

PARTE I	3
CLAUSULAS JURÍDICAS	3
CLÁUSULA 1ª OBJETO DO CONTRATO	3
CLÁUSULA 2ª CONTRATO	3
CLÁUSULA 3ª PRAZO DO CONTRATO	4
CLÁUSULA 4ª ESTABELECIMENTO E LIMITES FÍSICOS DA EXPLORAÇÃO	4
CLAUSULA 5ª MANUTENÇÃO DO ESTABELECIMENTO DA EXPLORAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	5
CLÁUSULA 6ª REVERSÃO DE BENS	5
CLÁUSULA 7ª CEDÊNCIA DE ESPAÇOS	6
CLÁUSULA 8ª PUBLICIDADE	6
CLÁUSULA 9ª PERSONALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS CEDIDOS	6
CLÁUSULA 10ª ACESSO AO ESTABELECIMENTO E AOS DOCUMENTOS DO COCONTRATANTE	7
CLÁUSULA 11ª OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO COCONTRATANTE	7
CLÁUSULA 12ª RECLAMAÇÕES DOS UTENTES	7
CLÁUSULA 13ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE	7
CLÁUSULA 14ª AUTORIZAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO	10
CLÁUSULA 15ª RECURSOS HUMANOS	10
CLÁUSULA 16ª VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS RELATIVOS A RECURSOS HUMANOS	10
CLÁUSULA 17ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS	10
CLÁUSULA 18ª CONTRAPARTIDA FINANCEIRA	11
CLÁUSULA 19ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA CONTRAPARTIDA FINANCEIRA	11
CLÁUSULA 20ª PATENTES, LICENÇAS, MARCAS DE FABRICO OU DE COMÉRCIO DE PRODUTOS HOMOLOGADOS	11
CLÁUSULA 21ª PROTEÇÃO DE DADOS	12
CLÁUSULA 22ª OBJETO DO DEVER DE SIGILO	12
CLÁUSULA 23ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS	13
CLÁUSULA 24ª RESPONSABILIDADES	13
CLÁUSULA 25ª FORÇA MAIOR	13
CLÁUSULA 26ª PENALIDADES CONTRATUAIS	14
CLÁUSULA 27ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO	15
CLÁUSULA 28ª PRODUÇÃO DE EFEITOS DA RESOLUÇÃO	16
CLÁUSULA 29ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE	16
CLÁUSULA 30ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL	16
CLÁUSULA 31ª COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES	17
CLÁUSULA 32ª FORO COMPETENTE	17
CLÁUSULA 33ª DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO	17

CLÁUSULA 34.ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	17
PARTE II.....	18
Clausulas Técnicas	18
CLÁUSULA 35.ª SERVIÇO DE REFEIÇÕES.....	18
CLÁUSULA 36.ª EMENTAS.....	19
CLÁUSULA 37.ª PESSOAL	19
CLÁUSULA 38.ª INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E MANUTENÇÃO	21
CLÁUSULA 39.ª VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO.....	24
CLÁUSULA 40.ª MECANISMOS FORMAIS DE ACOMPANHAMENTO	25
CLÁUSULA 41.ª SOLICITAÇÕES ESPECÍFICAS	25
CLÁUSULA 42.ª SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL.....	25
CLÁUSULA 43.ª INVESTIMENTOS	26
ANEXO I – PLANTAS DAS INSTALAÇÕES	28
ANEXO II – LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS.....	30
ANEXO III – LISTAGEM DE PRODUTOS MÍNIMOS E RESPECTIVOS PREÇOS MÁXIMOS.....	34

PARTE I

CLAUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª OBJETO DO CONTRATO

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas jurídicas, bem como as especificações técnicas, a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a exploração da cafetaria-restaurante da FPCEUP, com vista ao fornecimento de refeições e outros serviços de alimentação, nos termos definidos, quanto à espécie, quantidade, qualidade e condições técnicas de execução e prestação do serviço, previstas no presente Caderno de Encargos.
2. A exploração é estabelecida em regime de exclusividade relativamente às atividades integradas no seu objeto.
3. O Cocontratante só pode desenvolver atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato se for expressamente autorizado pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 2ª CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda 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;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.ª PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, eventualmente renovável por períodos de 1 ano, até ao máximo de 5 (cinco), sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. A renovação prevista no número anterior ocorre se nenhuma das partes o denunciar, mediante notificação à outra, com antecedência mínima de 120 dias (cento e vinte), em relação ao seu termo.
3. Todos os contratos celebrados entre o Cocontratante e terceiros, nomeadamente fornecedores ou prestadores de serviços, caducam com o seu termo.
4. O contrato extingue-se atingido o seu termo.

CLÁUSULA 4.ª ESTABELECIMENTO E LIMITES FÍSICOS DA EXPLORAÇÃO

1. O estabelecimento da exploração é composto pelo espaço melhor identificado no Anexo I, pelos bens móveis e pelos direitos e obrigações destinados à realização das prestações objeto do contrato.
2. Consideram-se, nomeadamente, instalações as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hottes e equipamentos das cozinhas, copas, sala de refeições, despensa, escritório, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo Cocontratante.
3. Para efeitos do disposto nos números anteriores, consideram-se afetos ao contrato, todos os bens existentes à data de celebração do contrato, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo Cocontratante em cumprimento do mesmo, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades objeto do contrato, independentemente do direito de propriedade pertencer ao Contraente Público, ao Cocontratante ou a terceiros.
4. Estão cedidos à execução do contrato, designadamente:
 - a. Todos os equipamentos e respetivos acessórios e outros bens existentes nas instalações;
 - b. Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados, mediante expressa autorização do Contraente Público, que o Cocontratante julgue ser necessário ao desenvolvimento do serviço.
5. O Cocontratante elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição do Contraente Público, ou de quem for por ele indicado, um inventário dos bens referidos no número anterior, bem como dos direitos que integram o objeto do contrato, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

6. O Cocontratante só pode alienar ou onerar bens afetos à execução do contrato mediante autorização expressa do Contraente Público.

7. Os limites físicos do objeto do contrato, são definidos tendo em conta o disposto nos n.ºs 1 e 2 da presente cláusula.

CLAUSULA 5.ª MANUTENÇÃO DO ESTABELECIMENTO DA EXPLORAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. O Cocontratante obriga-se, durante a vigência do contrato e a expensas suas, a manter os equipamentos em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização e de segurança, diligenciando para que os mesmos satisfaçam plena e permanentemente o fim a que se destinam.

2. Integra-se no âmbito do número anterior a manutenção dos equipamentos referidos na cláusula 4.ª.

3. Compete ao Cocontratante propor ao Contraente Público obras de renovação/alteração das instalações cedidas que sejam do interesse operacional do Cocontratante e, em caso de aprovação, proceder à sua realização a expensas próprias.

4. Quaisquer obras de beneficiação das instalações carecem de prévia autorização do Contraente Público.

5. O Cocontratante obriga-se a comunicar ao Contraente Público todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos cedidos, que não sejam reparáveis no âmbito da sua manutenção.

6. É competência do Cocontratante a reposição do equipamento danificado e/ou destruído por causa que lhe seja imputável.

CLÁUSULA 6.ª REVERSÃO DE BENS

1. No termo do contrato, reverterem gratuita e automaticamente para o Contraente Público todos os bens e direitos que integram a prestação de serviços, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o Cocontratante a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.

2. Caso o Cocontratante não dê cumprimento ao disposto no número anterior, o Contraente Público promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens cedidos, correndo os respetivos custos pelo Cocontratante.

3. Na situação referida no número anterior, poderá ser utilizada a caução para liquidar os respetivos custos, no caso de não ocorrer pagamento voluntário e atempado dos montantes debitados pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 7.ª CEDÊNCIA DE ESPAÇOS

1. Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, o Cocontratante reconhece e aceita que, as instalações cedidas, pela sua dimensão, são propícias à realização de eventos e por consequência à convivialidade entre os estudantes.
2. O Contraente Público pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.
3. São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do Cocontratante.
4. A requisição, nos termos do número anterior, é comunicada ao Cocontratante no prazo mínimo de 5 dias antes da realização do evento.
5. O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis ao Contraente Público.

CLÁUSULA 8.ª PUBLICIDADE

1. Não é permitida a afixação de publicidade no espaço afeto ao contrato, com exceção da relativa aos produtos de consumo corrente e sua disponibilização ou informação afim ao serviço prestado.
2. O Contraente Público poderá permitir, mediante autorização expressa, publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do Cocontratante, que deverá disponibilizar para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.
3. Excluem-se da presente clausula qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pelo Contraente Público, em zona destinada para o efeito nas instalações do estabelecimento cedido, nomeadamente de carácter administrativo, cultural ou académico.

CLÁUSULA 9.ª PERSONALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS CEDIDOS

1. A eventual decoração e personalização dos espaços cedidos fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelo Contraente Público, sem a qual não poderá ser implementada.
2. Como regra geral, a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito do contrato, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem da U. Porto e do Contraente Público.

CLÁUSULA 10.ª ACESSO AO ESTABELECIMENTO E AOS DOCUMENTOS DO COCONTRATANTE

O Cocontratante deve facultar ao Contraente Público, ou a qualquer entidade, por este nomeado, livre acesso a todas as instalações cedidas, bem como aos documentos relativos às instalações e atividades objeto do contrato, incluindo os registos de gestão utilizados, estando ainda obrigado a prestar, sobre todos esses elementos, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.

CLÁUSULA 11.ª OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO COCONTRATANTE

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

CLÁUSULA 12.ª RECLAMAÇÕES DOS UTENTES

1. O Cocontratante obriga-se a ter à disposição dos utentes livros destinados ao registo de reclamações.
2. Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser auditados periodicamente pelo Contraente Público.
3. O Cocontratante deve enviar ao Contraente Público, no prazo de um dia útil após a sua receção, todas as reclamações recebidas por qualquer meio (verbal, email, livro de reclamações).
4. No prazo máximo de 10 dias úteis, o Cocontratante deverá apresentar ao Contraente Público, as respostas dadas aos utentes e os resultados das investigações e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

CLÁUSULA 13.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Cocontratante as seguintes obrigações principais:
 - a. Executar o fornecimento dos bens e serviços que integram o objeto do contrato tal como descrito neste Caderno de Encargos, com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
 - b. Cumprir as condições fixadas para a execução do contrato, tendo em conta todas as especificações e requisitos técnicos indicados neste Caderno de Encargos e nos termos da legislação aplicável;

- c. Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização e gestão necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
- d. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de produção e venda de refeições e fornecimento de géneros alimentícios e bebidas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
- e. Ser responsável por todo o processo de produção e distribuição das refeições;
- f. Ser responsável pela qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições confeccionadas;
- g. Reparar todos os danos e prejuízos diretos e indiretos causados pela execução do contrato, nomeadamente, os referentes a casos de toxinfecções alimentares;
- h. Suportar os custos das análises que o Contraente Público entender solicitar por serem necessárias para a averiguação de suspeitas de toxinfecção alimentar, presença de alérgenos não declarados ou outras;
- i. Cumprir as normas legais e regulamentares, nomeadamente, todas aquelas aplicáveis, ao fornecimento de géneros alimentícios, Segurança Alimentar, Higiene e Segurança no Trabalho e estabelecimentos de restauração;
- j. Garantir a manutenção das condições de segurança:
- k. Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições quando solicitadas pelo Contraente Público;
- l. Suportar os encargos derivados dos contratos de operacionalidade, designadamente do fornecimento de energia, gás, água e telefone destinados à execução do contrato;
- m. Suportar os encargos associados à manutenção dos equipamentos cedidos pelo Contraente Público no âmbito do contrato;
- n. Não alterar os preços praticados sem prévia autorização do Contraente Público;
- o. Sujeitar-se à ação fiscalizadora do Contraente Público ou seu representante;
- p. Prestar, prontamente e com rigor, todas as informações que forem solicitadas pelo Contraente Público;
- q. Informar mensalmente o Contraente Público sobre o número de refeições servidas e garantir que esse número é auditável.
- r. Comunicar antecipadamente ao Contraente Público, logo que tenha conhecimento, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o Contraente Público;

- s. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do Contraente Público;
 - t. Comunicar ao Contraente Público qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial e quaisquer outros fatores que alterem de modo significativo a situação da empresa;
 - u. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
 - v. Requerer, custear, obter e manter em vigor todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que a tal sejam necessários;
 - w. Higienizar as instalações e equipamento cedidos, de modo a apresentarem-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
 - x. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e o seu respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
 - y. Garantir a disponibilização de livro de reclamações;
 - z. Utilizar as instalações ou equipamentos cedidos apenas para os fins previstos no presente caderno de encargos, salvo sob autorização expressa e por escrito do Contraente Público;
 - aa. Celebrar protocolo(s) de colaboração com instituições/projetos que garantam a recolha das sobras alimentares e a sua distribuição por famílias carenciadas, para que, no final de cada refeição diária, as sobras alimentares que se encontrem em perfeitas condições para consumo sejam doadas. As sobras alimentares deverão ser doadas à Junta de Freguesia de Paranhos;
 - bb. Afixar, em local visível, as tabelas de preços, horário de funcionamento e ementas em vigor em cada um dos serviços e a respetiva tradução em língua inglesa;
 - cc. Garantir a prática da tabela de preços apresentada em sede de Proposta, ou aprovada expressamente pelo Contraente Público.
2. Todos os relatórios, comunicações, atas, e demais documentos elaborados pelo Cocontratante, devem ser integralmente redigidos em português, entregues em suporte de papel e digital, neste último caso em formato editável, incluindo as relativas aos produtos intermédios, respeitando as especificações técnicas do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 14.ª AUTORIZAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outras autorizações expressamente previstas no contrato, carece, ainda, de autorização prévia e expressa do Contraente Público, qualquer utilização das instalações ou equipamentos, que extravase a normal utilização e exploração de um serviço de refeições, nos termos do presente Caderno de Encargos.
2. A autorização prevista no ponto anterior deve ser pedida no prazo mínimo de 15 (quinze) dias a contar do respetivo pedido.

CLÁUSULA 15.ª RECURSOS HUMANOS

1. O Cocontratante deve assegurar um quadro de pessoal, de acordo com as especificações e requisitos constantes no presente Caderno de Encargos.
2. O Cocontratante está obrigado a designar um elemento na sua estrutura orgânica, que exercerá as funções de responsável geral de gestão operacional e que funcionará como principal interlocutor junto do Contraente Público.

CLÁUSULA 16.ª VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS RELATIVOS A RECURSOS HUMANOS

Sem prejuízo dos poderes de fiscalização e avaliação do Contraente Público, em relação ao desempenho do Cocontratante, em qualquer momento, ao longo da duração do contrato, pode este verificar o cumprimento das obrigações contratuais relativas a recursos humanos, designadamente através da consulta do registo de assiduidade dos elementos do mapa de pessoal do Cocontratante, afetos à execução do contrato.

CLÁUSULA 17.ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS

1. O Cocontratante obriga-se a contratar e a manter válidos os Seguros de Acidentes de Trabalho, bem como outros legalmente exigíveis.
2. Para além do seguro de acidentes de trabalho, o Cocontratante terá que possuir, com duração igual à do contrato do presente procedimento, um Seguro de Responsabilidade Civil de Exploração, para cobertura de todos os danos causados a terceiros que resultem da atividade de fornecimento de refeições pelo Cocontratante.
3. O Cocontratante é obrigado a apresentar ao Contraente Público, os documentos comprovativos das apólices de seguro referidas nos números anteriores.

CLÁUSULA 18.ª CONTRAPARTIDA FINANCEIRA

1. Pelo direito de gestão e exploração, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Cocontratante pagará ao Contraente Público uma contrapartida financeira mensal, no valor indicado na proposta apresentada e aceite pelo Contraente Público, no valor mínimo de 1.550,00€ (mil e quinhentos euros) / mês, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, num total de 11 meses no ano.
2. Os preços constantes da proposta adjudicada poderão serão revistos anualmente, durante a vigência do contrato, mediante a apresentação de pedido justificativo para a sua revisão e conforme cláusula 23.ª.

CLÁUSULA 19.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA CONTRAPARTIDA FINANCEIRA

1. A contrapartida financeira deve ser paga mensalmente, e vence-se no 10.º dia útil do mês a que diga respeito, devendo o seu pagamento ser efetuado ao Contraente Público.
2. O não pagamento pelo Cocontratante da contrapartida financeira referida no número anterior, até à data do seu vencimento, poderá dar lugar à contagem de juros moratórios, nos termos da legislação aplicável em vigor.
3. A partir do 30.º dia de atraso no pagamento da contrapartida mensal devida, o Contraente Público pode optar pela cessação do contrato, imputando as sanções indemnizatórias devidas.
4. A remuneração do Cocontratante decorrente da gestão e exploração é exclusivamente a resultante dos resultados financeiros obtidos nesses dois serviços, não sendo devido, pelo Contraente Público, o pagamento de qualquer preço.
5. Compete ao Cocontratante a cobrança de todos os valores devidos pelos utentes, devendo, para o efeito, instalar POS (Point of Sale) e utilizar software de faturação devidamente certificado pela Autoridade Tributária.
6. O Cocontratante é obrigado a emitir fatura ou documento comercial equivalente no ato de pagamento de toda e qualquer comercialização de produtos.
7. Para todos os efeitos, legais e contratuais, o Cocontratante assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à exploração durante o prazo de duração da sua execução.

CLÁUSULA 20.ª PATENTES, LICENÇAS, MARCAS DE FABRICO OU DE COMÉRCIO DE PRODUTOS HOMOLOGADOS

Serão inteiramente da conta do Cocontratante os encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, no fornecimento das refeições, de patentes, licenças, marcas e outros direitos de propriedade industrial

ou a da comercialização de produtos que, em termos de legislação especial, requeiram a sua homologação ou de algum ou alguns dos seus componentes.

CLÁUSULA 21.ª PROTEÇÃO DE DADOS

1. Em relação aos dados pessoais a que o Cocontratante vai aceder no âmbito desta relação contratual, obriga-se, desde já a cumprir com a legislação em vigor em matéria de proteção de dados pessoais e a adotar medidas técnicas e organizativas adequadas para obstar a acessos não autorizados, transmissão ou modificações de dados pessoais não autorizadas (principalmente através da rede informática), regendo-se na execução das suas tarefas, em específico nas operações que envolvam tratamento dos dados pessoais pelos princípios da segurança, confidencialidade, integridade, finalidade, minimização, necessidade e transparência.
2. O Contraente Público cessará de imediato o presente contrato sempre que entenda que o Cocontratante não está a cumprir o Regulamento Geral de Proteção de Dados, Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados.
3. Para efeitos do presente contrato, entende-se por violação de dados pessoais, uma violação da segurança que provoque, de modo accidental ou ilícito, a destruição, a perda, a alteração, a divulgação ou o acesso, não autorizados, a dados pessoais recolhidos e tratados pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 22.ª OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Contraente Público 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 fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante de serviços 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 Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, 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.

CLÁUSULA 23.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

1. Pode ocorrer uma revisão anual dos preços unitários, a partir do final do 1.º ano, quando resulte do cumprimento de obrigações legais devidamente comprovadas ou de outras circunstâncias supervenientes que alterem os pressupostos do contrato ou aspetos da sua execução, nomeadamente um aumento da faturação em percentagem superior a 20%.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, o Cocontratante deve apresentar documento onde conste a faturação identificando o número de refeições e outras vendas realizadas, bem como a amortização do valor do investimento realizado, devidamente fundamentado, instruído de todos os elementos que condicionam a revisão, bem como de todos os cálculos subjacentes ao mesmo.
3. Caso o Contraente Público considere que o pedido não se encontra devidamente fundamentado, solicita os esclarecimentos necessários.
4. No caso de não serem prestados os esclarecimentos solicitados nos termos do n.º anterior, ou no caso de insuficiência e clareza dos mesmos, o pedido de revisão de preços pode ser recusado.

CLÁUSULA 24.ª RESPONSABILIDADES

1. O Cocontratante responde perante o Contraente Público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.
2. Do mesmo modo, o Cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.
3. Se o Contraente Público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo Cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.
4. Correm inteiramente por conta do Cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

CLÁUSULA 25.ª FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, 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 do Cocontratante, na parte em que intervenham.
- b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Cocontratante 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 pelo Cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.
- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Cocontratante de normas legais.
- e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante 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 do Cocontratante 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.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

CLÁUSULA 26.ª PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento, cumprimento defeituoso ou mora no cumprimento das obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir do Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária de montante a fixar em função da gravidade, nos seguintes termos:

- a. Pelo incumprimento, cumprimento defeituoso ou mora no cumprimento das datas e prazos definidos no presente caderno de encargos, até 100€ por cada dia de atraso;

- b. Sempre que se registem reclamações fundamentadas, por parte dos utentes, nomeada, mas não exaustivamente referentes a:
 - i. Qualidade das refeições confeccionadas: insatisfação relativamente à apresentação dos pratos; temperatura da refeição; sabor e tempero; confeção e qualidade dos ingredientes até 1.000€ por infração;
 - ii. Serviço prestado: insatisfação relativamente à quantidade servida até 1.000€ por infração;
 - iii. Quanto à apresentação e higiene dos trabalhadores, instalações, louças ou utensílios, cordialidade /simpatia e rapidez do serviço até 1.000€ por infração;
 - c. Alteração das tabelas de preços sem prévia aprovação do Contraente Público, 500€ por infração;
 - d. Pelo incumprimento, cumprimento defeituoso ou mora no cumprimento das demais obrigações contratualmente previstas, até 5% do preço contratual.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Contraente Público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.
3. O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
4. O valor acumulado das penas pecuniárias não pode exceder 20 % do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
5. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o Contraente Público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30 %.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização pelo dano excedente.

CLÁUSULA 27.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

- 1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
- 2. O Contraente Público poderá resolver o contrato, sempre que, por razões imputáveis ao Cocontratante, o normal fornecimento se encontre prejudicado ou não haja o cumprimento exato e pontual das obrigações contratuais.

3. Para efeitos do disposto no n.º anterior, o Contraente Público pode resolver o contrato a título sancionatório, designadamente, nos seguintes casos:

- a. Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material por parte dos trabalhadores do Cocontratante;
- b. Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade do fornecimento e prestação de serviços ou o normal funcionamento dos serviços;
- c. Oposição às visitas ou às operações de verificação e controlo que o Contraente Público entender necessárias;
- d. Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
- e. Incumprimento da legislação aplicável;
- f. Incumprimento das normas, legislação e regulamentos do âmbito da Segurança Alimentar;
- g. Insatisfação dos utentes.

4. A resolução do contrato, nos termos dos números 1 e 2 não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Cocontratante.

CLÁUSULA 28.ª PRODUÇÃO DE EFEITOS DA RESOLUÇÃO

1. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo anterior.
2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal, por atos ocorridos durante a sua execução.
3. Em caso de resolução, o Cocontratante não goza do direito de retenção, devendo abandonar, de imediato, as instalações, materiais e equipamentos cedidos em bom estado de conservação e higienização.

CLÁUSULA 29.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O Cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

CLÁUSULA 30.ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo Cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 31.ª COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, nos termos do Código dos Contratos Públicos, estas devem ser dirigidas para o domicílio ou sede contratual do Contraente Público ou do Cocontratante, identificado no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 32.ª FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 33.ª DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Contraente Público: Teresa Sousa.
2. Contactos do gestor do contrato: Teresa Sousa da Unidade de Contabilidade e Tesouraria - Núcleo de Contabilidade - Unidade Local na FPCEUP | Telefone: 220 400641 | Email: teresasousa@sp.up.pt.
3. A qualquer momento e sem necessidade de aviso prévio, o gestor do contrato pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade e nível de desempenho da prestação de serviços e cumprimento das obrigações contratuais ou legais por parte do Cocontratante e, quando justificado, propor a aplicação de sanções em caso de incumprimento.
4. O Cocontratante obriga-se a colaborar com o gestor do contrato na prestação de informações solicitadas por este ou na realização de auditorias, disponibilizando os meios que sejam necessários para o efeito.

CLÁUSULA 34.ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

PARTE II

Clausulas Técnicas

CLÁUSULA 35.ª SERVIÇO DE REFEIÇÕES

1. Sem prejuízo da necessidade de alargamento do horário mediante a procura e possibilidade das instalações, o Cocontratante fica obrigado a servir refeições nos seguintes períodos mínimos:
 - Serviço de Almoço – 11h30 às 14h30 – Todos os dias úteis do ano; e eventualmente os sábados mediante acordo entre as partes, sem prejuízo dos períodos de encerramento das instalações por determinação da Direção.
 - Serviço de Jantar – 18h30 às 20:30 – Todos os dias úteis do ano.
2. As refeições são servidas de acordo com a procura diária, havendo lugar a pré-marcação, com a exceção das refeições a servir aos sábados, domingos e feriados.
3. As refeições fornecidas são pagas diretamente pelos utentes ao Cocontratante.
4. Na produção das refeições, o Cocontratante obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
 - a. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
 - b. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o Contraente Público, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos, e não podem ser utilizados na confeção de outras refeições;
 - c. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições confeccionadas na confeção de outras;
 - d. Garantir a doação das sobras alimentares nos termos da alínea aa) da clausula 13.ª;
 - e. Garantir o equilíbrio e a maior alternância possível entre os diversos métodos culinários;
 - f. Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas portuguesas;
 - g. Assegurar a confeção de um prato destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para o Contraente Público, sempre que por este seja determinado;
 - h. Garantir a conformidade dos óleos de fritura e a sua verificação regular através de testes de óleos de fritura.
5. Na elaboração das ementas, o Cocontratante obriga-se a:
 - a. Elaborar as ementas e apresentá-las para sua aprovação, mensalmente;

- b. Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, sempre que legalmente exigível.

6. Ao Cocontratante não é permitida a utilização das instalações, palamentas, materiais ou equipamentos cedidos para outros fins que não sejam a confeção e distribuição e disponibilização de refeições nas condições previstas no presente caderno de encargos, salvo sob autorização prévia e por escrito do Contraente Público.

7. Para além das refeições mencionadas no presente caderno de encargos, o Cocontratante poderá ainda, se assim o entender, apresentar propostas de alteração do serviço e ementas a servir no âmbito deste contrato, as quais carecem de autorização do Contraente Público.

CLÁUSULA 36.ª EMENTAS

1. O Cocontratante pode implementar as opções que considere mais adequadas às expectativas dos utentes e que obtenham a sua satisfação.
2. As refeições deverão ser preparadas/confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com corretas técnicas de confeção.
3. As fichas técnicas de todas as refeições/produtos servidos, devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, para consulta e disponibilização aos utentes, sempre que legalmente exigível.
4. A ementa semanal (em língua portuguesa e inglesa) deverá ser afixada pelo Cocontratante em locais visíveis, bem como deverá ser enviada ao Contraente Público para publicitação no seu site.
5. Quando devidamente justificadas, por indicação médica, por motivos religiosos ou éticos deverão ser, mediante pré-marcação, servidas pelo Cocontratante, refeições alternativas ajustadas a necessidades especiais, nomeadamente, refeições sem glúten, refeições para fenilcetonúricos, refeições adequadas a alergias/intolerâncias alimentares.
6. O Cocontratante deverá expor, em local bem visível, os pratos confeccionados e demais componentes da ementa diária.
7. Os preços dos produtos comercializados serão fixados pelo Cocontratante, sem prejuízo do disposto na alínea cc) da clausula 13.ª.

CLÁUSULA 37.ª PESSOAL

1. O Cocontratante fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à segurança, higiene e saúde no trabalho, à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita a seguros, como seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças

profissionais, nos termos da legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Cocontratante.

2. O Cocontratante é responsável pela disciplina, formação e aptidão profissional do seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

3. É da responsabilidade do Cocontratante garantir que o pessoal ao seu serviço:

- a. Está devidamente identificado com o nome e respetiva categoria profissional;
- b. Cumpre em permanência as regras de higiene pessoal e executa as suas tarefas em respeito com as boas práticas de higiene, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, nos termos da legislação em vigor;
- c. Se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Cocontratante;
- d. Possui declaração médica atualizada comprovando o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão para o desempenho da função);
- e. Respeita as regras de urbanidade e disciplina exigíveis.

4. O Contraente Público reserva-se ao direito de ordenar a substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, de qualquer elemento do pessoal do Cocontratante, quando este haja desrespeitado qualquer trabalhador ou agente do Contraente Público ou utente, ou ainda quando este não cumpra com rigor e zelo profissional as suas atividades.

5. A ordem referida no número anterior deverá ser fundamentada e por escrito, quando o Cocontratante assim o exija, mas sem prejuízo de imediata suspensão do pessoal indicado.

6. Os encargos com fardamento e calçado de todo o pessoal são da responsabilidade do Cocontratante.

7. É igualmente da responsabilidade do Cocontratante providenciar a formação adequada ao pessoal, em técnicas de produção culinária, atendimento ao público, higiene e segurança alimentar, alergénios e segurança e higiene do trabalho, ambiental, medidas de autoproteção e outras necessárias para o desempenho adequado das suas funções.

8. Para a execução do serviço objeto do contrato, o Cocontratante deve ter um quadro de trabalhadores ao serviço, quer em número quer em categoria, adequado para a plena execução do contrato.

9. O número de trabalhadores ao serviço deve ser reforçado sempre que necessário, de forma a não colocar em causa a normal execução do contrato.

10. O Cocontratante é responsável por assegurar a substituição dos trabalhadores que se encontrem ausentes ao serviço por motivo de doença ou outro, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

11. O Cocontratante deve entregar, no início da prestação de serviços e prontamente, sempre que for solicitado pelo Contraente Público, os seguintes elementos:

- a. Número de pessoas em serviço;
- b. Categoria e vencimento do pessoal, comprovados pelas folhas de vencimento para a Segurança Social;
- c. Horário de trabalho;
- d. Vínculo laboral com o Cocontratante;
- e. Apólice de seguro do pessoal em serviço;
- f. Fichas de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

CLÁUSULA 38.ª INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E MANUTENÇÃO

1. Os limites físicos do contrato encontram-se definidos no Anexo I – Plantas do presente Caderno de Encargos.
2. O Contraente Público conserva na sua posse, durante a vigência do contrato, as chaves de acesso ao local, que permanecerão guardadas em chaveiro próprio e usadas em casos de força maior.
3. A palamenta, material e equipamento devem ser disponibilizados pelo Cocontratante.
4. Todos os equipamentos a colocar, máquinas, balcões e mesas e cadeiras adicionais, etc., são da responsabilidade do Cocontratante, com exceção dos equipamentos identificados no Anexo II – Listagem de equipamentos.
5. O balcão existente no local, poderá ser utilizado ou retirado, devendo, neste último caso, no fim da execução do contrato, ser colocado nas mesmas condições e em perfeito estado de conservação.
6. Os encargos com a colocação, manutenção preventiva e curativa dos equipamentos e material são da responsabilidade do Cocontratante.
7. A manutenção preventiva dos equipamentos instalados e propriedade do Contraente Público é realizada de acordo com um plano a submeter à aprovação do Contraente Público no prazo de 30 dias após o início da execução do contrato.
8. No âmbito da manutenção preventiva e curativa deve ser tido em conta que:
 - a. Equipamentos fixos de refrigeração que contêm gases fluorados com efeito de estufa – todas as intervenções devem ser realizadas por empresas certificadas para instalação, manutenção ou assistência técnica para esta tipologia de equipamentos, em conformidade com o Regulamento (UE) Nº 517/2014, Regulamento de Execução (UE) 2015/2067 e com o Decreto-Lei nº 56/2011;

- b. Equipamentos de queima de gases combustíveis - as empresas e profissionais que prestem os serviços de manutenção ou assistência técnica têm que estar acreditadas/certificados pela DGEG (Direção Geral de Energia e Geologia), conforme previsto do Decreto-Lei n.º 15/2015 de 16 de fevereiro;
 - c. O Cocontratante é obrigado à apresentação dos termos de responsabilidade do Técnico de Gás, de cada instalação, de acordo com alínea c) do artigo 11.º do DL 97/2017 e ao envio da Comprovativo de apólice de seguro de responsabilidade civil, em conformidade com artigo 7.º do DL 15/2015.
9. A prestação dos serviços de manutenção periódica tem de ter em consideração os requisitos de Ambiente, Qualidade, Higiene e Segurança no Trabalho.
10. O Cocontratante é responsável por:
- a. Zelar pela manutenção permanente de boas condições dos equipamentos e instalações, no que respeita a higiene, segurança, conservação e operacionalidade;
 - b. Implementar e manter um sistema de controlo de pragas e de desinfestação por empresa credenciada;
 - c. Suportar as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, decorrente da utilização e manutenção de todo o material, equipamento e instalações cedidos, incluindo os danos a terceiros, ressalvando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa e diligente;
 - d. Adquirir e efetuar a manutenção de outros equipamentos, louças, palamentas e materiais necessários à plena execução do contrato;
 - e. Realizar, por sua conta, todas as intervenções de manutenção, efetuadas nos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva como de natureza curativa, incluindo a substituição de peças, de acordo com a marca e modelo dos respetivos equipamentos e sem prejuízo do normal funcionamento do serviço;
 - f. Garantir que as intervenções previstas na alínea anterior sejam efetuadas de acordo com as normas em vigor e com as regras da boa arte;
 - g. Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos, fornecimento e substituição de lâmpadas e aparelhagens elétricas, reparação de tubagens (água, saneamento e gás), reparação de torneiras/válvulas, filtros ou reparação de fechaduras, entre outros;
 - h. Realizar a higienização dos equipamentos, material e instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, desinfeção química dos crivos das torneiras e chuveiros, lavagem à superfície das condutas de esgotos após a remoção das respetivas

grelhas, a lavagem de louça, garantindo a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, e evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;

- i. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e o seu respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- j. Efetuar a limpeza e manutenção, no mínimo, semestral das proteções das janelas e redes mosquiteiras e instalações de esgoto/ saneamento;
- k. Higienizar e efetuar a respetiva manutenção do sistema de exaustão de fumos, garantindo sempre boas condições de funcionamento e higiene do sistema, o que inclui designadamente:
- l. Semestralmente, a limpeza e manutenção das hottes, tetos aspirantes, das caixas do ventilador, motores e todos os restantes componentes nela integrados, devendo ser apresentado ao Contraente Público, um relatório comprovativo da realização destas operações por empresa especializada;
- m. O tratamento anticorrosivo de todos os elementos dos sistemas de extração de fumos que apresentem índices de níveis de corrosão após a limpeza;
- n. Pelo menos uma vez por mês, a limpeza dos filtros das hottes;
- o. Realizar a limpeza, desinfecção e manutenção das caixas de retenção de gorduras, pelo menos uma vez por ano, devendo ser apresentado ao Contraente Público o respetivo comprovativo legal da entrega dos resíduos, em operadores acreditados pelo SILOGR;
- p. Colocar e repor todos os artigos de higiene utilizados nas instalações, designadamente zonas de manipulação de alimentos, vestiários do pessoal e casas de banhos dos utentes e pessoal, tais como: toalhetes de mãos/rolo de papel e papel higiénico, detergente líquido para lavagem das mãos dos utentes e desinfetante e detergente desinfetante líquido para a higienização das mãos do pessoal do Cocontratante;
- q. Fornecer guardanapos de papel para as refeições a servir;
- r. Disponibilizar pão embalado individualmente;
- s. Fornecer a palamenta (tabuleiros, talheres, loiças, panelas, tachos, frigideiras, utensílios para confeccionar e servir, etc) necessária para uma adequada execução do contrato;
- t. Colocar à disposição dos utentes, os toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade da U. Porto, desde que devidamente autorizados pelo Contraente Público;
- u. Suportar os demais encargos com o funcionamento, incluindo gás, eletricidade, água e telefone, devendo zelar e acatar as observações do Contraente Público para a redução dos eventuais consumos excessivos.

- v. O Plano de higienização deverá integrar todas as operações de higienização necessárias para a garantir a prevenção e controlo da bactéria Legionella, conforme previsto na legislação em vigor.

CLÁUSULA 39.ª VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. O Contraente Público reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto do atual procedimento, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
2. A verificação é exercida pelo representante do Contraente Público ou por quem este designar, incluindo entidades externas, ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes do Contraente Público ou auditores externos por estes designados podem, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras/esfregaços e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais ou acreditados, bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos. As amostras são sempre tomadas em triplicado e levam as indicações necessárias à sua identificação. Os custos das análises, provas ou ensaios acima referidos poderão ser debitados pelo Contraente Público ao Cocontratante.
4. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, o Cocontratante é obrigado a guardar nas devidas condições higiénico-sanitárias (guardadas em caixas hermeticamente fechadas e devidamente identificadas, incluindo o dia da semana a que se referem), diariamente e durante um período de 72 horas, amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, para, se necessário, sujeitá-las a análise.
5. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos e não podem entrar na confeção de outras refeições, devendo o Cocontratante substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas, sendo que o Contraente Público pode efetuar a remoção a expensas do Cocontratante.
6. Os representantes do Contraente Público podem efetuar, no período de preparação, confeção e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.
7. As determinações do Contraente Público, emitidas ao abrigo dos seus poderes de fiscalização são imediatamente aplicáveis e vinculam o Cocontratante, devendo este proceder à correção da situação, diretamente ou através de terceiros, correndo os correspondentes custos por sua conta.
8. Todas as ações de fiscalização do Contraente Público podem ser executadas sem aviso prévio do Cocontratante.

CLÁUSULA 40.ª MECANISMOS FORMAIS DE ACOMPANHAMENTO

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o Cocontratante fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes do Contraente Público, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do Cocontratante, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.
3. O Cocontratante fica também obrigado a apresentar ao Contraente Público, com uma periodicidade mensal, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.
4. No final da execução do contrato, o Cocontratante deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos em cada fase de execução do contrato.
5. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo Cocontratante devem ser integralmente redigidos em português.

CLÁUSULA 41.ª SOLICITAÇÕES ESPECÍFICAS

1. O Contraente Público pode solicitar ao Cocontratante o fornecimento de outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, nomeadamente para eventos a realizar nas instalações, enquadráveis nas atividades da Universidade do Porto e entidades associadas.
2. O Cocontratante fica obrigado a responder às solicitações previstas no número anterior, desde que solicitadas com um prazo máximo de 8 dias e, excecionalmente, caso não seja possível cumprir o prazo atrás referido, responder no mais curto espaço de tempo de modo a não pôr em causa a realização do evento.
3. O Cocontratante compromete-se a colaborar na realização de iniciativas ou na prestação de serviços de alimentação de apoio aos eventos organizados por estudantes.
4. O Cocontratante não pode prestar qualquer colaboração a iniciativas dos estudantes ou de entidades constitutivas, no espaço ou no fornecimento de serviços de alimentação, sem conhecimento e autorização prévia do Contraente Público.

CLÁUSULA 42.ª SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL

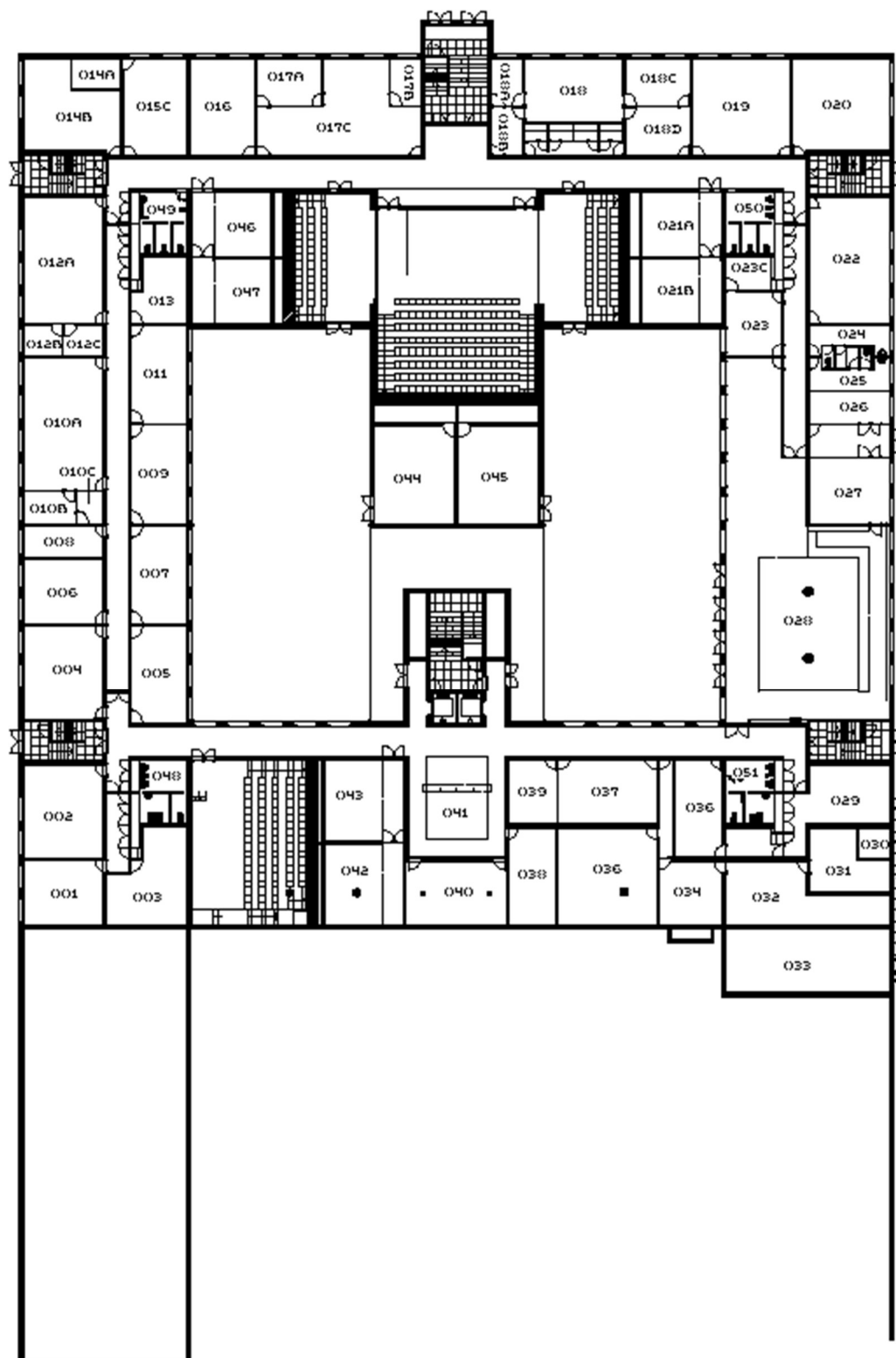
O Cocontratante deve possuir um Seguro de Responsabilidade Civil Exploração e Produtos que garanta a cobertura dos danos que as máquinas ou produtos possam causar às instalações ou utentes.

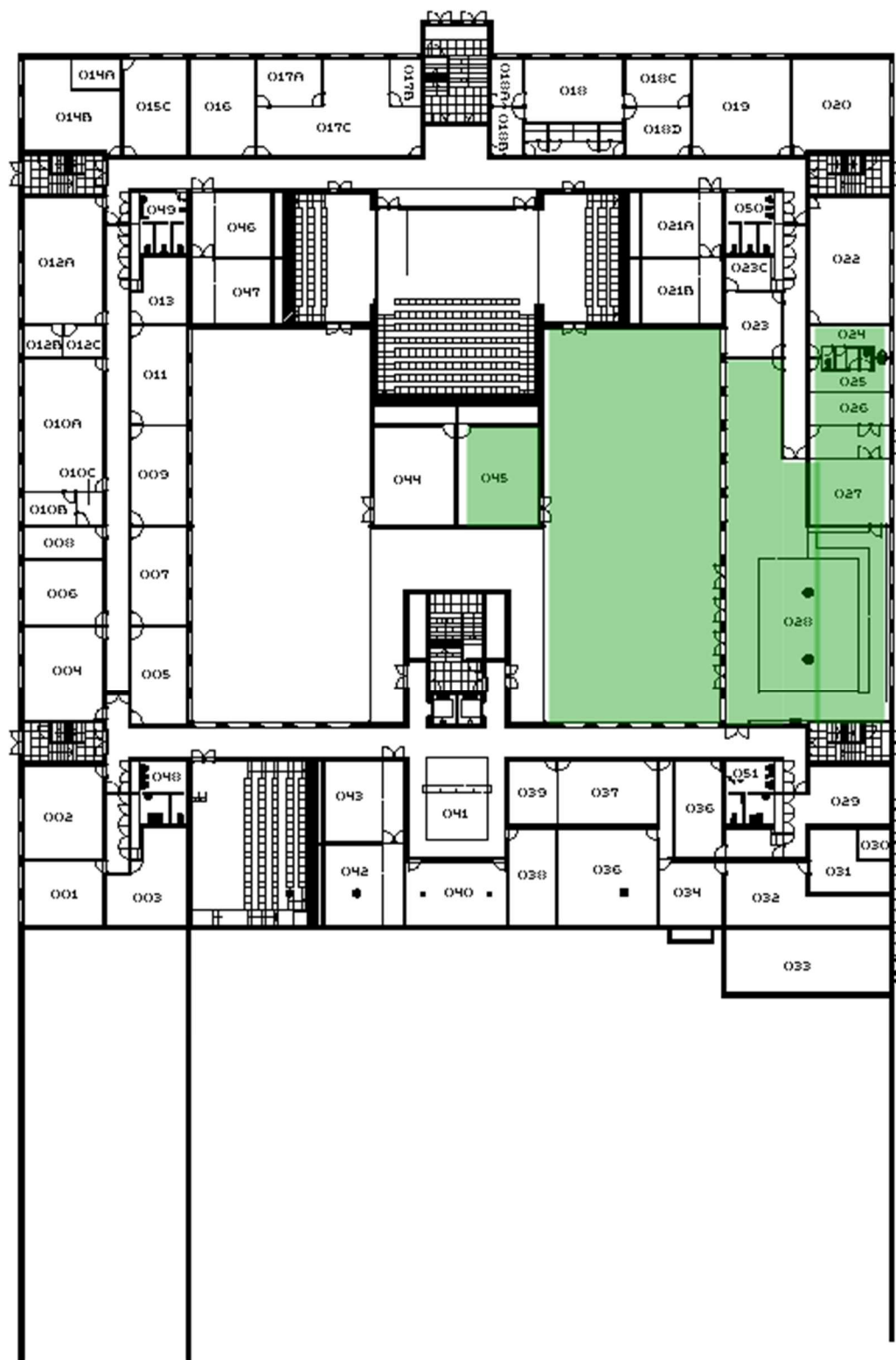
CLÁUSULA 43.ª INVESTIMENTOS

1. O Cocontratante deverá garantir a realização do investimento adequado de forma a capacitar o espaço para o fornecimento do serviço objeto do presente contrato.
2. Para efeitos no número anterior deverá constar designadamente o seguinte equipamento:
 - a. Colocar balcão de cafeteria em aço inoxidável com o design adequado;
 - b. Balcões de refrigeração;
 - c. Colocar na linha de *self service* e cafeteria, designadamente:
 - i. Armário refrigerado com porta de vidro – quantidade 3
 - ii. Elemento de self para tabuleiros copos e talheres dimensão aprox 550x600x1901
 - iii. Elemento de self refrigerado com cuba, com vitrine superior refrigerada, plano deslizante, dimensão aprox 1450x750x1806 – quantidade 3
 - iv. Elemento de self neutro, espaço para baldo do lixo, com esteira, rodapé e decoração frontal dimensão aprox 1356x750x900
 - v. Balcão refrigerado, 3 portas de frio, tampo de cliente em inox com perfil de sel, laterais inox dimensão aprox 2082x750x1150
 - vi. Forno e estufa para paniques
 - vii. Arca congeladora com porta opaca – quantidade 9
 - viii. Maquina de lavar copos e chávenas com cesto de 350x350
 - ix. Torneira de bancada com duplo acionamento de pedal
 - x. Maquina de cubos de gelo 20 Kg/dia
 - xi. Grelhador de placas duplo
 - xii. Torradeira elétrica dupla
 - xiii. Maquina de sumo de laranja automática
 - xiv. Eliminador de insetos com película aderente – quantidade 6
 - d. Colocar na Cozinha, designadamente:
 - i. Armário frigorífico temperatura positiva com 1 porta dimensões aprox 750x765x1995 – quantidade 3
 - ii. Balança eletrónica sem braço
 - iii. Cortadora de carnes frias disco de 300 mm
 - iv. Varinha trituradora com apoio para parede
 - v. Batedeira elétrica com cuba de 1º L
 - vi. Trituradora / picadora de carnes
 - vii. Torneira misturadora com duche de alta pressão – quantidade 5
 - viii. Placa de corte dimensões aprox 5000x350x30 – quantidade 1
 - ix. Mesa inox preparação de peixe, cuba de 500x500 e modulo de gavetas dimensão aprox 1600x700x900

- x. Lava mãos com pedal misturador dimensão 400x400x850
- xi. Armário inox vertical com cortas de correr dimensão 100x400x2000, quantidade – 2
- xii. Cortadora de vegetais
- xiii. Lavadouro com 2 cubas de 500x500 dimensão aprox 1400x700x900
- xiv. Forno misto elétrico
- xv. Fritadeira elétrica com 2 cubas de 20 L dimensão aprox 800x900x850
- xvi. Descascadora de batatas capacidade 12 Kg
- e. Colocar na Copa suja, designadamente:
 - i. Mesa de saída de louça lavada dimensão aprox 1200x735x900
 - ii. Grade inox para trem da cozinha dimensão aprox 1100x450x30
 - iii. Máquina de lavar louça de capota frontal
 - iv. Mesa de entrada de louça com cuba de aprox 500x400 dimensão aprox 1200x735x900
 - v. Mesa de inox de apoio a entrada de louça suja com fura de detritos dimensão aprox 1435x500x900
 - vi. Armário inox vertical com portas pivotantes dimensão aprox 1200x500x2000 – quantidade 2
 - vii. Balde do lixo para Ecoponto – quantidade 3
- f. Colocar na Armazém, designadamente:
 - i. Armário frigorífico 2 portas 1400 L
 - ii. Estando para apoio de paletes de mercadoria
 - iii. Lavadouro inox com cuba de aprox 500x400 dimensão aprox 1400x700x900
 - iv. Mesa inox com portas de correr dimensão aprox 1400x700x900
 - v. Báscula eletrónica capacidade 150 Kg
- g. Colocar na Despensa do dia, designadamente:
 - i. Estante em inox com 4 prateleiras dimensão aprox 1200x400x1800 – quantidade 6
 - ii. Estado em inox de apoio para sacas de batata
 - iii. Carro de transporte de mercadorias – quantidade 2
 - iv. Carro de transporte de tabuleiros de self – quantidade 4
 - v. Baia de separação de fluxo de clientes no self
- 3. O investimento deverá ser, no mínimo, de 125.000,00€+ IVA.
- 4. O Cocontratante terá de comprovar ao Contraente Público o valor de investimento realizado.
- 5. O investimento e a colocação dos respetivos equipamentos e materiais deverão estar colocados até um prazo de 3 semanas após a celebração do contrato.

ANEXO I - PLANTAS DAS INSTALAÇÕES





ANEXO II – LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS

N.º Inventário	Descrição
000000053371	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053372	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053373	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053374	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053375	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053376	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053377	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053378	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053379	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053380	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053381	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053382	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053383	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053384	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053385	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053386	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053387	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053388	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053389	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053390	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053391	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053392	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053393	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053394	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053395	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053396	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053397	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053398	MESAS «M4» 1200*600MM «LC66»
000000053399	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053400	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053401	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053402	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053403	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053404	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053405	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053406	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053407	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053408	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053409	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053410	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053411	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053412	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053413	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053414	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053415	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053416	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053417	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»

000000053418	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053419	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053420	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053421	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053422	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053423	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053424	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053425	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053426	MESAS«M5» 1800*600MM «LC66»
000000053231	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053232	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053233	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053234	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053235	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053236	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053237	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053238	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053239	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053240	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053241	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053242	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053243	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053244	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053245	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053246	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053247	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053248	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053249	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053250	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053251	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053252	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053253	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053254	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053255	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053256	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053257	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053258	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053259	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053260	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053261	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053262	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053263	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053264	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053265	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053266	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053267	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053268	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053269	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053270	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053271	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX

000000053272	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053273	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053274	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053275	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053276	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053277	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053278	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053279	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053280	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053281	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053282	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053283	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053284	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053285	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053286	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053287	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053288	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053289	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053290	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053291	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053292	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053293	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053294	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053295	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053296	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053297	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053298	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053299	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053300	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053301	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053302	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053303	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053304	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053305	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053306	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053307	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053308	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053309	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053310	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053311	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053312	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053313	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053314	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053315	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053316	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053317	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053318	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053319	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053320	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053321	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX

000000053322	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053323	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053324	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053325	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053326	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053327	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053328	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053329	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053330	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053331	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053332	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053333	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053334	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053335	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053336	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053337	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053338	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053339	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053340	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053341	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053342	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053343	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053344	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053345	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053346	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053347	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053348	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053349	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053350	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053351	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053352	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053353	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053354	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053355	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053356	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053357	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053358	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053359	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053360	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053361	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053362	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053363	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053364	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053365	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053366	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053367	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053368	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053369	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX
000000053370	CADEIRAS «C2» CASCO J LACADO /INOX

ANEXO III – LISTAGEM DE PRODUTOS MÍNIMOS E RESPECTIVOS PREÇOS MÁXIMOS

DESCRIÇÃO	IVA	PVP (IVA INCLUIDO)
CAFETARIA		
CAFÉ	13,00%	0,55
DESCAFEINADO	13,00%	0,55
CAFÉ, caderneta com 10 cafés	13,00%	5,00
CEVADA	13,00%	0,50
PINGO NORMAL	13,00%	0,55
PINGO DESCAFEINADO	13,00%	0,60
GALÃO NORMAL	13,00%	0,75
GALÃO DESCAFEINADO	13,00%	0,80
1/2 LEITE NORMAL	13,00%	0,75
1/2 LEITE DESCAFEINADO	13,00%	0,80
CHÁ 1 CHAVENA	13,00%	0,65
CHÁ 2 CHAVENAS	13,00%	0,75
ÁGUAS		
COPO ÁGUA FILTRADA 25 CL	13,00%	0,20
ÁGUA 33CL	13,00%	0,55
ÁGUA 50CL	13,00%	0,65
ÁGUA 1,5LT	13,00%	0,95
PEDRAS 25 CL	23,00%	0,90
PEDRAS SABORES 25 CL	23,00%	1,05
VIDAGO 25 CL	23,00%	0,90
VITALIS SABORES 33CL	23,00%	1,10
PLENO TISANAS 33CL	23,00%	1,05
IOGURTES		
IOGURTE LIQ. GF	13,00%	0,90
IOGURTE AROMA	13,00%	0,70
PASTELARIA		
PASTELARIA VARIADA	13,00%	0,75
TORRADAS		
TORRADA PÃO FORMA	13,00%	0,80
1/2 TORRADA PÃO FORMA	13,00%	0,55
TORRADA PÃO FORMA SECA	13,00%	0,55
SANDES		
PÃO MANTEIGA	13,00%	0,55
PÃO C/ COMPOTA	13,00%	0,70
SANDES FIAMBRE	13,00%	0,90
SANDES QUEIJO	13,00%	0,90
SANDES MISTA	13,00%	1,00
BAGUETE MANTEIGA	13,00%	0,95
BAGUETE CEREAIS MANTEIGA	13,00%	1,10
P.CEREAIS QUEIJO	13,00%	1,05

P.CEREAIS FIAMBRE	13,00%	1,05
P.CEREAIS MISTO	13,00%	1,25
P.CEREAIS SIMPLES	13,00%	0,35
P.CEREAIS MANTEIGA	13,00%	0,75
REFEIÇÕES DO DIA		
MENU COMPLETO (prato, sopa ou fruta, copo água filtrada 3,95€)	13,00%	3,95
MENU COMPLETO (prato, sopa ou fruta, água 33 cl ou copo sumo 20 cl)	13,00%	4,10
PRATO CARNE DIA	13,00%	3,30
PRATO PEIXE DIA	13,00%	3,30
PRATO VEGET DIA	13,00%	3,30
PRATO DIETA DIA	13,00%	3,30
SOPA DO DIA	13,00%	0,75
PÃO SIMPLES CARÇAÇA	13,00%	0,20