar;
- b) Bebidas de cafetaria, nomeadamente café, carioca, descafeinado, garoto, copo de leite, leite com chocolate (garrafa e pacote), meia de máquina, galão de máquina, *capuccino*, chá (quente e frio) e carioca de limão;
- c) Sandes de pão tipo carcaça integral, mistura e sandes vegetarianas;
- d) Pães de leite, croissants e baguetes (de pão tradicional e de cereais com gramagem mínima 110g), nomeadamente de manteiga, queijo e/ou fiambre, presunto, carne assada, cachorros, bifana, prego, pão com chouriço, frango, atum, delícias do mar;
- e) Torradas e tostas em pão de trigo, pão mistura e pão integral, designadamente torrada e meia torrada em pão de forma, tosta de queijo, tosta de fiambre, tosta mista, tosta de atum ou frango entre outros;
- f) Bolos, nomeadamente bolos com e sem creme, devendo ser privilegiada a comercialização e bolos caseiros (bolo de laranja, limão, canela, pão de ló, mármore, entre outros) à fatia, numa relação mínima diária de 40 % para pastelaria fresca e 60% para pastelaria tradicional;

Para a descrição dos produtos de pastelaria a cima referida deverá existir sempre uma opção isenta de glúten de trigo.

- g) Salgados e *viennoiserie*, nomeadamente croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau, empadas, folhados, tartes salgadas e batatas fritas;
- h) Produtos lácteos, designadamente queijo fresco, iogurtes (magro e meio-gordo) líquidos e sólidos (natural, aromatizado e/ou com pedaços), simples, combinados ou formato de refeição intermédia. Para a descrição dos produtos lácteos a cima referida

deverá existir sempre uma opção isenta de lactose;

- i) Bebidas não alcoólicas, nomeadamente, sumos néctar com a percentagem mínima de 50% de polpa de fruta, sumos naturais e *smoothies* variados, refrigerantes de lata e/ou de garrafa, água sem gás de 0,33 l, de 0,50 l e/ou 1,5 l, água com gás;
- j) Para a descrição dos produtos de bebidas a cima referida deverá existir sempre uma opção isenta de glúten de açúcares adicionados.
- k) Diversos, designadamente *snacks* de frutos secos, frutas desidratadas em formato unidose, chocolate negro, light entre outros, barras proteicas de vários sabores com uma percentagem mínima de 20g de proteína, sobremesas tradicionais, gelatinas de origem vegetal, salada de fruta, fruta à peça ou fruta processada unidose, sopa e saladas simples e compostas.
- l) Sempre que disponíveis no mercado, devem ser disponibilizados, produtos light e/ou sem adição de açúcar.
- m) Produtos de 4ª e 5ª Gama.

2.3.3 Da listagem do número anterior, é obrigatória a venda dos produtos definidos no Anexo I, do presente caderno de encargos.

2.3.4 O número de refeições estimadas, a servir nos espaços concessionados, durante o período de duração do contrato é de 130.000 (cento e trinta mil) por ano. O número indicado não assume carácter vinculativo e poderá variar em virtude dos calendários académicos.

2.4 OUTRAS ATIVIDADES

2.4.1 O concessionário pode desenvolver atividades que não estejam previstas no contrato, ou nas peças do procedimento que dele façam parte integrante, desde que sejam complementares ou acessórias das prestações que constituem o objeto principal do contrato.

2.4.2 As atividades referidas no número anterior carecem de autorização prévia dos SAS/IPL, sem a qual o concessionário não poderá iniciar o exercício da atividade pretendida.

2.4.3 A autorização prévia deverá ser solicitada aos SAS/IPL, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

2.5 UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES DA CONCESSÃO

2.5.1 Têm acesso ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, os estudantes do IPL, nos termos e de harmonia com o disposto no caderno de encargos, bem como os restantes estudantes do ensino superior público.

2.5.2 Têm ainda acesso ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, o pessoal docente, investigador e não docente do Instituto

Politécnico de Lisboa, ou os que se encontrem ao serviço deste Instituto a outro título, bem como outros utilizadores especialmente autorizados pelos SAS/IPL, no âmbito de conferências, congressos, seminários, cursos breves, eventos desportivos ou culturais, bem como de outras atividades relacionadas com as atribuições e competências do Instituto Politécnico de Lisboa, das suas Unidades Orgânicas ou dos SAS/IPL.

- 2.5.3 Os utilizadores referidos no ponto 2.5.2. são considerados para todos os efeitos como demais utilizadores do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL.

2.6 LOCALIZAÇÃO E DELIMITAÇÕES FÍSICAS DA CONCESSÃO

- 2.6.1 A concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL encontra-se localizada nos locais descritos no Quadro 1.
- 2.6.2 A localização da concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares poderá ser unilateralmente alterada pelo concedente, desde que comunicada com antecedência mínima necessária.
- 2.6.3 Consideram-se como parte integrante da concessão as paredes das Unidades Alimentares, bem como os tetos, pavimentos, grelhas, superfícies interiores e exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), instalações de esgotos, portas, janelas e eventuais anexos, e ainda outros espaços que venham a ser utilizados pelo concessionário, mediante prévia autorização do concedente, por solicitação daquele ou decisão deste, desde que solicitada em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

Quadro 1 – Localização das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL.

UNIDADES ALIMENTARES SOB A GESTÃO DOS SAS/IPL		
DESCRIÇÃO	ENDEREÇO	OBSERVAÇÕES
UA ESCS	Escola Superior de Comunicação Social (ESCS) – Campus de Benfica do IPL, 1549-014 Lisboa	
UA ESELx	Escola Superior de Educação de Lisboa (ESELx) - Campus de Benfica do IPL, 1549-003 Lisboa	Inclui outros serviços de restauração, que funcionam em espaço comum na UA
UA ESTC	Escola Superior de Teatro e Cinema (ESTC) - Avenida Marquês de Pombal, 22 B, 2700-571 Amadora	
UA ESTeSL	Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL) - Av. D. João II, Lote 4.69.01 1990 - 096 Lisboa	
UA ISCAL	Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Lisboa (ISCAL) - Avenida Miguel Bombarda, 20 1069 - 035 Lisboa	Inclui outros serviços de restauração, que funcionam em espaço comum na UA
UA ISEL	Instituto Superior de Engenharia de Lisboa (ISEL) - Rua Conselheiro Emídio Navarro, 1 1959-007 Lisboa	Inclui outros serviços de restauração, que funcionam em espaço comum na UA

2.7 ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO

- 2.7.1 O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL e pelos direitos e obrigações destinados à realização do objeto da concessão.
- 2.7.2 Para efeitos do disposto no ponto anterior consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes na localização da concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, conforme definida no ponto 2.6., assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo concessionário, com autorização prévia dos SAS/IPL, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades concedidas, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade concedente, ao concessionário ou a terceiros.
- 2.7.3 Estão cedidos à concessão, designadamente:
- Todos os equipamentos, máquinas, aparelhos e respetivos acessórios e outros bens existentes na localização da concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, à data da celebração do contrato, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;

- b) Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados, que o concedente julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço.
- 2.7.4 Os bens móveis e imóveis que compõem a concessão são cedidos no estado de conservação em que se encontrarem à data de celebração do contrato.
- 2.7.5 O estado de conservação dos bens cedidos à concessão, apurado à data de celebração do contrato, não é suscetível de ser oposto ao concedente.
- 2.7.6 É obrigação do concessionário elaborar e manter permanentemente atualizado e à disposição da entidade concedente, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos nos pontos anteriores, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.
- 2.7.7 O concessionário não poderá alienar ou onerar os bens afetos à concessão, que sejam propriedade do concedente, do Instituto Politécnico de Lisboa ou das suas unidades orgânicas.
- 2.7.8 O concessionário responsabiliza-se pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta todas as perdas e danos verificados, originados nomeadamente por furtos e/ou utilização incorreta das infraestruturas e equipamentos.

2.8 PRAZO E TERMO DA CONCESSÃO

- 2.8.1 O contrato tem a duração de um ano, a contar da data prevista contratualmente, salvo se qualquer uma das partes efetuar a denúncia do contrato, com a antecedência mínima de 90 dias, mediante comunicação eletrónica – correio@sas.ipl.pt, ou envio de carta registada.
- 2.8.2 Para efeitos de contagem do prazo referido no ponto anterior, releva a data do registo da expedição dos correios ou serviço equivalente.
- 2.8.3 No término da vigência contratual ou em caso de denúncia do mesmo, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 10 dias antes do seu termo, assegurando nomeadamente a remoção dos equipamentos sua propriedade.
- 2.8.4 Prevê-se que a execução do contrato se inicie a 01 de janeiro de 2021.

2.9 PREÇO CONTRATUAL

- 2.9.1 Pela concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, o concedente obriga-se a pagar ao concessionário uma remuneração, no valor apresentado na proposta, e aceite pelo concedente, o qual nunca deverá ser superior a €1,50 (um euro e cinquenta cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, por cada refeição vendida aos estudantes.

- 2.9.2 A remuneração referida no ponto anterior será paga no prazo de 30 dias após a receção da fatura, juntamente com comprovativo legal das refeições servidas aos estudantes e demais utentes do serviço público objeto da concessão.
- 2.9.3 Deve ainda ser remetida até ao terceiro dia útil, do mês subsequente ao registo das vendas, uma listagem (lista modelo fornecida pelos SAS IPL) onde se possa verificar os registos por unidade, tendo em conta a tipologia de utentes e de refeições fornecidas diariamente.

2.10 REGIME DO RISCO

- 2.10.1 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.
- 2.10.2 Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pelo concessionário.
- 2.10.3 Em caso de dúvida sobre a limitação ou repartição do risco do concessionário, considera-se que o risco corre integralmente por conta deste.

2.11 FINANCIAMENTO

- 2.11.1 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.
- 2.11.2 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.
- 2.11.3 Não são oponíveis ao concedente qualquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais estabelecidas pelo concessionário nos termos dos pontos anteriores.

2.12 REMUNERAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO

- 2.12.1 A remuneração do concessionário decorrente da concessão do serviço público de alimentação objeto do presente procedimento é a resultante dos resultados financeiros obtidos com a exploração das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, bem como a referida no ponto 2.9.1., sem que possam ser imputados ao concedente quaisquer outros encargos, custos ou remunerações.

- 2.12.2 Compete ao concessionário a cobrança de todos os valores devidos pelos utentes e demais utilizadores daquelas Unidades Alimentares.
- 2.12.3 Como meio de cobrança, sempre que possível, devem ser privilegiadas as transações através do pagamento em formato de Multibanco ou método equivalente.

2.13 DESPESAS CORRENTES DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

- 2.13.1 As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo concessionário, designadamente com fornecedores, são da responsabilidade integral do mesmo, não podendo ser imputadas ao concedente.

2.14 PERDAS E DANOS

- 2.14.1 O concessionário é o único responsável por perdas e danos, bem como pelas despesas resultantes designadamente de prejuízos pessoais, de doenças, de impedimentos permanentes e temporários ou morte, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração.
- 2.14.2 O concessionário é o único responsável pela reparação e indemnização de todos os prejuízos sofridos por terceiros, incluindo o próprio concedente, até à receção da exploração pelo concedente, designadamente os prejuízos materiais resultantes da atuação do pessoal do concessionário.
- 2.14.3 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.

2.15 LICENÇAS, AUTORIZAÇÕES, PATENTES E MARCAS REGISTRADAS

- 2.15.1 São da responsabilidade do concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização na concessão de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2.15.2 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 do contrato, observando todos os requisitos que para tal sejam necessários, nos termos da alínea c) do artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos.
- 2.15.3 O concessionário deverá informar, de imediato, o 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.

- 2.15.4 Caso a entidade concedente venha a ser demandada por ter sido infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados nos pontos anteriores, 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.

2.16 DIREITOS DE AUTOR

- 2.16.1 A responsabilidade decorrente da infração de direitos de autor e demais formas de propriedade intelectual pertence exclusivamente ao concessionário, sendo inoponível ao concedente.

2.17 DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL

- 2.17.1 O concessionário disponibiliza gratuitamente ao 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.
- 2.17.2 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 ao concedente no fim do prazo da concessão, competindo ao concessionário adotar as medidas para o efeito necessárias.

2.18 SIGILO

- 2.18.1 O concessionário obriga-se a garantir o sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos SAS/IPL e ao Instituto Politécnico de Lisboa e unidades orgânicas, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 2.18.2 Para efeitos do ponto anterior, entende-se que o dever de sigilo abrange igualmente os trabalhadores a desempenhar funções na concessão ou que se encontrem em conexão com o objeto do contrato de concessão, nomeadamente outros fornecedores ou prestadores de serviços.

2.19 MODIFICAÇÕES SUBJETIVAS

- 2.19.1 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.

2.19.2 O concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes da concessão do serviço público de alimentação, sem a autorização do concedente.

2.19.3 Para efeitos da autorização prevista no ponto anterior, deve ser observado nomeadamente o disposto no artigo 318.º do Código dos Contratos Públicos.

2.20 SEQUESTRO

2.20.1 Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 3, 5, 6, e 7 do artigo 421.º do Código dos Contratos Públicos, em caso de incumprimento pelo concessionário de obrigações contratuais, ou estando o mesmo iminente, o concedente pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo o desenvolvimento das atividades concedidas.

2.20.2 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
- b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências 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.

2.20.3 Para efeitos de aplicação do n.º 3 do artigo 421.º do Código dos Contratos Públicos, entende-se que o prazo referido naquela norma é fixado em 30 dias.

2.21 RESGATE

2.21.1 Sem prejuízo do disposto no artigo 422.º do Código dos Contratos Públicos, o concedente pode resgatar a concessão, por razões de interesse público, após o decurso do prazo de um ano contados da assinatura do contrato.

2.21.2 O resgate é notificado ao concessionário, nos termos da lei, com a antecedência mínima de 90 dias.

2.21.3 O resgate determina a reversão dos bens afetos à concessão para o concedente, nos termos previstos no ponto 2.27., bem como a obrigação de o concessionário entregar àquele os bens abrangidos.

2.22 RESOLUÇÃO PELO CONCEDENTE

2.22.1 Sem prejuízo do disposto no artigo 423.º do Código dos Contratos Públicos, constituem nomeadamente causas legítimas de resolução da concessão:

- a) Cessão da posição a terceiros sem autorização do concedente;

- b) Utilização das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL e dos equipamentos afetos à concessão para finalidade diferente das que se encontrarem previstas no contrato;
- c) Violação de quaisquer normas legais ou regulamentares a que o concessionário esteja obrigado no desenvolvimento da atividade concessionada;
- d) Encerramento das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, salvo motivo fortuito ou de força maior;
- e) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;
- f) A prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade, a qualidade ou as condições higiosanitárias das refeições servidas e outros bens alimentares ou, o normal funcionamento das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL;
- g) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
- h) Quebra do dever de sigilo;
- i) O incumprimento reiterado, em devido tempo, das obrigações contratualmente assumidas.

2.22.2 Sem prejuízo da observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º do Código dos Contratos Públicos nos restantes casos, a notificação ao concessionário da decisão de resolução com fundamento nas causas previstas no ponto 2.22.1., produz efeitos imediatos, independentemente de outras formalidades.

2.22.3 A resolução do contrato determina, além dos efeitos previstos no contrato, a reversão dos bens do concedente afetos à concessão, nos termos previstos no ponto 2.27., bem como a obrigação do concessionário entregar àquele os bens abrangidos.

2.22.4 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.

2.23 INCUMPRIMENTO PELO CONCESSIONÁRIO

2.23.1 Sem prejuízo do estipulado no ponto 2.22. e da aplicação do artigo 423.º do Código dos Contratos Públicos, a violação das obrigações decorrentes do contrato ou das normas estabelecidas no presente caderno de encargos, segue o regime previsto no artigo 325.º do Código dos Contratos Públicos.

2.24 PENALIDADES

2.24.1 Para efeitos do artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos, considera-se que o concedente pode aplicar penalidades de carácter pecuniário como sanção contratual, no

valor de €100,00 (cem euros) por cada dia de incumprimento do concessionário, atentos os limites constantes nos n.ºs 2 e 3 daquela disposição legal.

2.25 CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

- 2.25.1 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 contrato de concessão do serviço público de alimentação.
- 2.25.2 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 público de alimentação.

2.26 CADUCIDADE

- 2.26.1 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.
- 2.26.2 O contrato de concessão caduca ainda com a insolvência do concessionário.
- 2.26.3 O concedente não é responsável pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

2.27 REVERSÃO DE BENS

- 2.27.1 No termo da concessão reverterem automaticamente para o concedente todos os bens e direitos que integram a concessão e que sejam propriedade dos SAS/IPL ou do Instituto Politécnico de Lisboa e suas unidades orgânicas, 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 desgaste inerente a uma utilização normal.
- 2.27.2 Caso o concessionário não dê cumprimento ao disposto no ponto 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.

3 CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

3.1 CONCESSIONÁRIO

- 3.1.1 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 o fornecimento de refeições confeccionadas, a prestação de serviços de *catering*, ou a exploração de cantinas, refeitórios ou restaurantes) e a não efetuar alterações ao mesmo no decurso da concessão do serviço público de alimentação.

3.2 CONFLITO DE INTERESSES

- 3.2.1 O concessionário não poderá ter na execução do contrato, interesses que direta ou indiretamente entrem em conflito com o objeto do contrato de concessão, e que ponham em causa o serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL.
- 3.2.2 Entende-se que a verificação de conflito de interesses, que decorra do conteúdo da proposta e/ou respetivos documentos apresentados na fase de formação contratual, constitui fator de exclusão daquela proposta, ao abrigo da alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.
- 3.2.3 A verificação de conflito de interesses, nos termos do ponto 3.2.1., na fase de execução do contrato, constitui causa legítima de resolução da concessão.

3.3 PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DA CONCESSÃO

- 3.3.1 O período de funcionamento das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL compreende o serviço de almoço e jantar, bem como outros serviços de restauração, encontrando-se os respetivos horários descritos no Quadro 2.
- 3.3.2 Os SAS/IPL poderão efetuar alterações aos horários e calendário de serviço de funcionamento das Unidades Alimentares sob a sua gestão, referidos no Quadro 2, de acordo com as necessidades das Unidades Orgânicas do Instituto Politécnico de Lisboa, motivadas designadamente pelo respetivo calendário letivo, sem que daí decorra qualquer benefício ou direito suplementar para o concessionário.
- 3.3.3 Em situações pontuais e/ou excecionais, poderão ser solicitados serviços de refeições quentes, ao almoço e/ou jantar, no âmbito de atividades das Associações de Estudantes, Tunas Académicas ou outras, fora do horário estabelecido, sendo que as refeições deverão ser faturadas pelo concessionário ao preço da refeição social contratualizado para estudantes do Ensino Superior Público.
- 3.3.4 Sem prejuízo do disposto nos pontos seguintes, o concessionário deverá assegurar que a abertura, período de funcionamento e o encerramento se fazem de acordo com os horários estabelecidos.

- 3.3.5 Durante o mês de agosto, as Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL poderão encerrar para realização de ações que, por razões de conservação, organização, saúde e segurança, não possam ser realizadas durante os demais períodos, nomeadamente ações de obra e/ou higienização profunda.
- 3.3.6 Admite-se igualmente o encerramento das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL em períodos coincidentes com as interrupções e férias letivas, de acordo com o que resulta do calendário escolar da respetiva Unidade Orgânica onde aquela Unidade Alimentar se encontra instalada, sob proposta fundamentada do concessionário.
- 3.3.7 Quaisquer outros períodos de encerramento deverão ser propostos pelo concessionário ao concedente, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

Quadro 2 – Horário de funcionamento das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL.

HORARIO DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES ALIMENTARES SOB A GESTÃO DOS SAS/IPL				
DESCRIÇÃO	SERVIÇO DE ALMOÇO	SERVIÇO DE JANTAR	OUTROS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO	N.º DE LUGARES SENTADOS ¹
UA ESCS ²	12h00 - 14h30 (dias úteis)	-	-	172
UA ESELx	12h00 - 14h30 (dias úteis)	18h30 - 21h00 (dias úteis)	08h00 – 21h00 (dias úteis)	160
UA ESTC	12h00 - 14h30 (dias úteis)	-	-	140
UA ESTeSL	12h00 – 14h30 (dias úteis)	-	-	200
UA ISCAL	12h00 - 14h30 (dias úteis)	18h30 - 21h00 (dias úteis)	08h00 – 21h00 (dias úteis)	106
UA ISEL	12h00 - 14h30 (dias úteis)	18h30 - 21h00 (dias úteis)	08h00 – 21h00 (dias úteis)	234

3.4 COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

3.4.1 Cada refeição é obrigatoriamente constituída por:

- a) **Sopa** – Confeccionada à base de vegetais e leguminosas, devendo verificar-se a existência de uma sopa semanal à base de leguminosas. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada, sendo privilegiada a utilização de azeite. Será

¹ O número de lugares será ajustado em função das normas emitidas pela autoridade da Saúde competente, nomeadamente em virtude das orientações e legislação que vierem a ser fixadas no âmbito da pandemia COVID-19.

² Confeção diferida nessa Unidade Alimentar.

permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe, devendo neste caso, ser disponibilizada em simultâneo, sopa de vegetais, como alternativa.

Com o ingrediente não será permitida a introdução de fécula de batata bem como os seus derivados;

b) Prato principal -

- b(i) **de Carne ou pescado**, complementado com ovo³, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de proteína animal, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção.

Deverá ser fornecido semanalmente um prato principal onde se verifique a presença de leguminosas como ingrediente principal da refeição, ou acompanhamento.

- b(ii) **Vegetariano estrito**, constituído exclusivamente por alimentos de origem vegetal (legumes, cereais, leguminosas entre outros), sem ovos ou produtos à base de ovos, produtos lácteos e seus derivados e mel, nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos.

Deverá verificar-se o fornecimento mínimo de quatro refeições semanais, onde se identifique a presença dos seguintes géneros alimentícios como ingrediente principal, entre outros substitutos proteicos equivalentes:

- Tofu;
- Seitan;
- Soja;
- Leguminosas;

Poderão ainda ser fornecidas refeições Ovolactovegetariano - em complemento à refeição vegetariana estrita, constituída por alimentos de origem vegetal (legumes, cereais leguminosas), sendo permitida a utilização de ovos ou produtos à base de ovos, produtos lácteos e os seus derivados e mel;

- c) **Pão** – Uma unidade de 50g de pão escuro ou de farinha integral, com teor de sal inferior a 0,5gr, embalado individualmente.
- d) **Sobremesa** – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 3 tipos diferentes de fruta fresca, salada de fruta, fruta cozida ou assada, doce e iogurte.
- e) **Bebida** – Uma bebida à escolha, de entre: sumo de máquina e chás. Deve ser ainda disponibilizada água, privilegiando sempre as bebidas sem adição de açúcar.
- f) Como acompanhamento dos pratos principais anteriormente referidos, deverão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na Dieta Mediterrânica, sendo obrigatório o uso de um cereal integral em duas refeições semanais em cada

³ À exceção dos ovos para cozer, estrear ou escalfar, apenas serão autorizados ovos pasteurizados.

tipologia e refeição. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais crus e/ou hortícolas ou confeccionados, adequados à ementa e de uma forma variada.

- 3.4.2 A totalidade da refeição completa fornecida, não deve conter uma quantidade superior a 2 gramas do ingrediente sal;
- 3.4.3 Desde que solicitada com antecedência, deverá ser disponibilizada refeição de dieta personalizada, devidamente comprovada por recomendação médica ou de nutricionista ou por motivos religiosos.
- 3.4.4 Os pratos principais não podem ser repetidos na mesma semana.

3.5 EMENTAS

- 3.5.1 Na composição das ementas o concessionário obriga-se a cumprir critérios de qualidade, nomeadamente do uso adequado das matérias-primas para as confeções previstas e a preocupação com alimentação saudável, assim como critérios de variedade como seja o equilíbrio semanal das ementas (tipo de refeições e matérias-primas) e o equilíbrio global das ementas (comparação das ementas entre as semanas, nomeadamente:
 - a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
 - b) 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;
 - c) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo II do presente caderno de encargos;
 - d) Garantir o cumprimento da lista dos pratos obrigatórios no planeamento das ementas (ciclo de ementas mínimo de 5 semanas), de acordo com Anexo III do presente caderno de encargos;
 - e) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo III do presente caderno de encargos;
 - f) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o concedente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
 - g) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados sejam considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
 - h) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na

confeção de outras;

- i) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- j) Assegurar o respeito pelos princípios da Dieta Mediterrânica;
- k) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a concedente, sempre que por esta seja determinado;

3.5.2 Na elaboração de ementas, o concessionário obriga-se a:

- a) Elaborar as ementas e apresentá-las para aprovação pelo concedente, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
- b) Até 10 dias após a receção das ementas, o concedente comunica ao concessionário a aprovação das mesmas, ou caso, se aplique, a identificação das ementas que devem ser objeto de alteração por se considerarem não cumprirem os requisitos a que o concessionário está obrigado.
- c) Caso se verifique a necessidade de alteração da ementa, o concessionário dispõe de 2 dias, contados da comunicação referida no ponto anterior, para promover as alterações necessárias e submetê-las a aprovação do concedente.
- d) Após a aprovação das ementas pelo concedente, o concessionário fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo por motivos excepcionais, que o concessionário não possa controlar, e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências.
- e) Para avaliação das ementas o concedente pode contratar entidade terceira, devidamente credenciada para o efeito.
- f) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e nutricional, a presença de alergénios, e a descrição específica das refeições e dos métodos de confeção;
- g) Sempre que solicitado pela entidade concedente, deverão ser disponibilizadas as fichas técnicas dos pratos fornecidos;
- h) 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;
- i) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa;
- j) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade concedente.

3.6 REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS MÍNIMOS

3.6.1 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 confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelo 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 pelo concedente, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
- e) Assegurar a carga e a 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;
- g) Garantir o serviço público de alimentação atendendo aos dias e horários definidos pela entidade concedente;
- h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao serviço público de alimentação e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- i) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade do concedente ou por esta gerida.

3.6.2 O concessionário obriga-se a apresentar ao concedente, sempre que este lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas 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 da Qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou

licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros.

- e) No que concerne à higiene e limpeza, o concessionário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
- f) 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;
- g) Proceder à arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para o concedente e com a utilização de produtos e meios próprios;
- h) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

3.6.3 O concessionário obriga-se ainda ao seguinte:

- a) Garantir uma periodicidade quadrimestral nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados ao concedente;
- b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando ao concedente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados.
- c) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade.

3.7 PREÇOS DAS REFEIÇÕES

- 3.7.1 Os preços das refeições a serem praticados pelo concessionário na execução do contrato constam do Quadro 3, reproduzido abaixo.
- 3.7.2 As refeições fornecidas pelo concessionário aos estudantes do Ensino Superior Público revestem o carácter de refeição social, sendo o seu preço máximo regulado pelo artigo 2.º da Lei n.º 71/2017, de 16 de agosto.
- 3.7.3 O valor dos preços das refeições a cobrar aos estudantes e demais utilizadores das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL deverá ser devidamente publicitado, mediante a sua disponibilização no espaço concessionado, de modo a permitir o seu conhecimento expedito e claro.
- 3.7.4 Os preços das refeições poderão ser revistos mediante deliberação do órgão competente para a decisão, por imposição legal ou por determinação tutelar

- 3.7.5 O Concessionário é obrigado a comercializar aos utentes refeições completas (compostas pão, sopa, prato principal, bebida e sobremesas) em formato social nas tipologias de refeição mediterrânica, refeição vegetariana e refeição personalizada.
- 3.7.6 Deverão ser aplicados os preços da tabela abaixo descrita, tendo em conta a tipologia de utentes e de serviço:

Quadro 3 – Preços das refeições a serem praticados na concessão.

PREÇOS DAS REFEIÇÕES A SEREM PRATICADOS NA CONCESSÃO.	
Refeição Formato Social - ESTUDANTES DO ENSINO SUPERIOR PÚBLICO (<i>serviço self de linha service e take away</i>)	PESSOAL DOCENTE, INVESTIGADOR E NÃO DOCENTE DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE LISBOA, OS QUE SE ENCONTREM AO SERVIÇO DESTE INSTITUTO A OUTRO TÍTULO, E OUTROS UTILIZADORES (<i>serviço self de linha service e take away</i>)
€2,75	€4,25

3.8 COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

- 3.8.1 Nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, é expressamente proibida a venda de todo e qualquer tipo de bebidas alcoólicas, inclusive, refrigerantes adicionados de bebidas alcoólicas (inclusive para valores de etanol inferiores a 1% por v.v.).
- 3.8.2 O preço de qualquer refeição ou produto alimentar que fixe o valor de venda aos utentes ou demais utilizadores, já tem incluído o imposto sobre o valor acrescentado.
- 3.8.3 O concessionário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato.
- 3.8.4 As refeições e todos os produtos fornecidos serão pagos, pelos utentes, diretamente ao Concessionário.
- 3.8.5 A emissão de fatura pelo concessionário é obrigatória no ato do pagamento, nos termos da lei, para toda e qualquer comercialização de produtos alimentares abrangidos pela concessão.

3.9 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO

- 3.9.1 Para a verificação da qualidade dos utentes ou demais utilizadores, o concessionário pode exigir que os mesmos se identifiquem, através de apresentação de cartão emitido ou reconhecido pelo concedente, pelo Instituto Politécnico de Lisboa ou por sua Unidade Orgânica.

- 3.9.2 O concessionário fica obrigado a colocar as refeições na linha de “self-service” no período de refeições a que se refere o Quadro 2.
- 3.9.3 O concessionário fica obrigado a manter o funcionamento dos bares com fornecimento mínimo dos produtos constantes do anexo I.
- 3.9.4 O Concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique uma causa de impedimento da respetiva confeção em alguma das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL (incluindo, designadamente, quebras do fornecimento de água, luz ou gás), utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confeccionadas ou os componentes em falta.

3.10 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

- 3.10.1 Não haverá lugar a marcação prévia de refeições, ainda que o concedente possa vir a determinar de forma diferente.
- 3.10.2 O Concessionário deverá afixar em local bem visível
 - a) A ementa semanal;
 - b) As tabelas de preços dos extras, previamente aprovadas pelos SAS/IPL.
- 3.10.3 É competência do concedente a regulamentação do acesso às Unidades Alimentares.
- 3.10.4 É da responsabilidade do concessionário efetuar a venda de refeições.

3.11 PREÇÁRIO / TABELAS DE PREÇOS DOS OUTROS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO

- 3.11.1 Os preços dos bens e serviços a serem prestados aos utentes e demais utilizadores nos outros serviços de restauração que fazem parte integrante e inseparável das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL carece de autorização prévia do concedente.
- 3.11.2 O concessionário obriga-se a elaborar uma tabela de preços praticados nos outros serviços de restauração, que fazem parte integrante e inseparável das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, da qual dará conhecimento ao concedente, e a mantê-la afixada na concessão em local visível ao público.
- 3.11.3 As alterações ao preçário e às tabelas de preços carecem de autorização prévia do concedente, sem a qual não produzem efeitos.
- 3.11.4 O preçário e as tabelas de preços, bem como as suas alterações, devem refletir o IVA à taxa legal em vigor, para maior conveniência dos utentes e demais utilizadores da concessão.

3.12 ENCARGOS CORRENTES, MEIOS TÉCNICOS E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 3.12.1 O concedente obriga-se a apetrechar a concessão a expensas suas, com equipamentos que sejam considerados necessários e adequados ao regular funcionamento da concessão.
- 3.12.2 O concessionário reconhece que os equipamentos referidos no ponto anterior constituem propriedade do concedente e como tal, reverterem a seu favor com o término do contrato.
- 3.12.3 Na eventualidade de avaria ou funcionamento deficitário dos equipamentos cedidos à concessão, bem como dos que vierem a ser posteriormente adquiridos e/ou instalados na concessão, o concedente obriga-se a repor o seu normal funcionamento em prazo considerado razoável, de modo a não prejudicar o serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL.
- 3.12.4 Os encargos com água, eletricidade e gás, são suportados pelo concedente.
- 3.12.5 O concedente obriga-se ainda a efetuar a manutenção das instalações das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, com exceção das que forem expressamente acometidas pelo presente caderno de encargos ao concessionário, bem como a realizar as obras de conservação ou de beneficiação das mesmas que se vierem a revelar serem necessárias.
- 3.12.6 No âmbito da manutenção das instalações cabe ainda ao concedente garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão (efetuada por entidade credenciada e com emissão do respetivo certificado de serviço), bem como de sistemas de esgotos e caixas de gorduras.

3.13 TRABALHADORES

- 3.13.1 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.
- 3.13.2 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.
- 3.13.3 Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do concessionário.

- 3.13.4 O concessionário é responsável por efetuar os descontos obrigatórios para a segurança social, retenções na fonte, bem como outros encargos sociais e descontos, referentes aos trabalhadores ao seu serviço, que sejam determinados por Lei.
- 3.13.5 O concessionário terá sempre nas instalações da concessão, à disposição dos trabalhadores e demais entidades competentes, o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.
- 3.13.6 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.
- 3.13.7 O concessionário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.
- 3.13.8 O concessionário reconhece que os trabalhadores da concessão encontram-se juridicamente vinculados ao concessionário, pelo que os seus direitos laborais são inoponíveis ao concedente, ao Instituto Politécnico de Lisboa ou às suas Unidades Orgânicas.
- 3.13.9 As disposições em matéria de trabalhadores são aplicáveis a partir do momento em que o concessionário procede à sua contratação para o exercício de funções na concessão.
- 3.13.10 Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o concessionário obriga-se ao seguinte:
- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao serviço de refeições com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início da exploração;
 - b) A não efetuar alterações ao mapa de pessoal nos 5 meses anteriores ao término do contrato ou de qualquer uma das suas renovações.
 - c) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem o prévio acordo do concedente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
 - d) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço público de alimentação, de acordo com as categorias profissionais definidas no setor.
 - e) Garantir um rácio de 1 funcionário por 40 refeições.

3.14 FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES AFETOS À CONCESSÃO

- 3.14.1 O Concessionário obriga-se a providenciar a suas expensas um plano de formação e sensibilização anual, adequada ao pessoal afeto à concessão, em áreas como obrigações, deveres e responsabilidades decorrentes do contrato de concessão do serviço público de alimentação, atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança

e higiene no trabalho, proteção e adoção de boas práticas ambientais e técnicas de confeção culinária.

- 3.14.2 O concedente pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da concretização do plano de formação referido no ponto anterior, devendo o concessionário fornecê-las no prazo 10 dias.

3.15 SEGUROS

- 3.15.1 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) Seguro de acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, abrangendo todo o pessoal ao seu serviço na execução da concessão;
- b) Seguro de responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de €500.000,00 euros, 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 operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada, à entidade Concedente, qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações.

- 3.15.2 A validade dos seguros exigidos pode ser verificada a todo o tempo pelo concedente.

- 3.15.3 O concedente pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no ponto anterior, devendo o concessionário fornecê-los no prazo de 10 dias.

3.16 OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

- 3.16.1 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 quatro meses, a efetuar por laboratório devidamente acreditado.

- 3.16.2 O Concessionário obriga-se ainda, a adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), previsto no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, às Unidades Alimentares concessionadas;

- 3.16.3 Das inspeções e análises efetuadas deverão ser remetidas cópias dos relatórios ao Concedente, onde constem os resultados.

- 3.16.4 É ainda da responsabilidade do concessionário:

- a) Efetuar a colocação e em caso de necessidade, a substituição de toda a palamenta

- necessária ao bom funcionamento da concessão, nomeadamente louças, talheres, bules, jarros, copos e tabuleiros;
- b) 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;
 - c) Implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada para tal;
 - d) Realizar intervenções extraordinárias de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada, sempre que sejam necessárias;
 - e) Suportar as perdas e danos verificados por utilização dolosa ou negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
 - f) 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, desinfeção de instalações, equipamento e material;
 - g) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
 - h) Garantir e evidenciar a adoção de boas práticas ambientais que promovam a defesa do ambiente;
 - i) Garantir o cumprimento da legislação em vigor, aplicável à atividade específica da exploração de Unidades Alimentares no âmbito do Ensino Superior Público, nomeadamente em matéria higiosanitária;
 - j) Facultar a inspeção sanitária do espaço concessionado e a visita das entidades legais competentes, dos técnicos dos SAS IPL ou de terceiros por eles nomeados;
 - k) Cumprir a legislação vigente em matéria de saúde, higiene e segurança, bem como a nível laboral e fiscal;
 - l) Efetuar a faturação aos utentes e demais utilizadores do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL nos termos legais em vigor, com recurso a *software* certificado;
 - m) Afixar em local visível da concessão as licenças, autorizações, certificações e demais documentação para a qual a Lei exija a sua afixação;

3.17 OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

- 3.17.1 No decurso da execução do contrato de concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, 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;
- d) Responder em tempo útil às comunicações do concessionário;
- e) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das peças do procedimento.

3.18 PODER DE DIREÇÃO DO CONCEDENTE

3.18.1 Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º a 304.º do Código dos Contratos Públicos e das especificações definidas nos artigos seguintes, o poder de direção do concedente compreende as seguintes faculdades:

- a) Fiscalizar o cumprimento do estipulado pelas condições específicas deste caderno de encargos, verificando, regularmente, o cumprimento de todas as obrigações estipuladas, nomeadamente, pelo presente documento;
- b) Modificar as prestações do objeto de contrato respeitando o equilíbrio financeiro daquele e observado os requisitos legais.

3.18.2 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.

3.19 ACESSO AO ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO E AOS DOCUMENTOS DO CONCESSIONÁRIO

3.19.1 O concessionário deve facultar ao concedente, a qualquer entidade por este 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.

3.20 OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO

- 3.20.1 No período de vigência do contrato, o concessionário obriga-se, nomeadamente, a informar o concedente de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas.
- 3.20.2 O concessionário obriga-se ainda a dar conhecimento ao concedente das anomalias que sejam detetadas no âmbito da implementação e execução da concessão.
- 3.20.3 O concessionário obriga-se a providenciar toda a documentação solicitada pelo concedente, em relação com a concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, facultando mensalmente, entre outros, a informação contabilística, cópia dos ficheiros (SAFT) submetidos junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativa à faturação obtida com as Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, para efeitos de controlo do contrato e do pagamento da remuneração referida no ponto 2.9.1.

3.21 ATIVIDADES DE VERIFICAÇÃO E CONTROLO

- 3.21.1 O Concedente reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
- 3.21.2 As atividades de verificação e controlo serão levadas a efeito pelo concedente podendo esta função, de acordo com o seu exclusivo interesse público, ser cometida a terceiros que intervirão, nas delimitações da exploração, devidamente credenciados.
- 3.21.3 As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, incluindo as bebidas.
- 3.21.4 O concedente ou auditores externos por estes designados poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
- 3.21.5 O concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiosanitárias, amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, nos termos da lei.
- 3.21.6 O concedente, por si ou interposta entidade especialmente contratada para o efeito, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais, sem prejuízo da preservação do direito à imagem das pessoas.

3.22 VERIFICAÇÕES QUANTITATIVAS

3.22.1 As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais das refeições com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato face às capitações;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das intervenções realizadas nos equipamentos;
- e) Da higiene e limpeza de toda a área, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
- f) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do mesmo;
- g) Do fardamento do pessoal e sua identificação;
- h) Do cumprimento do rácio de pessoal (1/40)

3.22.2 A verificação quantitativa será validada por assinatura final de representantes de ambas as partes, sendo que, em caso de ausência do concessionário ou seu representante, será assinado por um funcionário do mesmo no local.

3.23 VERIFICAÇÃO QUALITATIVA

3.23.1 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;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das limpezas diárias;
- e) Das atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física do pessoal afeto pelo Concessionário à exploração das Unidades Alimentares;
- f) Do transporte de refeições confeccionadas, quando aplicável.

3.23.2 A verificação qualitativa será validada por assinatura final de representantes de ambas as partes, sendo que, em caso de ausência do Concessionário ou seu representante, será assinado por um funcionário do mesmo no local.

3.24 RECLAMAÇÕES DOS UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES

3.24.1 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.

- 3.24.2 O concessionário deve informar o concedente da apresentação de quaisquer reclamações registadas no respetivo livro, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e/ou demais utilizadores, e dos resultados das diligências e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

3.25 PUBLICIDADE

- 3.25.1 O concedente poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com a solicitação do concessionário, disponibilizando este para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.
- 3.25.2 Excluem-se do presente ponto qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pela entidade concedente, em zona destinada para o efeito nas instalações da concessão, nomeadamente de carácter administrativo, cultural, académico ou desportivo.

3.26 PERSONALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- 3.26.1 A decoração e a personalização das instalações da concessão fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelo concedente, sem a qual não poderá ser implementada.
- 3.26.2 Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita à delimitação física do espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem do concedente.

3.27 OUTRAS UTILIZAÇÕES DAS INSTALAÇÕES DA CONCESSÃO

- 3.27.1 Sem prejuízo da atividade principal das Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL, o concessionário reconhece e aceita que as instalações concessionadas, pela sua dimensão e condições, são propícias à realização de estudo, assim como de eventos e por consequência à convivialidade entre os estudantes.
- 3.27.2 O concedente pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade prevista do ponto anterior, utilizar as referidas instalações para aqueles fins, mediante comunicação prévia, ao concessionário, em tempo útil, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço público de alimentação.
- 3.27.3 São fins para efeitos deste ponto, designadamente, a realização de atividades de estudo ou eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do concessionário.

4 DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1 COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

- 4.1.1 Na execução do contrato, as notificações e comunicações entre as partes são efetuadas nos termos dos artigos 467.º a 469.º do Código dos Contratos Públicos.

4.2 CONTAGEM DOS PRAZOS

- 4.2.1 A contagem dos prazos na execução do contrato é efetuada segundo as regras previstas no artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

4.3 ENCARGOS COM A OUTORGA DO CONTRATO

- 4.3.1 Todas as despesas resultantes da outorga do contrato de concessão do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares sob a gestão dos SAS/IPL são da responsabilidade do concessionário.

4.4 FORO COMPETENTE

- 4.4.1 Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

4.5 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 4.5.1 Em tudo o que não esteja especialmente previsto é aplicável o disposto no Código dos Contratos Públicos e, demais legislação em vigor.

**ANEXO I - Alimentos de venda obrigatória nos serviços de restauração definidos no ponto
2.3.2 do Caderno de Encargos**

Produto
1. Cafeteria
1.1. Café/Descafeinado
1.2. Carioca café/limão/garoto
1.3. Chá/Tisana
1.4. Copo de leite
1.5. Galão
1.6. Meia de leite
1.7. Leite c/ chocolate garrafa
1.8. Iogurte líquido ou sólido de aroma ou natural
1.9. Iogurte líquido e sólido de aroma ou natural (sem lactose)
2. Pastelaria
2.1. Bolo pastelaria do dia com e sem creme
2.2. Bolo pastelaria com e sem creme (sem glúten de trigo)
2.3. Bolo pastelaria tradicional à fatia
3. Padaria
3.1. Torrada pão rústico
3.2. Torrada pão de forma
3.3. Bola de mistura com manteiga
3.4. Bola de mistura queijo/fiambre
3.5. Bola de mistura mista
3.6. Baguete tradicional simples ou mista
3.7. Baguete com cereais simples ou mista
3.8. Baguete tradicional ou de cereais com pasta/queijo fresco
3.9. Cachorro
3.10. Bola de mistura com panado/bifana/omelete
3.11. Pão-de-leite/Pão-de-Deus com manteiga
3.12. Pão-de-leite/Pão-de-Deus queijo/fiambre
3.13. Pão-de-leite/Pão-de-Deus misto
4. Bebidas
4.1. Sumo laranja natural 0.33 cl
4.2. Refrigerante em lata 0.33 cl
4.3. Bebida sem gás (néctar de fruta) 0.20cl
4.4. Água 0,33l
4.5. Água 0,50l

4.6. Água 1,5l
4.7. Água c/ gás 0,33l / água aromatizada
5.Outros
5.1 Frutos secos unidose 30gr (mix)
5.2 Chocolate negro, light entre outros
5.3 Barras proteicas de vários sabores % mínima de 20g de proteína
5.4 Sobremesas tradicionais
5.5. Fruta da época

ANEXO II - Alimentos autorizados e especificações obrigatórias, de acordo com a alínea c) do ponto 3.5.1

1. PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Aplicam-se as definições presentes no Regulamento (CE) Nº 853/2004 relativamente à carne, moluscos, bivalves vivos, produtos da pesca, leite, ovos e produtos transformados.

Todos os produtos de origem animal devem possuir marca de identificação, indicando o nome do país em que se situa o estabelecimento e o número de aprovação do estabelecimento, aposta diretamente no produto, rótulo ou embalagem.

As informações acerca destes géneros alimentícios deverão ser claras e exatas no que respeita às características e, nomeadamente, no que se refere à sua natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção, e demais exigências constantes no Regulamento (UE) Nº 1169/2011.

a) CARNE DE BOVINO, SUÍNO, OVINO E CAPRINO

Os documentos que acompanham as entregas de carne bovina deverão indicar, obrigatoriamente, as peças de talho entregues (Ex. lombo, vazio, alcatra, etc.) ou a que se referem os respetivos produtos (Ex. bifes de vazio, carne de pá em cubos, etc.). É obrigatória a indicação do tipo de reses a que se referem os produtos/peças entregues (bovino adulto, novilho ou vitela).

A carne de suíno deverá ser proveniente de reses com peso máximo de 70 kg. Os documentos que acompanham as entregas de mercadoria deverão indicar, obrigatoriamente, as peças de talho entregues (Ex. lombo, pá, costeletas do fundo, etc.) ou a que se referem os respetivos produtos (Ex. bifes de perna, carne de pá em cubos, etc.).

b) CARNE DE CAÇA

Coelhos, lebres, perdizes, rola, pombo torcaz, codorniz, etc..

c) CARNE DE AVES

Peru (inteiro em carcaças limpas com peso superior a 5 Kg, coxas, bifes obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais).

Frango (inteiro em carcaças limpas com peso aproximado 1,2 Kg, coxas e antecoxas, bifes obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais).

Pato inteiro em carcaças limpas com peso aproximado de 2 Kg, coxas, antecoxas e peitos.

d) PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS DE CARNE

Devem ser de fabrico industrial, preferencialmente ultracongelados, e possuir as características de um produto pré-embalado (Ex. croquetes, almôndegas, hambúrgueres, panados, etc.).

e) PRODUTOS DE SALSICHARIA

Chouriços de carne ou sangue, farinheira, alheira, morcela, salpicão, paio (constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco), presunto (limpo, desossado e sem courato), mortadela, fiambre de carne suína (da perna ou da pá) ou de aves (peito de peru ou frango), salsichas frescas ou de conserva do tipo “Frankfurt” e similares.

f) OVOS

Pasteurizados (ovo inteiro, gema e clara), transformados (Ex. cozidos, fios de ovos, etc.) ou em natureza em confeções que seja assegurada a observação mínima de 75° C no centro térmico do alimento.

g) PEIXE

Peixes de água doce ou salgada, apresentados sob a forma de animal inteiro eviscerado (com ou sem cabeça), em postas (abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm) e em filetes, lombos ou “medalhões”.

O Bacalhau deverá ser obrigatoriamente da espécie *Cod Gadus morhua*. Pode apresentar-se seco para demolha, fresco ou demolido ultracongelado, observando-se como tamanho mínimo 1 Kg (“crescido”), para confeções prevendo “desfiados” (à Brás, com natas ou similares) ou 2 Kg (“graúdo”) para confeções “à posta”.

i) PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS DE PEIXE

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, e possuir as características de um produto pré-embalado (Ex. pastéis de bacalhau, panados de peixe).

j) LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

Leite ultrapasteurizado (gordo, meio gordo e magro), em pó, evaporado e condensado. Leite aromatizado. Iogurtes, natas, queijos, gelados entre outros.

2. CONSERVAS

De peixe, carne, legumes ou frutas.

3. CEREAIS FARINHAS E MASSAS

De 1ª qualidade e dos tipos adequados às confeções.

4. LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

De boa qualidade. Todo o tipo de feijão, grão-de-bico, ervilhas, favas, lentilhas, soja e suas farinhas, “tofu”, tremoço, etc..

5. BATATAS, PRODUTOS HORTICOLAS E LEGUMINOSAS FRESCAS

Frescos, congelados e pré-preparados (4ª gama).

6. FRUTOS E DERIVADOS

Frescos, secos, congelados, pré-preparados, desidratados, liofilizados e transformados.

7. AZEITE ÓLEOS E GORDURA

Azeite Virgem Extra de acidez expressa em ácido oleico não superior a 1º grau.

Banha de porco, pré-embalada, devidamente rotulada.

Óleo refinado, de amendoim, cártamo, milho, girassol ou soja.

Manteigas, margarinas e cremes vegetais, obedecendo às percentagens de gordura aplicáveis ao tipo de utilização.

8. TEMPEROS

Sal marinho, sal refinado, flor de sal, especiarias em geral e ervas aromáticas, nas suas *diversas apresentações*.

9. PÃO E PRODUTOS AFINS

Simples ou de mistura, de leite, tostas, ralado, etc.

10. BOLOS, DOÇARIA E PRODUTOS DE PASTELARIA

Bolos secos ou com creme, tartes, tortas, queijadas, pasteis, doces regionais, etc.

11. BISCOITOS E BOLACHAS

Diversos, nas suas várias apresentações.

12. AÇÚCAR, PRODUTOS AÇUCARADOS E MEL

Compotas, geleias, marmelada, etc., nas suas diversas apresentações.

13. BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água, refrigerantes, café, chá, infusões, néctares, sumos de frutos 100%.

14. SOPAS, MOLHOS E DIVERSOS

Sopas pré-preparadas, maionese, molho de tomate, molho de soja, vinagre, etc.

15. CAFÉ

O café para serviço nos Bares-Cafetaria deverá ser de 1ª qualidade, em grão para moagem local.

16. DIVERSOS

Chocolates, *drops*, rebuçados, caramelos e pastilhas elásticas e demais produtos similares, de fabricantes reconhecidos e com todas as características e qualidades legalmente exigidas.

ANEXO III - Capitações de acordo com a alínea e) do ponto 3.5.1

1- Tabelas de capitações

Tabela 1 – FRUTAS

PRODUTO	CAPITAÇÃO	
ALPERCE	160gr	com calibre mínimo 30 mm
AMEIXA	160gr	com calibre mínimo 30 mm
BANANA	150gr	com calibre mínimo 28 mm
CEREJA	150gr	com calibre mínimo 17 mm
CITRINOS		
Satsumas, Tangerinas, Wilkings	180gr	(2 unidades)
Clementinas e Monreais	180gr	(2 unidades)
Laranjas	180gr	(1 unidade)
DAMASCO	160gr	com calibre mínimo 30 mm
FIGO	150gr	
KIWI	150gr	(2 unidades)
MAÇÃ	170gr	com calibre mínimo 75 mm
MELANCIA	250gr	
MELÃO	250gr	
MORANGO	160gr	com calibre mínimo 22 mm

PÊRA	175gr	com calibre mínimo 70 mm
PÊSSEGO	160gr	com calibre mínimo 73 mm
UVA DE MESA	175gr	

Tabela 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
PIMENTA		q.b.
SALSA		q.b.
ABÓBORA	- Sopa (base)	80gr
	- Sopa (não base)	50gr
AÇAFRÃO		q.b.
AGRIÃO	- Sopa (não base)	50gr
ALFACE	- Salada	40gr
	- Salada mista	25gr
	- Sopa (não base)	30gr
ALHO		q.b.
ALHO FRANCÊS	- Sopa (base)	70gr
	- Sopa (não base)	50gr
AZEITONA		q.b.
BATATA	- Assar	260gr
	- Cozer	280gr
	- Fritar	250gr
	- Jardineira/Caldeirada	200gr
	- Puré	250gr
	- Salada Russa/Brás	200gr
	- Sopa (base)	90gr
	- Sopa (não base)	50gr
BETERRABA	- Salada mista	40gr
BRÓCOLOS	- Salada mista	45gr
	- Sopa (não base)	45gr
	- Guarnição mista	60gr
CALDO VERDE	- Sopa (não base)	55gr
CARIL		q.b.
CEBOLA	- Arroz	15gr
	- Caldeirada/bacalhau	80gr
	- Estufados	30gr
	- Sopa (não base)	20gr
CENOURA	- Arroz	40gr
	- Guarnição mista	55gr

- Jardineira/Estufados	55gr
- Salada	50gr
- Salada Mista	35gr
- Salada Russa	50gr
- Sopa (base)	45gr
- Sopa (não base)/Valenciana	30gr

Tabela 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação 1)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
COENTROS		q.b.
COGUMELOS	- Guarnição mista	30gr
COUVE FLOR	- Guarnição mista	60gr
	- Sopa (não base)	55gr
COUVE LOMBARDA	- Guarnição mista	80gr
	- Sopa (não base)	30gr
	- Arroz	40gr
COUVE PORTUGUESA	- Guarnição mista	80gr
	- Sopa (não base)	30gr
COUVE ROXA	- Salada Mista	30gr
ERVILHAS	- Arroz/Valenciana	35gr
	- Guarnição + Out Gr IV	55gr
	- Guarnição base	180gr
	- Jardineira	55gr
	- Salada Russa	55gr
	- Sopa (base)	55gr
	- Sopa (não base)	35gr
ESPINAFRES	- Sopa (não base)	50gr
FEIJÃO SECO	- Arroz	30gr
	- Chili	70gr
	- Guarnição + Outro Grupo IV	70gr
	- Guarnição base	100gr
	- Sopa (base)	40gr
FEIJÃO VERDE	- Guarnição mista	45gr
	- Jardineira	45gr
	- Sopa (não base)	30gr
GRÃO	- Guarnição + Outro Grupo IV/Rancho/Meia desfeita	80gr
	- Guarnição base	100gr
	- Sopa (não base)	40gr
GRELOS	- Arroz	50gr
	- Guarnição mista	120gr
	- Sopa (não base)	45gr
HORTELÃ		q.b.
JULIANA	- Sopa (não base)	50gr
MILHO	- Guarnição mista	30gr

	- Salada Russa	30gr
NABIÇA	- Guarnição mista	100gr
	- Sopa (não base)	40gr
NABO (cabeça)	- Guarnição mista	15gr
	- Sopa (não base)	15gr

Tabela 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação 2)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
NOZ MOSCADA		q.b.
OREGÃOS		q.b.
PEPINO	- Salada mista	50gr
PIMENTO	- Arroz	20gr
	- Caldeirada/Valenciana	25gr
RABANETES	- Salada mista	15gr
TOMATE	- Arroz	40gr
	- Caldeirada	80gr
	- Estufados	35gr
	- Salada	60gr
	- Salada mista	50gr
	- Sopa (base)	80gr
	- Sopa (não base)	30gr

Nota: As captações correspondem ao peso do produto pronto a cozinhar.

Tabela 3 – GUARNIÇÕES

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
ARROZ	- Doce	50gr
	- Guarnição + Outro Grupo IV	80gr
	- Guarnição base	100gr
	- Sopa com hortaliça	10gr
	- Sopa sem hortaliça	20gr
MASSAS	- Guarnição base	100gr
	- Guarnição mista	80gr

- Sopa com hortalça	15gr
- Sopa sem hortalça	20gr

Tabela 4 – OVOS

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
OVOS	- Cozidos		(1 unidade)
	- Mexidos	10cl	(2 unidades)
	- Omelete	10cl	(2 unidades)
	- P/Brás	10cl	(2 unidades)
	- P/tortilha	10cl	(2 unidades)

Nota: As capitações correspondem ao peso do produto pronto a cozinhar.

Tabela 5 – PEIXE

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
ABRÓTEA/PESCADA			
(s/cabeça)	- Com ovo (ovo cozido)	160gr	
-	- Sem ovo (ovo cozido)	180gr	
ATUM DE CONSERVA			
(escorrido)	- Com batata e 1 ovo (ovo cozido)	100gr	
	- Com batata s/ ovo)	120gr	
	- Empadão/Pizza	120gr	
	- Salada russa	100gr	
BACALHAU SECO			
	- Arroz	100gr	
	- Assar	160gr	
	- Cozer com 1 ovo (ovo cozido)	140gr	
	- Cozer sem ovo	140gr	
	- Estufado	120gr	
	- Gomes de Sá/Meia desfeita/c/ natas	120gr	
	- Pastéis	120gr	(4 unidades)

- Pataniscas	160gr	(4 unidades)
- Salada com ½ ovo (ovo cozido)	110gr	
- Albardado	120gr	

Tabela 5 – PEIXE (continuação 1)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
BESUGO	- Grelhar	250gr	
CALDEIRADA (5 espécies)		240gr	
CARAPAU (c/cabeça)	- Fritar	250gr	
	- Grelhar/assar	250gr	
CHERNE	-Cozer; assar	250gr	
CHOCOS	Grelhar/caldeirada/feijoadas	250gr	
PEIXE CORVINA (s/cabeça)	- C/ovo (ovo cozido)	180gr	
MARUCA	- S/ovo	180gr	
DELÍCIAS DO MAR	-Guarnição mista	25gr (c/ outra espécie	
DOURADA	-Grelhar	250gr	
DOURADINHOS (fabric industrial)			(5 unidades)
FILETES (corvina, pampo, rabeta, ...)		180gr	
LULAS	-Cozer	250gr	
	-Grelhar/caldeirada	250gr	
	-Arroz à valenciana	30gr	
MARUCA	-Cozer	180gr	
MERO	-Assar	180gr	
	-Cozer	180gr	
PARGO LEGÍTIMO (s/cabeça)	-Assar	180gr	
	-Cozer	180gr	
PEIXE ESPADA BRANCO (s/cabeça)	- Fritar	180gr	
	- Grelhar	180gr	
PEIXE P/SALADA/TORTILHA/ARROZ		150gr	

Tabela 5 – PEIXE (continuação 2)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
PEIXE P/SOPA (mínimo 3 variedades)		60gr	
PEIXE VERMELHO (s/cabeça)	-Assar	180gr	
PESCADINHAS	- Fritar		
POLVO	-Cozer (Arroz/Salada)	250gr	
SOLHA/PREGADO	- Grelhar/fritar - C/cabeça	250gr	
	- Grelhar/fritar - S/cabeça	180gr	

Nota: As capitações correspondem ao peso dos produtos descongelados, limpos e prontos a cozinhar.

Tabela 6 – CARNE

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
AVES FRANGO	- Arroz	250gr	
	- Assar no Forno	280gr	1/4 frango
	- Panar	180gr	
	- Bife	180gr	
	- Coxas	250gr	
	- Estufar	250gr	1/4 frango
	- Jardineira	250gr	
	- P/Cozido à Portuguesa Carnes/valenciana	55gr	
	- Canja	80gr	s/ osso
	- Cozer	250gr	
AVES PATO	- Arroz	280gr	
	- Assar	280gr	
	- Estufar	280gr	
AVES PERÚ	- Assar no Forno	250gr	
	- Bife	180gr	
	- Coxas	250gr	
	- Espetadas	230gr	(2 unidades)
	- Estufar	250gr	
	- Jardineira	250gr	

Tabela 6 – CARNE (continuação 1)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
CARNEIRO/BORREGO	- Estufar	250gr	
a) Assar	235gr		
	- Guisar	250gr	
COELHO	- Estufar	280gr	
PORCO ENCHIDOS	- FEIJOADA/RANCHO -		
	Chouriço		
	de Carne	20gr	
	P/COZIDO À PORTUGUESA/PIZZA		
	- Chouriço de Carne 10gr		
	- Farinheira	10gr	
a) P/TORTILHA/ARROZ DE	CARNES/VAL		
	Salsicha/Fiambre	20gr	
PORCO	- P/ARROZ DE		
	PATO/VALENCIANA		
	- Chouriço de Carne	5gr	
	- ASSAR	180gr	
	- COSTELETAS	200g (2 unidades)	
	- P/panar	200gr (2 unidades)	
	- ENTRECOSTO	250gr	
	- ESCALOPES (p/panar)	180gr	
	- ESTUFAR	180gr	
	- FEVERAS	180gr (3 unidades)	
	- FEIJOADA/RANCHO	100gr	
	- JARDINEIRA	180gr	
	- P/COZIDO À PORTUGUESA	80gr	

Tabela 6 – CARNE (continuação 2)

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	Nº de Unidades
VACA	P/TORTILHA/ARROZ DE	60gr	
	CARNES/VALENCIANA ALMÔNDEGAS (industriais)	180gr	(5 unidades)
	ALMOFADINHAS DE CARNE (industriais)	140gr	(4 unidades)
	- ASSAR	180gr	
	- BIFE COM UM OVO (cozido)	160gr	
	- BIFE SEM OVO	180gr	
	- CROQUETES (industriais)	120gr	(4 unidades)
	- RISSÓIS (industriais)	120gr	(4 unidades)
	- ENROLAR	180gr	
	- ESCALOPES (p/panar)	160gr	
	- ESTUFAR (sem osso)	180gr	
	- FEIJADA/RANCHO	80gr	
	- GUIJAR (sem osso)	180gr	
	- HAMBÚRGUER (industrial)	160gr	(2 unidades)
	- JARDINEIRA	180gr	
	- P/COZIDO À PORTUGUESA	80gr	
	- P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	60gr	
	- PICADA - EMPADÃO	150 gr	
	- PICADA - ROLO DE CARNE	180gr	
	- PICADA - CHILI/PIZZA	150gr	
	- PICADA - BOLONHESA	150gr	

Nota: As capitações correspondem ao peso dos produtos descongelados, limpos e prontos a cozinhar.

Disposições finais:

- As capitações descritas aplicam-se a todas as refeições a servir no espaço concessionado;
- O disposto na alínea anterior não obsta a que o concessionário preste informação ao concedente sobre a capitação de cada ementa.

ANEXO IV – Pratos obrigatórios de acordo com a alínea d) do ponto 3.5.1

Pratos de carne

- Bife de peru grelhado;
- Carne de porco assada;
- Carne de porco à Alentejana
- Alheira frita ou no forno;
- Arroz de aves;
- Bifana de porco panada;
- Carne de vaca estufada;
- Empadão de carne;
- Frango assado;
- Frango estufado;
- *Lasanha* de carne;
- Salsicha brasileira/toscana grelhada;
- *Stroganoff* de peru com cogumelos;
- Bolonhesa.

Pratos de pescado

- Bife de atum assada;
- Red fish assado;
- Bacalhau assado;
- Bacalhau à Brás;
- Bacalhau à Gomes de Sá;
- Bacalhau com natas;
- Feijoada de chocos;
- Filetes de pescada fritos;
- *Fuzilli* de atum;
- Lulas grelhadas e recheadas;
- Massada de salmão;
- Robalo/Dourada grelhada;
- Solha au Maunier;
- Lasanha de peixe.

Pratos vegetarianos

- Almôndegas vegetarianas com arroz integral;
- Bife de tofu com couscous integral;
- Bolonhesa de soja com esparguete integral;
- Chili de soja com arroz integral;
- Empadão de legumes;

- Feijoada de cogumelos com arroz integral;
- Jardineira de soja com crepe de legumes;
- Lasanha de espinafres;
- Lentilhas guisadas com alho francês e chamuças de legumes;
- Salada de feijão branco com crepe de legumes;
- Tofu de caril com ananás e massa espiral biológica.