

CONSULTA PRÉVIA CPREV/06/ISCSP/2020
CADERNO DE ENCARGOS NO ÂMBITO DE AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO
DE BAR E CAFETARIA E DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

Artigo 1.º
Objeto

O presente caderno de encargos tem por objeto a concessão do espaço para o serviço de concessão de exploração de bar e cafetaria e o fornecimento de refeições, obrigando à entrega de serviços de *catering* com transporte incluído para as instalações do Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP) da Universidade de Lisboa, nos termos do especificado no Caderno de Encargos, com vista ao fornecimento de serviços de restauração nos termos definidos, quanto à espécie, quantidade, qualidade e condições técnicas de execução e prestação do serviço a contratar.

Artigo 2.º
Duração do Contrato

O contrato inicia-se a 1 janeiro de 2021 e mantém-se em vigor por um ano, podendo ser prorrogado por igual período até ao máximo de 1 (uma) prorrogação.

Artigo 3.º
Disposições por que se rege o Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e será reduzido a escrito, integrando igualmente os elementos elencados nas disposições aplicáveis do Código dos Contratos Públicos (CCP).
2. No caso de denúncia do contrato por qualquer das partes, esta deverá ser feita com a antecedência mínima de 60 (sessenta) dias antes do termo do contrato, por carta registada com aviso de receção.
3. A entidade adjudicante não é parte de nenhum contrato celebrado entre o adjudicatário e quaisquer terceiros, nomeadamente, trabalhadores, fornecedores ou prestadores de serviços, durante o período de exploração e após o seu termo, seja por que motivo for não assumindo por isso quaisquer compromissos de qualquer natureza.
4. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP;
 - b) Os suprimimentos 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, nos termos do artigo 50.º do CCP;
 - c) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - d) O presente Caderno de Encargos;
 - e) A proposta adjudicada;
 - f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pela entidade adjudicatária;
 - g) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no Caderno de Encargos.
6. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 4 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pela entidade adjudicatária nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 4.º

Gestores dos Contratos

1. Para o acompanhamento permanente e para a garantia da boa execução do contrato, é designado o gestor de contrato, de acordo com o previsto no artigo 290.ºA do CCP.
2. O gestor detetará os desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, identificando e propondo medidas corretivas que se revelem adequadas, ao órgão competente para a decisão de contratar.

CAPÍTULO II

ESTIPULAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I

Obrigações

Artigo 5.º

Obrigações da Entidade Adjudicatária

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, da celebração do contrato decorre para a entidade adjudicatária as obrigações gerais de:
 - a) Garantir um serviço de boa qualidade, em conformidade com as características técnicas e requisitos do fornecimento definidos no anexo II do presente caderno de encargos;
 - b) Garantir o cumprimento de todas as normas legais em vigor no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos e refeições confeccionadas, a fornecer nas instalações da entidade adjudicante, bem como o respeito pelas características técnicas e ambientais mínimas, níveis de serviço e requisitos do fornecimento definidos no caderno de encargos e demais documentos contratuais;
 - c) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, caso se verifique o incumprimento da alínea anterior;
 - d) Disponibilizar e afixar a ementa, da semana, todas as segundas-feiras, no período da manhã;
 - e) Avisar de imediato a entidade adjudicante sempre que algum perigo ameace o equipamento objeto da presente exploração, bem como comunicar de imediato à entidade adjudicante qualquer anomalia detetada no espaço concessionado ou nos seus equipamentos, incluindo as que lhe sejam transmitidas pelos utentes da própria instalação;
 - f) Assegurar a limpeza, conservação e segurança do estabelecimento e dos respetivos equipamentos e mobiliário, bem como à recolha dos resíduos decorrentes da atividade do estabelecimento em toda a área adjacente, devendo tal limpeza ser contínua durante o período de funcionamento do estabelecimento;
 - g) Cumprir e fazer cumprir pelos seus clientes, trabalhadores e fornecedores as regras de segurança e de circulação, em conformidade com as instruções definidas pelo ISCSP.
 - h) Faturar os serviços de fornecimento de refeições, como coffee-break e buffets após a receção das respetivas notas de encomenda, devendo discriminar o serviço entregue e os respetivos valores;
 - i) A entidade adjudicatária estará sob a direção e fiscalização da entidade adjudicante, sem prejuízo da autonomia técnica da entidade adjudicatária;
 - j) Reporte de todas as situações anómalas que cheguem ao seu conhecimento;
 - k) Prestação de todos os esclarecimentos solicitados e fornecimento de todo o tipo de relatórios ou pareceres técnicos;
 - l) Pagamento dos encargos que resultem da lei ou do presente caderno de encargos;
 - m) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento do serviço objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;
 - n) A entidade adjudicatária, fica ainda, obrigada a recorrer a todos os meios humanos e materiais necessários à perfeita e complexa execução das tarefas e obrigações a seu cargo;
 - o) Não alterar as condições do fornecimento do serviço definidos no caderno de encargos;

- p) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - q) Obter todas as licenças, certificações, e autorizações necessárias ao funcionamento do espaço de bar e cafetaria, obrigando-se a respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis às instalações concessionadas e às atividades de cafetaria e bebidas nela exercidas;
 - r) Remeter mensalmente cópia das possíveis reclamações registadas dos utentes bem como das respostas aos mesmos e ainda das eventuais providências que porventura tenham sido tomadas, ou hajam que tomar;
- 2. É da responsabilidade do adjudicatário a obtenção do Alvará de Autorização de Utilização e de todos os documentos necessários à sua emissão.
 - 3. O adjudicatário está sujeito a todas as disposições legais e regulamentares aplicáveis à atividade a desenvolver no estabelecimento objeto da presente concessão de exploração.
 - 4. O adjudicatário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à concessão durante todo o prazo da sua duração, incluindo o risco económico da sua gestão.
 - 5. O ISCSP tem, nomeadamente, o direito de ser reembolsado pelo adjudicatário de quaisquer coimas que lhe sejam aplicadas por factos relacionados com o espaço a concessionar pelo adjudicatário.

Artigo 6.º **Contrapartida**

- 1. Como contrapartida pela exploração do espaço a concessionar o Adjudicatário pagará mensalmente ISCSP a quantia constante da proposta adjudicada, acrescida de IVA.
- 2. O pagamento referido no número anterior será realizado até ao dia 8 (oitavo) dia do mês a que diz respeito, por meio de transferência bancária, para o IBAN a indicar pelo ISCSP, entendendo-se que se o último dia for um sábado, domingo ou feriado, o prazo terminará no dia útil imediato.
- 3. A primeira compensação de custos corresponde ao mês de início da exploração.
- 4. Na falta de pagamento no prazo definido para o pagamento da contrapartida, ao valor devido serão acrescidos juros de mora à taxa civil em vigor, sem prejuízo do direito do adjudicante de acionar a caução prestada, de instaurar o procedimento para cobrança coerciva dos valores em dívida e resolução do contrato.
- 5. A quantia referida no n.º 1 é atualizada anualmente, com efeitos a janeiro de cada ano, de acordo com o índice de inflação do INE (Índice de preços no Consumidor, sem habitação), do ano civil anterior.

Artigo 7.º **Obrigações da entidade adjudicante**

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) A emissão de fatura sobre a compensação de custos, feita até ao 8º dia do mês a que respeita e remetida à entidade adjudicatária. A entidade adjudicatária notificará a entidade adjudicante de qualquer irregularidade verificada, nos cinco dias subsequentes. Findo esse prazo a entidade adjudicatária considera, tacitamente aceites as suas reclamações.
- b) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pela entidade adjudicatária, conforme proposta a adjudicar com emissão de nota de encomenda e os serviços realizados.

Artigo 8.º **Pessoal**

- 1. O Adjudicatário fica responsável pelo integral cumprimento de todas as obrigações, relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal nos termos da legislação em vigor.
- 2. O pessoal deverá cumprir as regras de higiene e limpeza no decorrer de todas as tarefas inerentes à sua atividade.
- 3. O pessoal deverá apresentar-se com uniforme limpo e adequado, e com identificação.
- 4. O Adjudicatário compromete-se a manter ao serviço uma equipa de funcionários com qualificações profissionais de acordo com as características da equipa referida na sua proposta, acautelando o reforço da equipa sempre que haja eventos com afluência de público;

5. O recrutamento do pessoal necessário à exploração da Cafetaria será da inteira responsabilidade do Adjudicatário, bem como o cumprimento das disposições legais vigentes para o sector da atividade, nomeadamente nos aspetos salarial e laboral.
6. A entidade adjudicatária responsabiliza-se, ainda, por:
 - a) Entregar um mapa de pessoal afeto ao serviço objeto de contrato;
 - b) Garantir que o mapa de pessoal referido, na alínea anterior, não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição, se for o caso;
 - c) Garantir que na ausência de qualquer elemento que componha o mapa de pessoal, este é devidamente substituído;
7. Apesar da entidade adjudicatária não estar sujeita ao exercício da ação disciplinar da entidade adjudicante, esta pode solicitar a substituição de qualquer funcionário ao abrigo das disposições deste caderno de encargos.
8. A entidade adjudicatária nomeará um representante, ao qual competirá dar execução às instruções dadas pela entidade adjudicante.
9. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro (acidentes de trabalho e responsabilidade civil), devendo a entidade adjudicatária fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

Artigo 9.º

Obrigações Adicionais do Cessionário

1. O cessionário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias dos alimentos servidos, cumprindo o estabelecido na legislação em vigor, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos os danos, prejuízos e possíveis indemnizações, em caso de toxi-infeção alimentar.
2. É da responsabilidade do cessionário a gestão dos resíduos sólidos e o pagamento das respetivas taxas.
3. O cessionário deverá ainda proceder à desinfestação e desinfeção das instalações, sempre que se considere necessário.
4. Qualquer destas operações referidas no ponto anterior deverá ser programada, em concordância com o ISCSP e sem prejuízo de situações anómalas, deverá ter uma periodicidade considerada adequada.
5. O cessionário deverá afixar em lugares bem visíveis:
 - a) Preçário dos serviços, incluindo as refeições e os grupos de produtos;
 - b) Horário de funcionamento;
 - c) Todas as demais exigências impostas pela legislação em vigor.
6. O cessionário obriga-se a assumir todos os encargos de instalação e funcionamento, incluindo com água, energia elétrica e gás.
7. O cessionário é responsável pela armazenagem, conservação e preparação dos alimentos.
8. O cessionário obriga-se a cumprir todas as normas previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, e demais legislação aplicável no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.
9. O cessionário é responsável por quaisquer danos causados a terceiros, pessoas ou bens, decorrentes da exploração, bem como danos causados por pessoal de serviço e ainda danos que os seus fornecedores provoquem nas instalações.
10. O cessionário é responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas ao estabelecimento e ao seu pessoal, bem como, pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamentos e terceiros.
11. As licenças e outros encargos devidos ao Estado ou ao Município referentes à atividade a exercer serão da responsabilidade do cessionário.

Artigo 10.º

Dever de sigilo

1. A entidade adjudicatária deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pela entidade adjudicatária ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 11.º

Preço Base Unitário

1. O preço máximo a praticar na exploração do bar é aferido unitariamente de acordo com o objeto do contrato a celebrar.
2. Os preços unitários máximos a praticar para o contrato a celebrar, relativamente à concessão dos serviços de refeições e cafetaria, encontram-se detalhados no anexo I nos pontos A a E.
3. Os preços acima referidos incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
4. A compensação de custos mensal mínima encontra-se detalhada no anexo I no ponto F.
5. Aos preços acima acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Artigo 12.º

Encargos relativos ao fornecimento de refeições

1. A entidade adjudicante, no âmbito do fornecimento de refeições, na aquisição de coffee-breaks e buffets, poderá vir a ter o encargo máximo de EUR 20.000,00 (vinte mil euros), de acordo com as necessidades e requisições a formalizar de acordo com a tabela seguinte.

Valor global sem IVA		EUR 20.000,00 (vinte mil euros)
Valores anuais sem IVA:	2021	EUR 10.000,00 (dez mil euros)
	2022	EUR 10.000,00 (dez mil euros)

2. O encargo apresentado no número anterior corresponde à estimativa máxima a realizar, não sendo vinculativo o valor expresso para efeitos de obrigações contratuais, ficando condicionado às quantidades efetivamente consumidas.
3. Os preços a serem pagos por eventuais serviços a mais, que se tornem necessários na sequência de uma circunstância não prevista no caderno de encargos, serão objeto de uma nova proposta a submeter à entidade adjudicante.

Artigo 13.º

Condições de pagamento

1. Pelo fornecimento do serviço, objeto do contrato, a entidade adjudicante deve pagar à entidade adjudicatária o valor constante das faturas enviadas, de acordo com os valores contratualizados.
2. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da proposta a adjudicar, após análise que obedecerá ao critério definido, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante da respetiva fatura.
3. Emitir as respetivas faturas, de acordo com as notas de encomenda enviadas pela entidade adjudicante, após a prestação dos serviços requisitados.

4. Todos os encargos referidos nos números anteriores têm que incluir todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao adquirente, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes ou licenças.
5. Toda a faturação deve discriminar o serviço adquirido e os respetivos valores.
6. Desde que a(s) fatura(s) esteja(m) devidamente emitida(s) cumprindo com o valor contratual, e com o número de compromisso comunicado pela nota de encomenda emitida e enviada pela entidade adjudicante, as mesmas é(são) paga(s) através de transferência bancária ou cheque emitido à ordem da entidade adjudicatária.
7. Para pagamento da mensalidade referente à compensação de custos, a entidade adjudicante emitirá à entidade adjudicatária a fatura até ao 8º dia do mês a que respeita, cabendo à entidade adjudicatária proceder ao seu pagamento até ao 30º dia após a sua emissão.
8. Toda a faturação deve discriminar o serviço adquirido e os respetivos valores.
9. A entidade adjudicatária deve prestar os devidos esclarecimentos à entidade adjudicante, caso esta apresente dúvidas sobre os montantes faturados. Caso se justifique, proceder à emissão de nova fatura devidamente corrigida.

Artigo 14.º

Local

O serviço a prestar no âmbito do presente contrato será executado em permanência nas instalações do Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP) da Universidade de Lisboa, sito na Rua Almerindo Lessa – Campus Universitário do Alto da Ajuda, 1300-663 Lisboa, sendo o espaço caracterizado através do anexo III.

Artigo 15.º

Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades à entidade adjudicatária, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados da entidade adjudicatária, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades da entidade adjudicatária ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pela entidade adjudicatária de deveres ou ónus que sobre ela recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pela entidade adjudicatária de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da entidade adjudicatária cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos da entidade adjudicatária não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 16.º

Obras

1. Quaisquer obras carecem de autorização expressa e prévia da entidade adjudicante, sem prejuízo da observância das demais disposições legais e regulamentares aplicáveis, e são executadas por conta do adjudicatário ficando as mesmas, desde logo, propriedade da entidade adjudicante, sem que assista ao adjudicatário qualquer direito de retenção, indemnização ou compensação.
2. O adjudicatário deve entregar à entidade adjudicante, no prazo de trinta dias após a data de conclusão das obras, os comprovativos documentais dos respetivos custos.

Artigo 17.º

Publicidade

O Adjudicatário não deve utilizar reclames, mesas, cadeiras ou outros escritos no interior ou exterior do estabelecimento com fins publicitários, excetuando-se os elementos constantes nas embalagens de produtos à venda.

Artigo 18.º

Verificação da Execução e Controlo

1. O ISCSP ou os seus representantes, com atribuições específicas sobre a matéria, poderão efetuar, no período de atendimento ao público, auditorias higio-sanitárias;
2. O ISCSP poderá, a qualquer momento, e sempre que o entenda, solicitar amostras, de alimentos e/ou superfícies e mandar proceder a análise das mesmas, em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos higio-sanitários estão conformes;
3. Os alimentos incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados, devendo o adjudicatário proceder à sua substituição e remoção de imediato e por sua conta.
4. Em caso de rejeição de alimentos, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do restaurante.
5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos alimentos incorporados serão suportados, exclusivamente, pelo adjudicatário.
6. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita às instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, a representantes do ISCSP, bem como a serviços e organismos com competência para o efeito.

Secção II

Vicissitudes

Artigo 19.º

Sanções contratuais

1. Os seguintes incumprimentos dão origem às seguintes sanções:
 - a) Fazer obras sem autorização expressa e prévia: EUR 1 00,00 (mil euros) por cada infração;
 - b) Não proceder à limpeza e manutenção do estabelecimento, ou das áreas concessionadas: EUR 100,00 (cem euros) por cada infração;
 - c) Não cumprir o horário de funcionamento e/ou encerramento do estabelecimento: EUR 100,00 (cem euros) por cada infração (hora não cumprida).
2. Por cada dia de atraso, por motivo imputável ao adjudicatário, no início da exploração do estabelecimento: EUR 100,00 (cem euros).
3. Pelo incumprimento de quaisquer outras obrigações emergentes do contrato, o adjudicante pode exigir ao adjudicatário o pagamento de pena pecuniária, por cada incumprimento registado, e em função da respetiva gravidade, de valor a fixar entre EUR 100,00 (cem euros) e EUR 1 000,00 (mil euros), sem IVA incluído.
4. Nos termos do estipulado no artigo 1041.º e seguintes do Código Civil, em caso de mora no cumprimento da compensação financeira mensal, o adjudicante tem o direito de exigir uma indemnização igual a 50% do que for devido, a que acrescem juros legais se aplicáveis.

Artigo 20.º

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso da entidade adjudicatária violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, nomeadamente:
 - a) Desvio do objeto de cessão;
 - b) Ocorrência de deficiência grave na organização e desenvolvimento pelo cessionário das atividades concedidas, em termos que possam comprometer a sua continuidade ou regularidade nas condições exigidas pela lei e pelo contrato;
 - c) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
2. A resolução da concessão pode ainda ser determinada pelo ISCSP, antes do decurso do prazo respetivo, por motivos de relevante interesse público, tais como inadequação do objeto contratualização à realidade de funcionamento do Instituto.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada à entidade adjudicatária. No caso previsto na alínea b) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao cessionário, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora, se a eles houver lugar.

Artigo 21.º

Rescisão do contrato

São também motivos de rescisão do contrato as seguintes situações:

- a) Estado de insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza, ou com o respetivo processo pendente, da entidade prestadora;
- b) Falsas declarações.

Artigo 22.º

Resolução por parte da entidade adjudicatária

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicatária pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 (noventa) dias.
2. O direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 60 (sessenta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pela entidade adjudicatária, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Artigo 23.º

Entrega das Instalações

1. Findo, por qualquer motivo, o contrato de cessão da exploração, o adjudicatário deve desocupar as instalações do estabelecimento, no prazo de 30 dias, entregando-o livres de pessoas, bem como dos bens existentes no espaço concessionado que não revertam para o ISCSP.
2. O adjudicatário compromete-se a proceder à entrega dos bens previstos no n.º 1, em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso, por forma a permitir ao ISCSP, ou a entidade por este designada, a assegurar a continuidade de exploração do espaço.
3. No caso do adjudicatário, por qualquer motivo, não deixar livres e desocupadas as instalações do estabelecimento dentro do prazo fixado, deverá pagar ao ISCSP a quantia de EUR 1.000,00 (mil euros) por cada dia, ou fração, a mais que o adjudicatário permaneça nas instalações, para além do ressarcimento de todos os prejuízos causados, sem prejuízo do ISCSP poder proceder à desocupação das instalações sem necessidade de recurso a qualquer ação judicial.
4. Caso o adjudicatário não dê cumprimento ao disposto nos números 1 e 2 do presente artigo, entregando os bens em bom estado de conservação e funcionamento, a entidade adjudicante pode promover a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens

referidos, correndo os respetivos custos pelo adjudicatário e podendo ser utilizada a caução para os pagar no caso de não ocorrer pagamento voluntário e atempado dos montantes debitados pelo ISCSP.

5. No ano anterior que antecede o termo do prazo da cessão é estabelecido o seguinte regime de transição, o ISCSP:
 - a) Pode designar um auditor técnico com a finalidade de inspecionar e aferir a conservação e manutenção dos bens e direitos que integram o contrato, o qual informará a entidade adjudicante das reparações e reposições necessárias para a manutenção dos bens afetos à concessão em perfeito estado de conservação e funcionamento;
 - b) Comunicará ao adjudicatário, com a necessária antecedência, o relatório de auditoria acima referido, com expressa indicação dos atos de conservação e reparação a que haja lugar.

Artigo 24.º

Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração ou adenda ao contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambas as partes, e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.
4. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 25.º

Subcontratação e cessão da posição contratual da entidade adjudicatária

Não é permitida a subcontratação nem a cessão da posição contratual da entidade adjudicatária.

Artigo 26.º

Comunicações e notificações

1. Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicatária dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:
 - a) Morada: Rua Almerindo Lessa, Campus Universitário do Alto da Ajuda, 1300-663 Lisboa
 - b) E-mail: aprovisionamento@iscsp.ulisboa.pt
2. Qualquer alteração das informações constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte por escrito.

Artigo 27.º

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados.

Artigo 28.º

Foro competente

Para 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.

Artigo 29.º

Legislação

Em tudo o que não estiver previsto no presente contrato ou nos documentos a ele anexos e que dele fazem parte integrante, será regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro e restantes alterações subsequentemente introduzidas neste diploma legal.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 30.º

Conformidade e operacionalidade dos serviços

A entidade adjudicatária obriga-se a entregar à entidade adjudicante os serviços objeto do contrato em conformidade com as especificações definidas no anexo II do caderno de encargos.

Artigo 31.º

Requisitos dos Serviços a Prestar

Os serviços fornecidos devem cumprir com as especificações técnicas, definidas no anexo II do caderno de encargos.

ANEXO I
Preços Unitários Base

A - Valores da Refeição

Unidade Monetária: Euro

Artigos	Preço Unit.	Preço Unitário extenso
Prato de Carne/Peixe/Vegetariano/Dieta com guarnição - quente	3,97	Três euros e noventa e sete centimos
Prato Frio	3,97	Três euros e noventa e sete centimos
Menu Completo (prato, café e 1 dos artigos seguintes: sopa/sobremesa/água 33cl)	4,34	Quatro euros e vinte e quatro centimos
Menu Completo extra (prato, café e 2 dos artigos seguintes: sopa/sobremesa/água 50cl/bebida 33cl)	4,91	Quatro euros e noventa e um centimos

Nota: O valor da refeição a apresentar, deve incluir nota justificativa de preço (fórmula de cálculo para apresentação do valor).

B - Valores de Cafeteria

Unidade Monetária: Euro

Artigos	Preço Unit.	Preço Unitário extenso
Café / Descafeinado	0,47	Quarenta e sete centimos
Bebidas Quentes	0,72	Setenta e dois centimos
...		
Bebidas Frias	0,80	Oitenta centimos
...		
Sumos Naturais	1,20	Um euro e vinte centimos
...		
Pastelaria diversa	0,71	Setenta e um centimos
...		
Salgados	0,75	Setenta e cinco centimos
...		
Sanduíches	0,71	Setenta e um centimos
...		
Tostas	1,13	Um euros e treze centimos
...		
Fruta	0,90	Noventa centimos
...		
Sobremesas	0,80	Oitenta centimos
...		
Iogurtes	0,67	Sessenta e sete centimos
...		
Sopa	0,94	Noventa e quatro centimos
...		
Elementos Adicionais		
...		

NOTAS:

- Os valores de cafeteria e todos os elementos adicionais têm de ser apresentados de forma discriminada, seguindo os grupos de artigos identificados, devendo para o efeito ser acrescentados à presente tabela.
- Os elementos enquadrados em cada grupo de artigos, o valor não pode exceder o valor máximo do grupo.
- O grupo tostas e sanduíches correspondem a elementos básicos. Caso apresentem estes elementos de forma mais elaborada devem ser enquadrados como elementos adicionais. O mesmo princípio se aplica aos restantes grupos.

C - Valores de *coffee-breaks*

MODALIDADE A1

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço p/ Pessoa
Águas; Cafés/Chá; Bolos Sortidos (Miniaturas)	Até 50	3,20
	Mais de 50	2,95

MODALIDADE A2

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço p/ Pessoa
Águas; Cafés/Chá; Sumo de Laranja; Tapas em Pão de Forma de Queijo/Fiambre; Bolos Sortidos (Miniaturas)	Até 50	3,70
	Mais de 50	3,45

MODALIDADE A3

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço p/ Pessoa
Águas; Cafés/Chá; Sumo de Laranja; Tapas em Pão de Forma com salmão/Requeijão ou outros equivalentes); Bolos Sortidos (Miniaturas) Salgados (Miniaturas de rissóis ou outros equivalentes)	Até 50	4,50
	Mais de 50	4,25

E - Valores de *buffets*

MODALIDADE C1 (Em linha)

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço Unit.
Entradas: Salgadinhos; Pão; Manteiga; Queijos; Sopa: Creme de Legumes; Prato Quente: Carne/Peixe/Vegetariano; Salada: Alface/Tomate/Outras Sobremesa: Salada de frutas/Outra Fruta/ Doces variados (3 variedades) Bebidas: Sumos; Águas; Cerveja; Vinho Tinto/Branco; café	Até 50	6,50
	Mais de 50	6,25

MODALIDADE C2 (Sentado)

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço Unit.
Entradas: Salgadinhos; Pão; Manteiga; Queijos; Sopa: Creme de Legumes; Prato Quente: Carne/Peixe/ Vegetariano; Salada: Alface/ Tomate/Outras; Sobremesa: Salada de frutas/Outra Fruta/ Doces variados (3 variedades); Bebidas: Sumos; Águas; Cerveja; Vinho Tinto/ Branco; café	Até 50	6,70
	Mais de 50	6,45

MODALIDADE C3 (Sentado)

Unidade Monetária: Euro

Composição	Nº de Pessoas	Preço Unit.
Bar: Vinho do Porto; Sumo de laranja; águas; canapés; salgadinhos diversos; Salada: alface/Tomate/outras; Entradas: Queijos; Pão; Entrada quente ou fria; Sopa: Creme de Legumes; Prato Quente: Carne e Peixe/Vegetariano; Buffet de Sobremesas: Salada de frutas/Arranjos de frutas da época/ Doces variados (3 variedades); Bebidas: Sumos; Águas; Cerveja; Vinho Tinto e Branco; café; Digestivo	Até 50	37,00
	Mais de 50	36,75

F – Compensação de Custos (Contrapartida pela exploração do espaço concessionado)

Unidade Monetária: Euro

Descrição	Valor Mensal
Encargos para cobrir as despesas gerais (utilização do espaço e equipamentos, consumos de eletricidade e água)	5% das vendas efetuadas no local de exploração

ANEXO II
Tipologia dos serviços a prestar

1. OBJETO DO CONTRATO

O presente caderno de encargos tem por objeto a concessão do espaço para o serviço de refeições e cafetaria, bem como o fornecimento de refeições através de serviços de *catering* com transporte incluído para as instalações do Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP) da Universidade de Lisboa.

2. ESPECIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DOS TRABALHOS

- 2.1. Os bens e serviços objeto do presente procedimento são:
 - 2.1.1 Fornecimento de almoços e jantares, nos termos do ponto 4;
 - 2.1.2 Fornecimento de artigos e serviços de cafetaria, nos termos do ponto 5;
 - 2.1.3 Fornecimento de refeições, designadamente de eventuais serviços de *coffee-breaks* e *buffets*, nos termos do ponto 6.
- 2.2. As refeições deverão ser fornecidas com alimentos em bom estado sanitário e de boa qualidade, em modo de *catering* com preparação e confeção em cozinha própria da entidade adjudicatária.

3. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

- 3.1. O horário de funcionamento decorre de segunda a sexta-feira das 7h30 às 21h00 e aos sábados das 8h às 13h30, ao longo do ano, durante o período de aulas, cumprindo as seguintes especificações horárias:
 - 3.1.1 Para o serviço de almoços das 12h às 15h;
 - 3.1.2 Para o serviço de jantares das 17h às 21h.
- 3.2. O funcionamento para os períodos extra letivos, decorrerá nos dias úteis entre as 8h e as 18h, sendo que relativamente aos sábados a entidade adjudicante comunicará, em função das necessidades, os dias em que estará em funcionamento.

4. SERVIÇOS DE REFEIÇÃO

- 4.1. Composição da Refeição:
 - 4.1.1. A entidade adjudicatária obriga-se a servir, sem repetições nos primeiros 15 (quinze) dias de cada mês, na linha de self-service, refeições constituídas por menu completo ou apenas pelo prato.
 - 4.1.2. A refeição servida na modalidade Prato de Peixe ou Carne, deve ser com guarnição sendo utilizados os elementos básicos e tradicionais da dieta portuguesa, tendo em conta os hábitos alimentares.
 - 4.1.3. A refeição servida na modalidade Prato de Dieta, que poderá ser confeccionada, com os mesmos alimentos utilizados na refeição do ponto 4.1.2, sob o ponto de vista culinário, de uma forma simples, normalmente designados por “cozidos” ou “grelhados”. Como guarnição poderá ser utilizada uma ou mais variedades de vegetais, cozidos ou crus, individualizados e/ou incorporados.
 - 4.1.4. A entidade adjudicatária obriga-se ainda a servir na linha de *self-service* pratos frios e ainda um prato vegetariano.
 - 4.1.7. O menu completo integra qualquer um dos pratos, café e dois artigos à escolha, tendo as seguintes opções:
 - a) Sopa - sempre que possível confeccionada à base de legumes, com o tempero de uma gordura vegetal adequada;
 - b) Sobremesa – Deverão ser disponibilizadas 4 variedades de fruta fresca ao natural de qualidade e 3 doces, onde se inclui salada de fruta, pêra bêbeda e maçã assada;
 - c) Bebida – Garrafa de água de 33 cl. Optando por outra bebida individual, a refeição enquadrar-se-á no menu completo extra. Excluem-se da referida opção os sumos naturais.

5. SERVIÇOS DE CAFETARIA

- 5.1. A entidade adjudicatária obriga-se a servir todos os artigos de cafetaria constantes da proposta;
- 5.2. Os preços a praticar serão os constantes da proposta;
- 5.3. A eventual revisão dos preços, terá sempre que ser autorizada e homologados pela entidade adjudicante.

6. SERVIÇOS DE “COFFEE-BREAKS” E “BUFFETS”

- 6.1. Os serviços de *coffee-breaks* e de *buffets* deverão respeitar os respetivos níveis constantes do anexo I do presente caderno de encargos;
- 6.2. Estes serviços serão fornecidos mediante a solicitação prévia, na qual será indicado desde logo o número de pessoas previstos, bem como o nível pretendido;
- 6.3. Os preços a praticar para os *coffee-breaks* e *buffets*, serão os constantes da proposta a adjudicar, que durarão durante o período de vigência do contrato;
- 6.4 A composição das modalidades poderá ser sempre alterada por opção equivalente em género e valor, ajustada em função das necessidades.

7. EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 7.1. O fornecimento de refeições terá que estar sujeito à confeção em regime de serviço de *catering*, tendo este serviço que ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos legais existentes.
- 7.2. A entidade adjudicatária é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento de refeições, cumprindo o estabelecido na legislação em vigor, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos os danos, prejuízos e possíveis indemnizações, em caso de intoxicação alimentar.
- 7.3. O Adjudicatário deverá ter à disposição dos utentes um livro de reclamações e sugestões, cuja existência deverá ser assinalada por um anúncio bem visível.

8. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa incidem sobre os bens alimentares a fornecer, podendo esta ser exercida pela entidade adjudicante, ou por quem esta nomeie, bem como por qualquer entidade competente na matéria.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 9.1. A entidade adjudicatária é responsável pela manutenção das instalações e equipamentos, assegurando o cumprimento das normas de qualidade definidas em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) e de conservação, nomeadamente nos locais de serviço, armazenagem e de acesso ao público.
- 9.2. Findo o contrato, proceder-se-á à verificação dos equipamentos, do restante material e instalações, em conformidade com o inventário.
- 9.3. A entidade adjudicante utilizará, sempre que necessite, as instalações do bar, ficando responsável pelos bens pertencentes à entidade adjudicatária ali existentes.

10. CONSUMO DE ÁGUA, ENERGIA ELECTRICA E TELEFONES

Os encargos com o consumo de água, energia eléctrica e telefones estão salvaguardados pela compensação de custos a ser paga pela entidade adjudicatária.

11. UTENSÍLIOS E COMPLEMENTOS

É responsabilidade da entidade adjudicatária:

- 11.1 Assegurar que o serviço seja feito exclusivamente em louças de porcelana, copos de vidro e talheres de aço inoxidável, devidamente embalados em sacos de papel, com uniformidade nos objetos, exceto quando outro for autorizado pela entidade adjudicante;
- 11.2 No funcionamento da linha de self-service, tem ainda a entidade adjudicatária, de assegurar o fornecimento de tabuleiros, individuais de papel e guardanapos;
- 11.3 Nos serviços a prestar no âmbito dos *coffee-breaks* e *buffets*, disponibilizar o mobiliário próprio e equipamentos necessários;

12. OPERAÇÕES DE LIMPEZA E HIGIENE

É responsabilidade da entidade adjudicatária:

- 12.1 Assegurar as operações diárias, de limpeza de chão, limpeza de equipamentos e demais material, recolha e despejo de lixos do espaço do Bar;
- 12.2 Manter em bom estado de conservação os sistemas de exaustão/extração;
- 12.3 Assegurar que a recolha de lixos e resíduos da laboração se faça em recipientes com sacos plásticos próprios para esse efeito e transportados para os locais apropriados;

13. LICENCIAMENTO E ALVARÁS

A entidade adjudicatária é responsável por:

- 13.1 Obter todas as licenças, certificações, e autorizações necessárias ao funcionamento do espaço de bar e cafetaria, obrigando-se a respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis às instalações concessionadas e às atividades de cafetaria e bebidas nela exercidas.
- 13.2 Obter o Alvará de Autorização de Utilização e todos os documentos necessários à sua emissão.
- 13.3 Acatar todas as disposições legais e regulamentares aplicáveis à atividade a desenvolver no estabelecimento objeto da presente concessão de exploração
- 13.4 Reembolsar o ISCSP, de quaisquer coimas que lhe sejam aplicadas por factos relacionados com o espaço a concessionar pelo adjudicatário.

14. AVALIAÇÃO

A entidade adjudicante reserva-se no direito de submeter a entidade adjudicatária a uma avaliação de qualidade, através de questionários e auditorias sobre a qualidade e satisfação do serviço prestado.

ANEXO III

