Aprovo o presente Caderno de Encargos,

O Administrador dos SASULisboa
(Carlos Dá Mesquita)

Lisboa, 28 de setembro de 2021

AJUSTE DIRETO Nº 008/SASULisboa/2021

"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS NAS UNIDADES ALIMENTARES DA FACULDADE DE BELAS ARTES, FACULDADE DE MOTRICIDADE HUMANA, INSTITUTO SUPERIOR DE ECONOMIA E GESTÃO E INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA"

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

Artigo 1.º Objeto do concurso
Artigo 2.º Contrato
Artigo 3.º Prazo
Artigo 4.º Espaços que constituem a Unidade Alimentar
Artigo 5.º Obrigações principais do Cocontratante
Artigo 6.º Serviços de restauração a prestar
Artigo 7.º Preço dos serviços de restauração a prestar
Artigo 8.º Gestor de Contrato
Artigo 9.º Regras de interpretação
Artigo 10.º Deveres gerais do Concessionário
Artigo 11.º Utentes e demais utilizadores das concessões
Artigo 12.º Estabelecimento da concessão
Artigo 13.º Preço contratual
Artigo14.º Despesas correntes de exploração da concessão
Artigo 15.º Perdas e danos
Artigo 16.º Licenças, autorizações, patentes e marcas registadas
Artigo 17.º Direitos de autor
Artigo 18.º Direitos de propriedade industrial e intelectual
Artigo 19.º Sigilo
Artigo 20.º Modificações subjetivas
Artigo 21.º Sequestro
Artigo 22.º Resgate
Artigo 23.º Resolução pela entidade adjudicante
Artigo 24.º Incumprimento pelo Concessionário
Artigo 25.º Sanções contratuais
Artigo 26.º Casos fortuitos ou de força maior
Artigo 27.º Caducidade
Artigo 28.º Reversão de bens
Artigo 29.º Código de exploração da concessão
Artigo 30.º Conflito de interesses
Artigo 31.º Alterações do período de funcionamento da concessão
Artigo 32.º Seguros
Artigo 33.º Trabalhadores

Artigo 34.º Formação dos trabalhadores afetos à concessão
Artigo 35.º Obrigações do Concessionário
Artigo 36.º Obrigações da entidade adjudicante
Artigo 37.º Poder de direção da entidade adjudicante
Artigo 38.º Acesso ao estabelecimento da concessão e aos documentos do Concessionário
Artigo 39.º Obrigação de informação do Concessionário
Artigo 40.º Atividades de verificação e controlo
Artigo 41.º Verificações quantitativas
Artigo 42.º Verificação qualitativa
Artigo 43.º Reclamações dos utentes e demais utilizadores
Artigo 44.º Publicidade
Artigo 45.º Personalização das instalações
Artigo 46.º Outras utilizações das instalações da concessão
Artigo 47.º Composição da refeição
Artigo 48.º Ementas
Artigo 49.º Requisitos técnicos e funcionais mínimos
Artigo 50.º Comercialização de produtos alimentares
Artigo 51.º Condições de execução e distribuição do serviço público de alimentação
Artigo 52.º Encargos correntes, meios técnicos e manutenção das instalações e equipamentos
Artigo 53.º Comunicações e notificações
Artigo 54.º Contagem dos prazos
Artigo 55.º Encargos com a outorga do contrato
Artigo 56.º Anexos
Artigo 57.º Foro competente
Artigo 58.º Legislação aplicável
Anexos: A, B, C e D

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1.º OBJETO DO CONCURSO

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como Ajuste Direto nº. 008/SASULisboa/2021: "Fornecimento de refeições confecionadas nas Unidades Alimentares da Faculdade de Belas-Artes, Faculdade de Motricidade Humana, Instituto Superior de Economia e Gestão e Instituto Superior de Agronomia".

2. O procedimento decorre ao abrigo de Ajuste Direto nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro e revisto pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, em vigor desde 01 de janeiro de 2018.

3. Trata-se de um procedimento que tem por objeto o fornecimento de refeições confecionadas e a prestação de serviços associados nas Unidades Alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (adiante designados por SASULisboa), localizados na Faculdade de Belas-Artes (FBA), Faculdade de Motricidade Humana (FMH), Instituto Superior de Economia e Gestão (ISEG) e Instituto Superior de Agronomia (ISA).

4. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), corresponde ao código 55500000-5 (Serviços de cantinas e de fornecimento de refeições (catering), conforme definido pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, de 28 de novembro de 2007.

5. A adjudicação do procedimento é efetuada por LOTES.

6. Os Lotes objeto do presente procedimento são:

   - LOTE 1 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da **Faculdade de Belas-Artes (FBA)**;

   - LOTE 2 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da **Faculdade de Motricidade e Humana (FMH)**;

- **LOTE 3** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do **Instituto Superior de Economia e Gestão (ISEG)**;

- **LOTE 4** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do **Instituto Superior de Agronomia (ISA)**.

7. Entende-se por:
   a) **Fornecimento de refeições confecionadas**, a venda de refeições em formato de refeição social, composto por sopa, pão, prato principal, bebida (água ou sumo) e sobremesa;
   b) **Outras prestações de serviços associados**, as prestações típicas de bar/cafetaria.

ARTIGO 2.º CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, integrando 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.

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

3. 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 Código.

ARTIGO 3.º PRAZO

O contrato inicia-se no dia 6 de outubro de 2021 e tem a duração de 45 dias ou até ao limite do valor contratual adjudicado por Lote, consoante o que ocorra primeiro, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

ARTIGO 4.º ESPAÇOS QUE CONSTITUEM A UNIDADE ALIMENTAR

1. As Unidades Alimentares, objeto da presente concessão, constam no Anexo A e situam-se nos seguintes locais:

- **LOTE 1** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Belas-Artes:

  Largo da Academia Nacional de Belas-Artes,

  1249-058 Lisboa;

- **LOTE 2** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Motricidade e Humana:

  Estrada da Costa,

  1499-002 Cruz Quebrada;

- **LOTE 3** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Economia e Gestão:

  Rua Francesinhas,

  1200-675 Lisboa;

- **LOTE 4** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Agronomia:

  Tapada da Ajuda,

  1349-017 Lisboa.

2. Consideram-se como parte integrante da concessão as paredes da Unidade Alimentar, bem como os tetos, pavimentos, grelhas, superfícies interiores e exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), instalações de esgotos, portas, janelas, eventuais anexos e, ainda, outros espaços que venham a ser utilizados pelo Concessionário, mediante prévia autorização da entidade adjudicante.

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

ARTIGO 5.º OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos e/ou no Contrato, decorrem para o Cocontratante as obrigações constantes nos pontos seguintes.

2. As Unidades Alimentares, devem funcionar, todos os dias úteis, nos seguintes horários:

- **LOTE 1** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Belas-Artes, todos os dias úteis, das 8h30m às 18h;

- **LOTE 2** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Motricidade e Humana, todos os dias úteis, das 8h30m às 19h;

- **LOTE 3** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Economia e Gestão, todos os dias úteis, das 8h30m às 22h;

- **LOTE 4** – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Agronomia, todos os dias úteis, das 8h30m às 18h.

3. Qualquer alteração ao horário de funcionamento definido no ponto anterior terá que ser previamente solicitada pelo Concessionário à entidade adjudicante e só terá lugar após a concordância desta comunicada por escrito.

4. As refeições, em formato de refeição social, devem ser disponibilizadas nas seguintes dietas:

a) Dieta geral (prato de carne e ou de peixe);

b) Dieta ovolactovegetariana com a variante vegetariana;

c) Dieta personalizada.

4.1. O Concessionário deve fornecer as dietas referidas nas alíneas a) e b) do número anterior de acordo com as especificações técnicas constantes dos Anexos B e C, do presente Caderno de Encargos;

4.2. A dieta referida na alínea c) do n.º 1 só pode ser exigida, quando devidamente comprovada, mediante recomendação de médico e/ou nutricionista, ou por motivos religiosos;

4.3. As ementas devem ser variadas, equilibradas, com alimentos de alta qualidade nutricional, e sustentadas na dieta mediterrânica.

5. O Concessionário deve fornecer as refeições referidas no ponto 4 deste artigo de segunda a sexta-feira, com exceção de dias feriados, sendo qualquer das dietas constituída por pão tipo carcaça, integral ou de mistura, sopa, prato principal, sobremesa (fruta, doce ou iogurte), água e sumo diluído ou chá.

6. Horário das refeições:

- Serviço de almoço: Das 12h às 15h;
- Serviço de jantar: Das 18h30m às 20h30m.

7. Para o Lote 3, o Concessionário é obrigado a servir jantares, nos dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira.

8. Excecionalmente, por decisão dos SASULisboa, devem ainda ser fornecidas, por Lote, refeições, nas condições normais à execução do contrato, nos seguintes casos:

8.1. Para os Lotes 1,2 e 3:

- De segunda-feira a sexta-feira, com o horário de funcionamento das 18:30h às 22:00 horas, para grupos de número igual ou superior a 40 (quarenta) participantes, até ao limite de 10 (dez) por ano e das 18h30m às 24h, para grupos de número igual ou superior a 50 (cinquenta) participantes, até ao limite de 5 (cinco) por ano.

8.2. Para os Lotes 1,2,3 e 4:

- Aos sábados, domingos e feriados, almoços com o horário de funcionamento das 12:30 às 15:00 horas, para grupos de número igual ou superior a 50 (cinquenta) participantes, até ao limite de 5 (cinco) por ano e jantares das 18h30m às 24h, para grupos de número igual ou superior a 100 (cem) participantes, até ao limite de 5 (cinco) por ano.

9. Durante o horário de funcionamento normal, o Concessionário tem de disponibilizar outros serviços de restauração, tais como a venda de produtos típicos de bar/cafetaria.

10. Entenda-se como outros serviços de restauração a admissão da venda **obrigatória** dos seguintes produtos:

a) Refeições ligeiras compostas por saladas variadas e sopa;

b) Bebidas de cafetaria, nomeadamente café, carioca, descafeinado, garoto, copo de leite, leite com chocolate (garrafa e pacote), meia de leite de máquina, galão de máquina, cappuccino, chá e carioca de limão;

c) Sandes de pão tipo carcaça, integral, mistura e sandes vegetarianas;

d) Torradas e tostas, de pão de trigo, mistura e pão integral;

e) Croquetes ou rissóis;

f) Iogurtes magros e meios-gordos (sólidos, líquidos, com pedaços, aromatizados e naturais);

g) Sumos Néctar (light, sem açúcares adicionados e normais), sumos naturais, água sem gás (de 0,33l, de 0,50l e/ou 1,5l), água com gás;

h) Fruta à peça;

i) Chocolate negro ou chocolates light;

j) Produtos aptos para celíacos e para vegans.

11. Entenda-se como outros serviços de restauração a admissão da venda **facultativa** dos seguintes produtos:

a) Refeições ligeiras compostas por hambúrgueres, pizzas, saladas frias de massa, entre outros;

b) Pães de leite e croissants, nomeadamente de manteiga, queijo e/ou fiambre, presunto, carne assada, cachorros, bifana, prego, pão com chouriço, sandes de frango, atum e delícias do mar;

c) Tosta de queijo, tosta de fiambre, tosta mista, tosta de atum ou frango em pão tipo carcaça, mistura ou integral;

d) Bolos (com e sem creme), queijadas, travesseiros, tartes, salame e fatias de bolos;

e) Salgados e viennoiserie, nomeadamente pastéis de bacalhau, empadas, folhados, tartes salgadas e batatas fritas;

f) Produtos lácteos, designadamente queijo fresco;

g) Bebidas não alcoólicas, nomeadamente refrigerantes de lata e/ou de garrafa, sempre que existente no mercado, sem adição de açúcar;

h) Diversos, designadamente chocolates, arroz doce, leite-creme, gelatina, pudim, mousse de chocolate ou de outros sabores, salada de fruta e prato de fruta.

12. Sempre que disponíveis no mercado, devem ser disponibilizados produtos aptos para celíacos, de valor calórico reduzido, nomeadamente com baixo teor de açúcar e de gorduras saturadas.

13. Excetuando durante o período das 12h às 15h, a sala de refeições pode ser utilizada como sala de estudo.

ARTIGO 6.º SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. O número de refeições, em formato social, estimadas a fornecer nas respetivas Unidades Alimentares, por Lote, é o seguinte:

- **LOTE 1** – Unidade Alimentar da Faculdade de Belas-Artes: Cerca de **2.850 refeições**;

- **LOTE 2** – Unidade Alimentar da Faculdade de Motricidade e Humana: Cerca de **4.750 refeições**;

- **LOTE 3** – Unidade Alimentar do Instituto Superior de Economia e Gestão: Cerca de **5.700 refeições**;

- **LOTE 4** – Unidade Alimentar do Instituto Superior de Agronomia: Cerca de **4.750 refeições**.

2. A estimativa apresentada tem como referência, a média das refeições servidas, para igual período, no triénio 2017-2019. Alerta-se, contudo, que este número poderá variar por razões imputáveis ao calendário escolar ou à apreciação que os utentes fizerem do serviço prestado. Dessa variação não podem resultar quaisquer responsabilidades a imputar aos SASULisboa.

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

3.1. As atividades referidas no número anterior carecem de autorização prévia dos SASULisboa, sem a qual o Concessionário não poderá iniciar o exercício da atividade pretendida;

3.2. A autorização prévia deverá ser solicitada aos SASULisboa, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

ARTIGO 7.º PREÇOS DOS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. O Concessionário é obrigado a vender aos utentes as refeições completas (pão, sopa, prato principal e sobremesas), em formato social, constantes nas alíneas a), b) e c) do ponto 4 do artigo 5.º (dietas geral, ovolactovegetariana e personalizada), aos seguintes preços:

a) Para estudantes da Universidade de Lisboa (ULisboa): Ao preço unitário resultante da aplicação da Lei n.º 71/ 2017, de 16 de agosto, que, atualmente, é de **2,75€**;

b) Para os restantes utentes, do universo académico da ULisboa, dos quais professores, investigadores, funcionários, visitantes e convidados: Ao preço unitário de **4,10€**, valor estabelecido pela Portaria n.º 421/2012, de 3 de agosto de 2012, para venda da refeição tipo a fornecer aos trabalhadores da Administração Pública nos refeitórios dos serviços e organismos da administração central e local, bem como dos institutos públicos que revistam a natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos.

2. Excecionalmente, podem, ainda, frequentar as Unidades Alimentares destes Lotes, em situação análoga à praticada para os estudantes da ULisboa, outros visitantes, independentemente do grau de ensino a que pertencem, desde que participantes em atividades programadas no âmbito da ULisboa, carecendo, para o efeito, da confirmação dos SASULisboa.

3. Os preços de todos os outros serviços de restauração, nomeadamente típicos de bar/cafetaria, são livremente estabelecidos pelo Concessionário, sem discriminação de perfil dos utentes, segundo a prática concorrencial do mercado para situações análogas ao serviço prestado.

4. As refeições e todos os produtos fornecidos serão pagos, pelos utentes, diretamente ao Concessionário.

5. O preço da refeição para os estudantes da ULisboa é automaticamente atualizado no dia 1 de outubro de cada ano da vigência do contrato, em função do valor do Indexante de Apoios Sociais (IAS), conforme estabelecido pela legislação em vigor.

6. O Preço para os utentes referidos na alínea b) do ponto 1 deste artigo somente será aumentado, durante a vigência do contrato, se a Portaria n.º 421/2012, de 3 de agosto de 2012 vier a ser atualizada e, se assim for, nos termos e valor decorrentes das eventuais atualizações.

ARTIGO 8.º GESTOR DE CONTRATO

1. Para o acompanhamento permanente e garantia da boa execução do contrato é designado um Gestor de Contrato.

2. O Gestor de Contrato 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 III

DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO

ARTIGO 9.º REGRAS DE INTERPRETAÇÃO

1. As dúvidas surgidas na interpretação dos documentos contratuais deverão ser submetidas à apreciação da entidade adjudicante antes da celebração do contrato ou, se tal não for possível, por motivo justificado e sem negligência ou dolo do adjudicatário, logo que as mesmas ocorram.

2. A falta de cumprimento do disposto na cláusula anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que haja feito.

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

ARTIGO 10.º DEVERES GERAIS DO CONCESSIONÁRIO

1. São deveres gerais do Concessionário, designadamente:

   a) Explorar ininterruptamente a Unidade Alimentar;

   b) Não colocar no espaço quaisquer equipamentos sem prévia aprovação escrita dos

9

SASULisboa;

c) Cumprir as exigências legais e regulamentares inerentes à atividade a desenvolver, no âmbito da restauração e bebidas;

d) Garantir um serviço de boa qualidade;

e) Manter os espaços utilizados em boas condições de asseio e segurança;

f) Assegurar a manutenção preventiva e curativa dos materiais e equipamentos instalados e reparar ou substituir aqueles que, por uso negligente ou excessivo se forem danificando, suportando os encargos inerentes e informando sempre previamente a entidade adjudicante;

g) Manter as instalações, equipamentos, produtos, bens e géneros alimentares, palamentas e outros nas condições de higiene exigidas pelas autoridades sanitárias;

h) Proceder à desinfestação das instalações que lhe estão afetas, conforme legislação aplicável;

i) Facultar visitas e inspeções sanitárias do espaço concessionado a entidades oficiais com competência para o efeito e aos SASULisboa;

j) Providenciar o acondicionamento dos resíduos produzidos pela atividade de restauração em contentores apropriados, de forma a cumprir a legislação vigente, responsabilizando-se pela colocação e recolha dos respetivos contentores na via pública e suportar os devidos encargos com a Câmara Municipal Oeiras (Lote 2) e Câmara Municipal de Lisboa (Lotes 1, 3 e 4);

k) Proceder à triagem dos materiais com separação seletiva, nomeadamente papel, cartão, embalagens de vidro e de plástico, metal e Tetra Brik (pacotes de leite, sumos, etc.), tendo, ainda, que assegurar o transporte e a deposição desses materiais nos respetivos contentores do ecoponto, localizado no exterior do edifício;

l) Garantir a limpeza das instalações utilizadas e a si afetas durante toda a vigência do contrato;

m) Cumprir e fazer cumprir pelos seus clientes, trabalhadores e fornecedores as regras de segurança, em conformidade com as instruções definidas pelos SASULisboa e legislação aplicável;

n) Fornecer e manter em bom estado de conservação utensílios, equipamentos, palamentas, toalhas, loiças, vidros, talheres, mobiliários e outros materiais;

o) Todas as peças de substituição regular ou rápida, tais como led's, lâmpadas, etc., devem

ser substituídas pelo Concessionário, que suporta em exclusivo o seu custo e substituição;

p) Regularizar a sua situação relativamente a todas as licenças, vistos e outros encargos devidos ao Estado ou ao Município referentes às atividades a exercer, que são da estrita responsabilidade do Concessionário.

2. É da responsabilidade do Concessionário a obtenção do(s) Alvará(s) de Autorização de Utilização e de todos os documentos necessários à sua emissão.

3. O Concessionário fica obrigado a celebrar e manter em vigor, no início da utilização, todos os seguros aplicáveis face à natureza da utilização do espaço concessionado.

4. O Concessionário fica sujeito a todas as disposições legais e regulamentos aplicáveis às atividades a desenvolver nas instalações objeto da presente concessão de exploração.

5. O Concessionário 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.

6. O Concessionário deve restituir aos SASULisboa todos os bens deste no estado em que os recebeu, salvaguardado o desgaste inerente a uma normal utilização dos mesmos.

7. A entidade adjudicante obriga-se a verificar o bom estado das instalações e dos equipamentos objeto da concessão, através de vistorias a realizar às instalações e equipamentos.

ARTIGO 11.º UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES DAS CONCESSÕES

1. Têm acesso ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares objeto das presentes concessões, prioritariamente os estudantes das respetivas Faculdades e Institutos, bem como todos os outros que frequentam a ULisboa.

2. Têm, ainda, acesso ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares referidas no ponto 1, na qualidade de demais utilizadores, o pessoal docente, investigador e não docente das respetivas Faculdades e Institutos e da ULisboa em geral, ou outros, independentemente da sua origem, que se encontrem em atividades da ULisboa, tais como conferências, congressos, seminários, cursos breves, eventos desportivos ou culturais.

ARTIGO 12.º ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO

1. O estabelecimento da concessão, por Lote, é composto pelos bens móveis e imóveis afetos ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares em apreço e pelos direitos e obrigações

destinados à realização do objeto da concessão.

2. Estão cedidos à concessão, designadamente:
   a) Todos os equipamentos, máquinas, aparelhos e respetivos acessórios e outros bens existentes nas instalações das Unidades Alimentares a concessionar, à data da celebração do contrato, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;
   b) Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados, que a entidade adjudicante julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço.

3. Os bens móveis e imóveis que compõem a concessão são cedidos no estado de conservação em que se encontrarem à data de celebração do contrato.

4. O estado de conservação dos bens cedidos à concessão, apurado à data de celebração do contrato, não é suscetível de ser oposto à entidade adjudicante.

5. É obrigação do Concessionário elaborar e manter permanentemente atualizado e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos nos pontos anteriores, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

6. O Concessionário não poderá alienar ou onerar os bens afetos à concessão, que sejam propriedade da entidade adjudicante.

7. O Concessionário responsabiliza-se pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta todas as perdas e danos verificados, originados nomeadamente por furtos e/ou utilização incorreta das infraestruturas e equipamentos.

ARTIGO 13.º PREÇO CONTRATUAL

1. Pela concessão da Unidade Alimentar, a entidade adjudicante obriga-se a pagar ao Concessionário, sempre que ocorra a venda de uma refeição em formato social para estudantes da ULisboa, a uma remuneração compensatória no valor apresentado na proposta, o qual **nunca deverá ser superior a:**

LOTE Nº 1

UNIDADE ALIMENTAR DA FACULDADE DE BELAS ARTES

Preço base do Lote: 1,05€ (um euro e cinco cêntimos) mais IVA à taxa legal em vigor;

LOTE Nº 2

UNIDADE ALIMENTAR DA FACULDADE DE MOTRICIDADE HUMANA

Preço base do Lote: 1,05€ (um euro e cinco cêntimos) mais IVA à taxa legal em vigor;

LOTE Nº 3

UNIDADE ALIMENTAR DO INSTITUTO SUPERIOR DE ECONOMIA E GESTÃO

Preço base do Lote: 1,08€ (um euro e oito cêntimos) mais IVA à taxa legal em vigor;

LOTE Nº 4

UNIDADE ALIMENTAR DO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Preço base do Lote: 1,00 (um euro) mais IVA à taxa legal em vigor;

2. As remunerações referidas na alínea anterior só se aplicam para as refeições constantes na alínea a) b) e c) do ponto 4 do artigo 5.º, desde que vendidas a estudantes da ULisboa, conforme alínea a) do ponto 1, e utentes, no âmbito do ponto 2, ambos do artigo 7º.

3. O pagamento compensatório, relativo ao somatório das refeições em formato social vendidas nos termos do ponto anterior (atualmente 2,75€), deverá ser pago no prazo de 30 dias, após respetiva faturação, que deverá, obrigatoriamente, ser acompanhada pela cópia do SAFT, submetido junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativa à faturação obtida na respetiva Unidade Alimentar, para efeitos de controlo do pagamento da remuneração.

ARTIGO14.º DESPESAS CORRENTES DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelos Concessionários, designadamente com fornecedores, são da responsabilidade integral dos mesmos, não podendo ser imputadas à entidade adjudicante.

ARTIGO 15.º PERDAS E DANOS

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

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

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

ARTIGO 16.º LICENÇAS, AUTORIZAÇÕES, PATENTES E MARCAS REGISTADAS

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

2. Compete ao Concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças, certificações, credenciações e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que para tal sejam necessários, nos termos da alínea c) do Artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos.

3. O Concessionário deverá informar de imediato a entidade adjudicante, no caso de qualquer das licenças ou autorizações a que se refere o ponto anterior lhe serem retiradas, caducarem, serem revogadas ou por qualquer motivo deixarem de operar os seus efeitos, indicando, desde logo, que medidas tomou ou irá tomar para repor tais licenças em vigor.

4. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter sido infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados nos pontos anteriores, o Concessionário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, a que título for.

ARTIGO 17.º DIREITOS DE AUTOR

A responsabilidade decorrente da infração de direitos de autor e demais formas de propriedade intelectual pertence exclusivamente ao Concessionário, não sendo, de forma alguma, oponível à entidade adjudicante.

ARTIGO 18.º DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL

1. O Concessionário disponibiliza gratuitamente à entidade adjudicante todos os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais, de qualquer natureza, que se revelem necessários ao desempenho das funções que a este incumbe, nos termos do contrato de concessão, ou ao exercício dos direitos que lhe assiste, nos termos do mesmo, e que tenham sido especificamente adquiridos ou criados no desenvolvimento das atividades integradas na concessão, seja diretamente pelo Concessionário, seja por terceiros.

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

ARTIGO 19.º SIGILO

1. O Concessionário obriga-se a garantir o sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos SASULisboa e às Unidades Alimentares concessionadas, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. Para efeitos do ponto anterior, entende-se que o dever de sigilo abrange igualmente os trabalhadores a desempenhar funções na concessão ou que se encontrem em conexão com o objeto do contrato de concessão, nomeadamente outros fornecedores ou prestadores de serviços.

ARTIGO 20.º MODIFICAÇÕES SUBJETIVAS

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

2. O Concessionário não poderá ceder a sua posição contratual, ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes da concessão do serviço público de alimentação, sem a autorização da entidade adjudicante.

3. Para efeitos da autorização prevista no ponto anterior, deve ser observado o disposto nos Artigos 317.º e 319.º do Código dos Contratos Públicos.

ARTIGO 21.º SEQUESTRO

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

2. O sequestro pode ter lugar, designadamente, nas seguintes situações:

   a) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, da atividade concedida;

   b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências na organização e regular desenvolvimento da atividade concedida ou no estado geral das instalações e equipamentos que comprometam a continuidade ou a regularidade daquelas atividades ou a integridade e segurança de pessoas e bens.

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

ARTIGO 22.º RESGATE

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 422.º do Código dos Contratos Públicos, a entidade adjudicante pode resgatar a concessão por razões de interesse público.

ARTIGO 23.º RESOLUÇÃO PELA ENTIDADE ADJUDICANTE

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

   a) Cessão da posição a terceiros sem autorização da entidade adjudicante;

   b) Utilização das Unidades Alimentares concessionadas e dos equipamentos afetos às concessões para finalidade diferente das que se encontrarem previstas no contrato;

   c) Violação de quaisquer normas legais ou regulamentares a que o Concessionário esteja obrigado no desenvolvimento da atividade concessionada;

   d) Encerramento de alguma das Unidades Alimentares a concessionar sem conhecimento prévio dos SASULisboa, salvo por motivo fortuito ou de força maior;

   e) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;

f) A prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade, a qualidade ou as condições higiosanitárias das refeições servidas e outros bens alimentares ou o normal funcionamento da Unidade Alimentar objeto do presente procedimento;

g) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;

h) Quebra do dever de sigilo;

i) O incumprimento reiterado, em devido tempo, das obrigações contratualmente assumidas.

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

3. A resolução do contrato determina, além dos efeitos previstos no contrato, a reversão dos bens da entidade adjudicante afetos à concessão, nos termos previstos nos pontos 3 e 4 do artigo 6.º do presente Caderno de Encargos.

4. Não é devida indemnização a qualquer título ao Concessionário por motivo de resolução, sendo ainda o Concessionário responsável por quaisquer prejuízos, de qualquer natureza, que causar.

ARTIGO 24.º INCUMPRIMENTO PELO CONCESSIONÁRIO

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

ARTIGO 25.º SANÇÕES CONTRATUAIS

Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir ao adjudicatário o pagamento de pena pecuniária, por cada incumprimento registado, e em função da respetiva gravidade. O limite máximo para o valor total das sanções contratuais aplicadas será regulado pelo disposto no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.

ARTIGO 26.º CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves, outros conflitos coletivos de trabalho, ocupação indevida e ilícita das instalações ou calamidades naturais, for impedido de assumir as obrigações decorrentes do contrato de concessão do serviço público de alimentação.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar fundamentadamente tais situações à outra parte, bem como informar do prazo previsível para restabelecer o funcionamento normal do serviço público de alimentação.

ARTIGO 27.º CADUCIDADE

1. O contrato de concessão caduca quando se verificar o fim do prazo da concessão, extinguindo-se as relações contratuais existentes entre as partes, sem prejuízo das disposições que, pela sua natureza ou pela sua letra, se destinem a perdurar para além daquela data.

2. O contrato de concessão caduca ainda com a insolvência do Concessionário.

3. A entidade adjudicante não é responsável pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o Concessionário e terceiros.

ARTIGO 28.º REVERSÃO DE BENS

1. No termo da concessão revertem automaticamente para a entidade adjudicante todos os bens e direitos que integram a concessão e que sejam propriedade dos SASULisboa, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o Concessionário, dentro de um prazo razoável fixado pela entidade adjudicante, a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do desgaste inerente a uma utilização normal.

2. Caso o Concessionário não dê cumprimento ao disposto no ponto anterior, a entidade adjudicante promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo Concessionário.

ARTIGO 29.º CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

A fim de garantir o cumprimento da legislação comercial e fiscal, o Concessionário obriga-se a ter no objeto social da empresa atividade igual ou análoga ao objeto do contrato (designadamente o fornecimento de refeições confecionadas, a prestação de serviços de *catering* ou a exploração de cantinas, refeitórios ou restaurantes) e a não efetuar alterações ao mesmo no decurso da concessão do serviço público de alimentação.

ARTIGO 30.º CONFLITO DE INTERESSES

1. O Concessionário não poderá ter na execução do contrato interesses que, direta ou indiretamente, entrem em conflito com o objeto do contrato de concessão e que ponham em causa o serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento.

2. Entende-se que a verificação de conflito de interesses, que decorra do conteúdo da proposta e/ou respetivos documentos apresentados na fase de formação contratual, constitui fator de exclusão daquela proposta, ao abrigo da alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.

3. A verificação de conflito de interesses, nos termos do ponto 1, na fase de execução do contrato, constitui causa legítima de resolução da concessão.

ARTIGO 31.º ALTERAÇÕES DO PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DA CONCESSÃO

1. O período de funcionamento das Unidades Alimentares decorrente do presente procedimento é conforme expresso no artigo 5º do presente Caderno de Encargos.

2. Os SASULisboa poderão efetuar alterações ao calendário de funcionamento, motivadas designadamente pelo respetivo calendário letivo, sem que daí decorra qualquer benefício ou direito suplementar para o Concessionário.

3. Quaisquer outros períodos de encerramento deverão ser propostos pelo Concessionário à entidade adjudicante, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

4. Em situações pontuais e/ou excecionais, poderão ser solicitados serviços de refeições quentes, ao almoço e/ou jantar, no âmbito de atividades desenvolvidas ou apoiadas pela Associação de Estudantes ou pelo órgão de direção de algumas das Unidades Alimentares a concessionar, fora do horário estabelecido, nos termos definidos no n.º 8 do artigo 5.º do presente Caderno de Encargos, sendo que as refeições deverão ser faturadas pelo Concessionário ao preço da refeição social contratualizado para estudantes do Ensino Superior Público.

ARTIGO 32.º SEGUROS

1. O Concessionário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, todos os seguros necessários para a atividade a desenvolver.

2. A validade dos seguros exigidos pode ser verificada a todo o tempo pela entidade adjudicante.

3. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no ponto anterior, devendo o Concessionário fornecê-los no prazo máximo de 10 (dez) dias.

ARTIGO 33.º TRABALHADORES

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

2. É da responsabilidade do Concessionário garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa, contendo o nome e a respetiva categoria profissional.

3. Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do Concessionário.

4. O Concessionário é responsável por efetuar os descontos obrigatórios para a Segurança Social, retenções na fonte, bem como outros encargos sociais e descontos, referentes aos trabalhadores ao seu serviço, que sejam determinados por Lei.

5. O Concessionário terá sempre nas instalações da concessão, à disposição dos trabalhadores e demais entidades competentes, o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.

6. O Concessionário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja solicitado de forma fundamentada, o pessoal que a entidade adjudicante entender não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações.

7. O Concessionário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.

8. O Concessionário reconhece que os trabalhadores da concessão se encontram juridicamente vinculados ao Concessionário, pelo que os seus direitos laborais são inoponíveis à entidade adjudicante, à ULisboa ou à Unidade Orgânica onde estão está instalada a Unidade Alimentar.

9. As disposições em matéria de trabalhadores são aplicáveis a partir do momento em que o Concessionário procede à sua contratação para o exercício de funções na concessão.

10. Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o Concessionário obriga-se ao seguinte:

a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao serviço de refeições, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início da exploração;

b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem o prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;

c) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço público de alimentação, de acordo com as categorias profissionais definidas no setor;

d) Garantir um rácio de 1 (um) funcionário por 40 (quarenta) refeições.

ARTIGO 34.º FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES AFETOS À CONCESSÃO

1. O Concessionário obriga-se a providenciar, a suas expensas, um plano de formação e sensibilização anual, adequada ao pessoal afeto à concessão, em áreas como obrigações, deveres e responsabilidades decorrentes do contrato de concessão do serviço público de alimentação, atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene no trabalho, proteção e adoção de boas práticas ambientais e técnicas de confeção culinária.

2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da concretização do plano de formação referido no ponto anterior, devendo o Concessionário fornecê-las no prazo 10 (dez) dias.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ARTIGO 35.º OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

1. O Concessionário obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confecionados prontos, bem como de esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores.

2. O Concessionário obriga-se, ainda, a adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, à Unidade Alimentar objeto do presente procedimento.

3. Das inspeções e análises efetuadas deverão ser remetidas cópias dos relatórios à entidade adjudicante, onde constem os resultados.

4. É ainda da responsabilidade do Concessionário:

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

necessária ao bom funcionamento da concessão, nomeadamente louças, talheres, bules, jarros, copos e tabuleiros;

b) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene, segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;

c) Implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada para tal;

d) Realizar intervenções extraordinárias de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada, sempre que sejam necessárias;

e) Suportar as perdas e danos verificados por utilização dolosa ou negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;

f) Realizar a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 (seis) metros, bem como as salas de refeições, remoção de grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfeção de instalações, equipamento e material;

g) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;

h) Garantir e evidenciar a adoção de boas práticas ambientais que promovam a defesa do ambiente;

i) Garantir o cumprimento da legislação em vigor, aplicável à atividade específica da exploração da Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, nomeadamente em matérias higiosanitárias;

j) Cumprir a legislação vigente em matéria de saúde, higiene e segurança, bem como a nível laboral e fiscal;

k) Efetuar a faturação aos utentes e demais utilizadores do serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, nos termos legais em vigor, com recurso a *software* certificado;

l) Afixar em local visível na Unidade Alimentar, as licenças, autorizações, certificações e demais documentação, para a qual a Lei exija a sua afixação.

ARTIGO 36.º OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. No decurso da execução do contrato de concessão do serviço público de alimentação objeto do presente procedimento, a entidade adjudicante obriga-se a:

a) Assegurar no decurso da vigência contratual o acesso do Concessionário e dos seus trabalhadores e demais pessoal às instalações da concessão, salvo caso fortuito ou de força maior;

b) Informar o Concessionário de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas, de que venha a ter conhecimento;

c) Garantir o sigilo sobre toda a documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Concessionário, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato;

d) Responder em tempo útil às comunicações do Concessionário;

e) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das peças do procedimento.

ARTIGO 37.º PODER DE DIREÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

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

a) Fiscalizar o cumprimento do estipulado pelas condições específicas deste Caderno de Encargos;

b) Modificar as prestações do objeto de contrato respeitando o equilíbrio financeiro daquele e observado os requisitos legais.

2. As determinações da entidade adjudicante, emitidas ao abrigo dos seus poderes de fiscalização, são imediatamente aplicáveis e vinculam o Concessionário, devendo este proceder à correção da situação, diretamente ou através de terceiros, correndo os correspondentes custos por sua conta.

ARTIGO 38.º ACESSO AO ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO E AOS DOCUMENTOS DO CONCESSIONÁRIO

O Concessionário deve facultar à entidade adjudicante, ou a qualquer entidade por este designada, bem como a qualquer autoridade pública habilitada por disposição normativa para o efeito, o livre acesso a todo o estabelecimento da concessão, bem como aos documentos relativos

às instalações e atividades objeto da concessão, incluindo os registos de gestão utilizados, estando ainda obrigado a prestar sobre esses elementos, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.

ARTIGO 39.º OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO

1. No período de vigência do contrato, o Concessionário obriga-se, nomeadamente, a informar a entidade adjudicante de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas.

2. O Concessionário obriga-se, ainda, a dar conhecimento à entidade adjudicante das anomalias que sejam detetadas no âmbito da implementação e execução da concessão.

3. O Concessionário obriga-se a providenciar toda a documentação solicitada pela entidade adjudicante, em relação com a concessão do serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, facultando mensalmente, entre outros, a informação contabilística, cópia dos ficheiros submetidos junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativa à faturação obtida nessa Unidade Alimentar, para efeitos de controlo do contrato e do pagamento da remuneração referida no ponto 2 do artigo 13.º do presente Caderno de Encargos.

ARTIGO 40.º ATIVIDADES DE VERIFICAÇÃO E CONTROLO

1. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.

2. As atividades de verificação e controlo serão levadas a efeito pela entidade adjudicante podendo esta função, de acordo com o seu exclusivo interesse público, ser cometida a terceiros, devidamente credenciados, que intervirão nas delimitações da exploração.

3. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confecionados, incluindo as bebidas.

4. A entidade adjudicante ou auditores externos por estes designados poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.

5. O Concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiosanitárias, amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, nos termos da lei.

6. A entidade adjudicante, por si ou interposta entidade, especialmente contratada para o efeito, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de

verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais, sem prejuízo da preservação do direito à imagem das pessoas.

ARTIGO 41.º VERIFICAÇÕES QUANTITATIVAS

1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
   a) Das quantidades globais das refeições com as quantidades a fornecer em cada dia;
   b) Dos componentes de cada prato face às capitações;
   c) Do cumprimento das ementas;
   d) Das intervenções realizadas nos equipamentos;
   e) Da higiene e limpeza de toda a área, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
   f) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do mesmo;
   g) Do fardamento do pessoal e sua identificação;
   h) Do cumprimento do rácio de pessoal (1/40).
2. A verificação quantitativa será validada por assinatura final dos representantes de ambas as partes, sendo que, em caso de ausência do Concessionário ou seu representante, será assinado por um funcionário do mesmo, no local.

ARTIGO 42.º VERIFICAÇÃO QUALITATIVA

1. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
   a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
   b) Da qualidade das refeições fornecidas;
   c) Do cumprimento das ementas;
   d) Das limpezas diárias;
   e) Das atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física do pessoal afeto pelo Concessionário à exploração da Unidade Alimentar;
   f) Do transporte de refeições confecionadas, quando aplicável.

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

ARTIGO 43.º RECLAMAÇÕES DOS UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES

1. O Concessionário obriga-se a ter, nos termos legais, à disposição dos utentes e demais utilizadores da concessão, um livro destinado ao registo de reclamações.

2. O Concessionário deve informar a entidade adjudicante da apresentação de quaisquer reclamações registadas no respetivo livro, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e/ou demais utilizadores, e dos resultados das diligências e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

ARTIGO 44.º PUBLICIDADE

1. A entidade adjudicante poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com a solicitação do Concessionário, disponibilizando este, para o efeito, a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.

2. Excluem-se do presente ponto qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pela entidade adjudicante, em zona destinada para o efeito, nas instalações da concessão, nomeadamente de carácter administrativo, cultural, académico ou desportivo.

ARTIGO 45.º PERSONALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1. A decoração e a personalização das instalações da concessão ficam dependentes de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade adjudicante, sem a qual não poderá ser implementada.

2. Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita à delimitação física do espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem da entidade adjudicante.

ARTIGO 46.º OUTRAS UTILIZAÇÕES DAS INSTALAÇÕES DA CONCESSÃO

1. Sem prejuízo da atividade principal da Unidade Alimentar, o Concessionário reconhece e aceita que as instalações concessionadas, pela sua dimensão e condições, são propícias à

realização de estudo, assim como de eventos e, por consequência, à convivialidade entre os estudantes.

2. A entidade adjudicante pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade prevista do ponto anterior, utilizar as referidas instalações para aqueles fins, mediante comunicação prévia ao Concessionário, em tempo útil, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço público de alimentação.

3. São fins para efeitos deste ponto, designadamente, a realização de atividades de estudo ou eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do Concessionário.

ARTIGO 47.º COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

1. Cada refeição é obrigatoriamente constituída por:

a) **Sopa** – Confecionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada. Será permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe (devendo neste caso, ser disponibilizada sopa de vegetais, como alternativa);

b) **Prato principal:**

i. **De Carne**, complementado com ovo[1], sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais adequados à ementa e de uma forma variada;

ii. **De pescado**, complementado com ovo[2], sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais adequados à ementa e de uma forma variada;

iii. **Vegetariano**, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

[1] À exceção dos ovos para cozer, estrelar ou escalfar, apenas serão autorizados ovos pasteurizados.
[2] À exceção dos ovos para cozer, estrelar ou escalfar, apenas serão autorizados ovos pasteurizados.

c) **Pão** – Uma unidade de 50g de pão tipo carcaça, pão de mistura e ou integral, embalado individualmente;

d) **Sobremesa** – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 3 (três) tipos diferentes de fruta fresca, salada de fruta, fruta cozida ou assada, doce e iogurte;

e) **Bebida** – Uma bebida à escolha, de entre: sumo de máquina e chás. Deve ser ainda disponibilizada água, privilegiando sempre as bebidas sem adição de açúcar.

2. O prato principal não pode ser repetido na mesma semana.

ARTIGO 48.º EMENTAS

1. Na composição das ementas o Concessionário obriga-se a cumprir critérios de qualidade, nomeadamente do uso adequado das matérias-primas para as confeções previstas e a preocupação com alimentação saudável, assim como critérios de variedade, como seja o equilíbrio semanal das ementas (tipo de refeições e matérias-primas) e o equilíbrio global das ementas (comparação das ementas entre as semanas), nomeadamente:

a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

b) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;

c) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo I do presente Caderno de Encargos;

d) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo II do presente Caderno de Encargos;

e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente Caderno de Encargos;

f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados sejam considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários,

consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

i) Assegurar o respeito pelos princípios da dieta mediterrânica;

j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado.

2. Na elaboração de ementas, o Concessionário obriga-se a:

a) Apresentar, para aprovação à Entidade Adjudicante, a lista de ementas;

b) A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade, evitando denominações do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola";

c) Até 8 (oito) dias após a receção das ementas, a entidade adjudicante comunica ao Concessionário a aprovação das mesmas ou, caso se aplique, a identificação das ementas que devem ser objeto de alteração por se considerarem não cumprirem os requisitos a que o Concessionário está obrigado;

d) Caso se verifique a necessidade de alteração da ementa, o Concessionário dispõe de 2 (dois) dias, contados da comunicação referida no ponto anterior, para promover as alterações necessárias e submetê-las a aprovação da entidade adjudicante;

e) Após a aprovação das ementas pela entidade adjudicante, o Concessionário fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo por motivos excecionais que o Concessionário não possa controlar e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências;

f) Para avaliação das ementas, a entidade adjudicante pode contratar entidade terceira, devidamente credenciada para o efeito;

g) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, a presença de alergénios, e a descrição específica das refeições e dos métodos de confeção;

h) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

i) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa;

j) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante;

k) A ementa, semanal, apenas pode incluir fritos 2 (duas) vezes ao almoço e 1 (uma) vez ao jantar, se for o caso. Deverão privilegiar-se os grelhados ou cozidos. Os óleos de fritura

terão de ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confecionados exclusivamente com óleo de amendoim, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.

ARTIGO 49.º REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS MÍNIMOS

1. O Concessionário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adjudicante sempre que por estas seja exigido;

d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adjudicante, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;

e) Assegurar a carga e a descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;

f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições;

g) Garantir o serviço público de alimentação atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante;

h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao serviço público de alimentação e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

i) Excluir a utilização de utensílios de plástico de utilização única;

j) Deter instalações, devidamente certificadas e licenciadas, para a confeção de refeições, sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações propriedade da entidade adjudicante ou por esta geridas.

2. O Concessionário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante, sempre que este lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

c) Informação relativa ao sistema da qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças que por legislação sejam exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

e) No que concerne à higiene e limpeza, o Concessionário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:

i. Elaborar um plano de higienização das instalações e equipamentos, contendo as ações a realizar e a sua frequência, e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

ii. Proceder à arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante e com a utilização de produtos e meios próprios;

iii. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

3. O Concessionário obriga-se ainda ao seguinte:

a) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;

b) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade.

ARTIGO 50.º COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

1. O preço de qualquer refeição ou produto alimentar que fixe o valor de venda aos utentes, já tem incluído o imposto sobre o valor acrescentado.

2. O Concessionário obriga-se a manter a tabela de preços, praticados nos outros serviços de restauração, afixada na concessão, em local visível ao público.

3. O Concessionário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato.

4. A emissão de fatura pelo Concessionário é obrigatória no ato do pagamento, nos termos da lei, para toda e qualquer comercialização de produtos alimentares abrangidos pela concessão.

5. Não haverá lugar a marcação prévia de refeições, a menos que as partes possam vir a combinar de forma diferente, em situações casuísticas.

6. O Concessionário deverá afixar em local bem visível a ementa semanal.

7. É competência da entidade adjudicante a regulamentação do acesso à Unidade Alimentar.

8. É responsabilidade do Concessionário efetuar a venda de refeições.

ARTIGO 51.º CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO

1. O Concessionário fica obrigado a colocar as refeições na linha de "self-service" no período de refeições a que se refere o artigo 5.º do presente Caderno de Encargos.

2. Salvo motivos de força maior, o Concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique uma causa de impedimento da respetiva confeção, utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confecionadas ou os componentes em falta.

3. As refeições são compradas e consumidas no próprio dia, salvo situações casuísticas, após merecerem concordância da entidade adjudicante e do Concessionário.

ARTIGO 52.º ENCARGOS CORRENTES, MEIOS TÉCNICOS E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1. A entidade adjudicante obriga-se a apetrechar a concessão a expensas suas, com equipamentos que sejam considerados necessários e adequados ao regular funcionamento da concessão.

2. O Concessionário reconhece que os equipamentos referidos no ponto anterior constituem propriedade da entidade adjudicante e como tal, revertem a seu favor com o término do contrato.

3. Na eventualidade de avaria ou funcionamento deficitário dos equipamentos cedidos à concessão, bem como dos que vierem a ser posteriormente adquiridos e/ou instalados na concessão, o Concessionário obriga-se a repor o seu normal funcionamento em prazo considerado razoável, de modo a não prejudicar o serviço público de alimentação.

4. Os encargos com água, eletricidade e gás, são suportados pelo Concessionário, excetuando-se esta obrigação enquanto não existirem contadores parciais nas instalações da concessão.

5. A entidade adjudicante obriga-se, ainda, a efetuar a manutenção das instalações, com exceção das que forem expressamente acometidas pelo presente Caderno de Encargos ao Concessionário, bem como a realizar as obras de conservação ou de beneficiação das mesmas que se vierem a revelar necessárias.

6. No âmbito da manutenção das instalações cabe ainda ao Concessionário garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão (efetuada por entidade credenciada e com emissão do respetivo certificado de serviço), bem como de sistemas de esgotos e caixas de gordura.

PARTE III

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 53.º COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

ARTIGO 54.º CONTAGEM DOS PRAZOS

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

ARTIGO 55.º ENCARGOS COM A OUTORGA DO CONTRATO

Todas as despesas, resultantes da outorga do contrato de concessão do serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do procedimento, são da responsabilidade do adjudicatário.

ARTIGO 56.º ANEXOS

Fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos os seguintes anexos:

Anexo A – Plantas

Anexo B – Modelo de Plano de Ementas na Unidade Alimentar

Anexo C – Capitações mínimas

ARTIGO 57.º FORO COMPETENTE

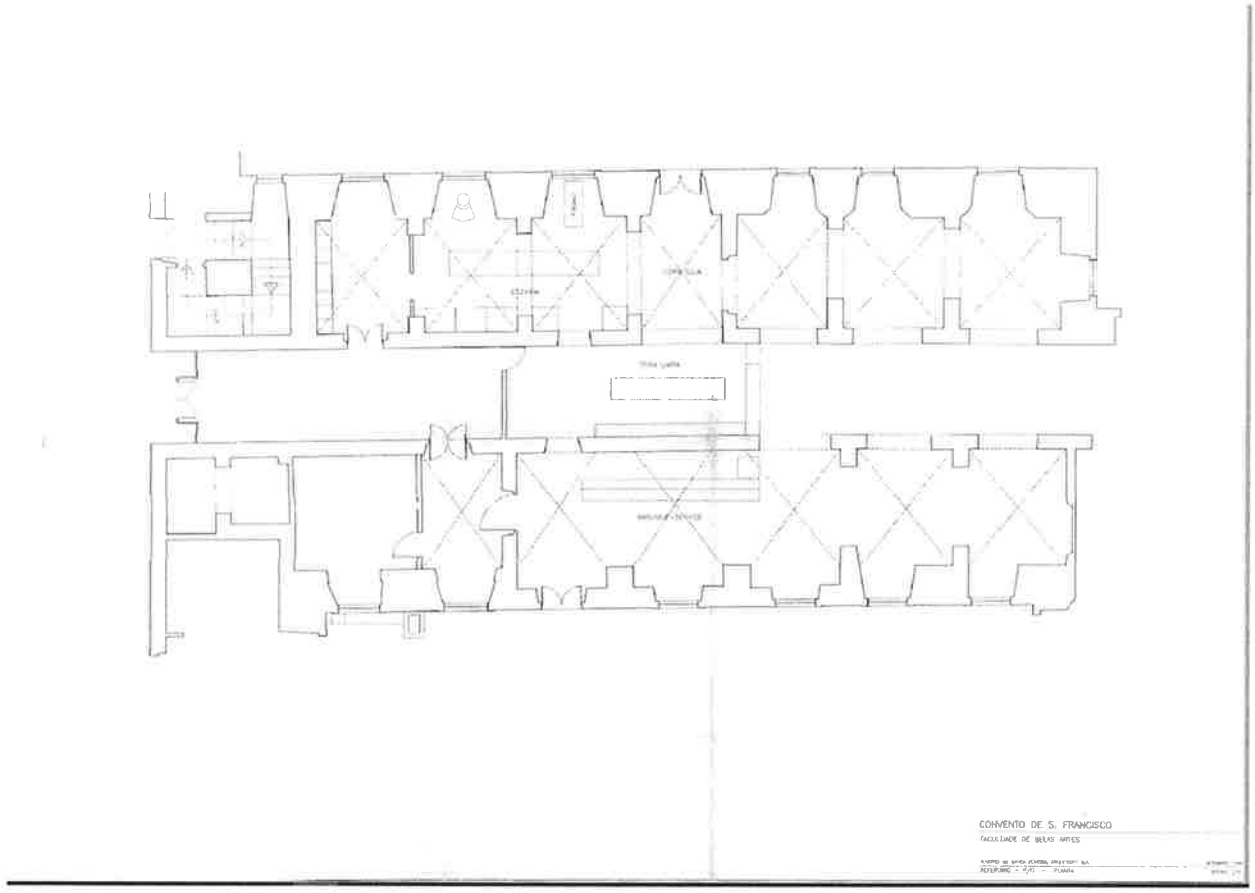
Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

ARTIGO 58.º LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

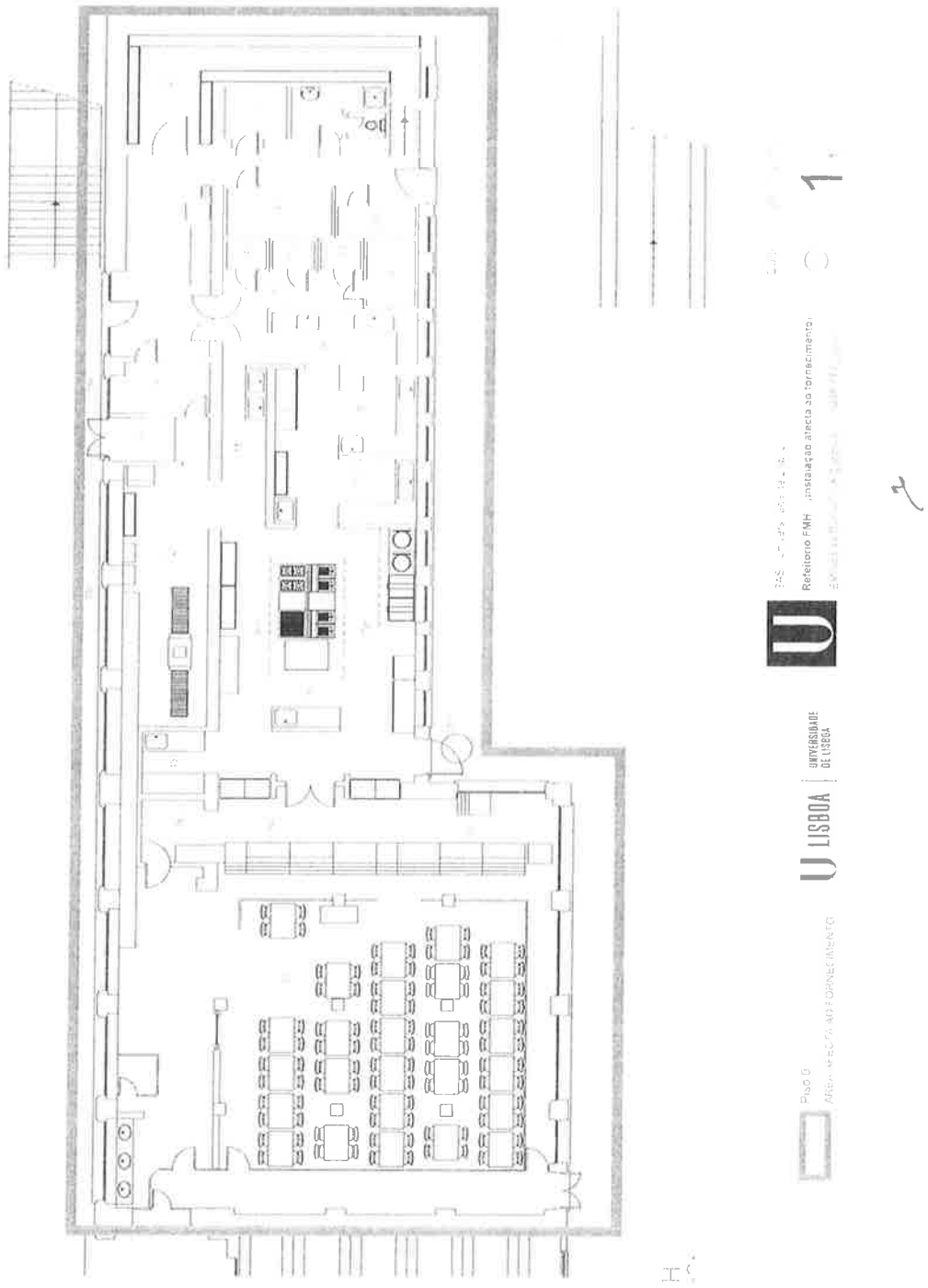
Em tudo o que não esteja especialmente previsto é aplicável o disposto no Código dos Contratos Públicos e, demais legislação em vigor.

ANEXO A – PLANTAS

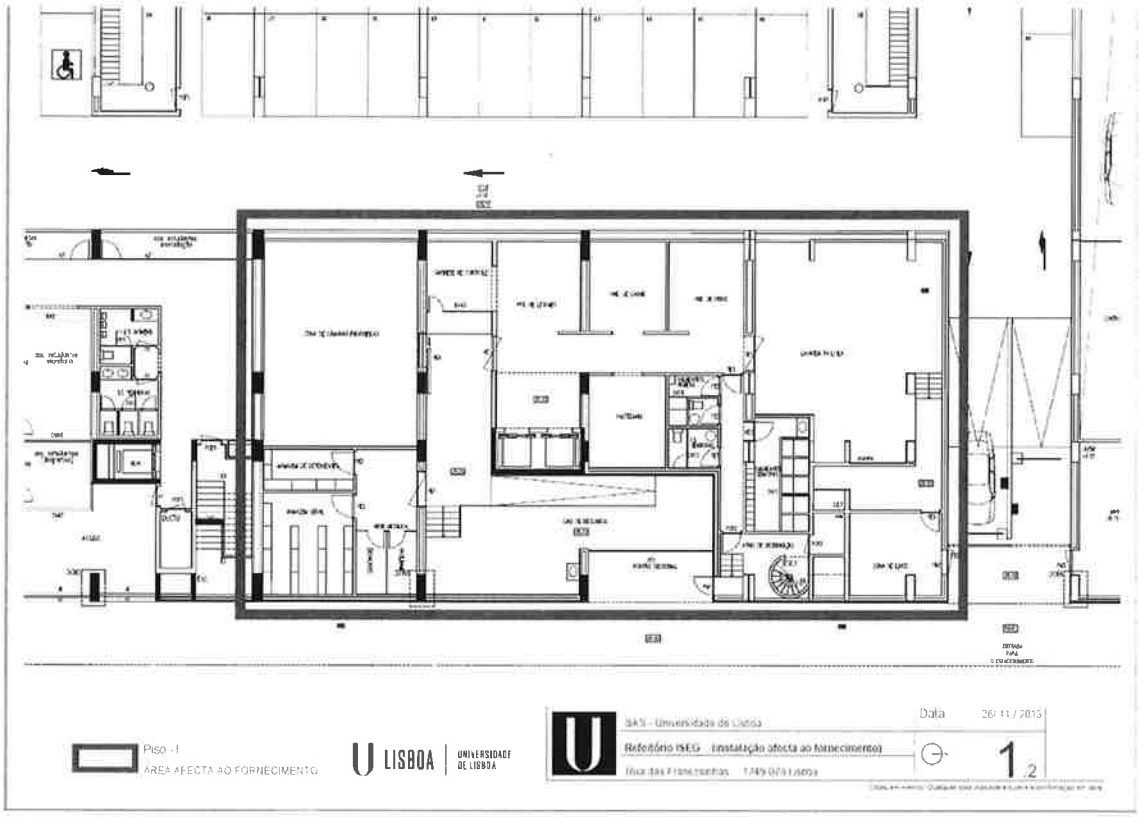
LOTE 1 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da **Faculdade de Belas-Artes**;

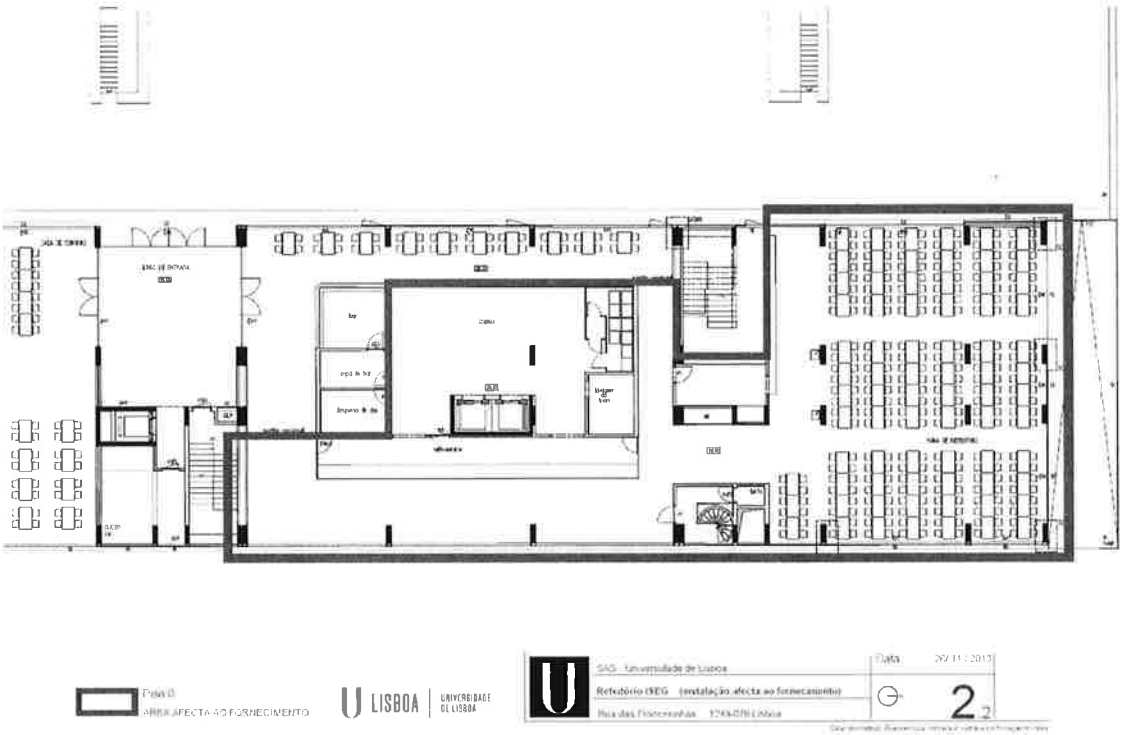


- LOTE 2 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da **Faculdade de Motricidade e Humana**;

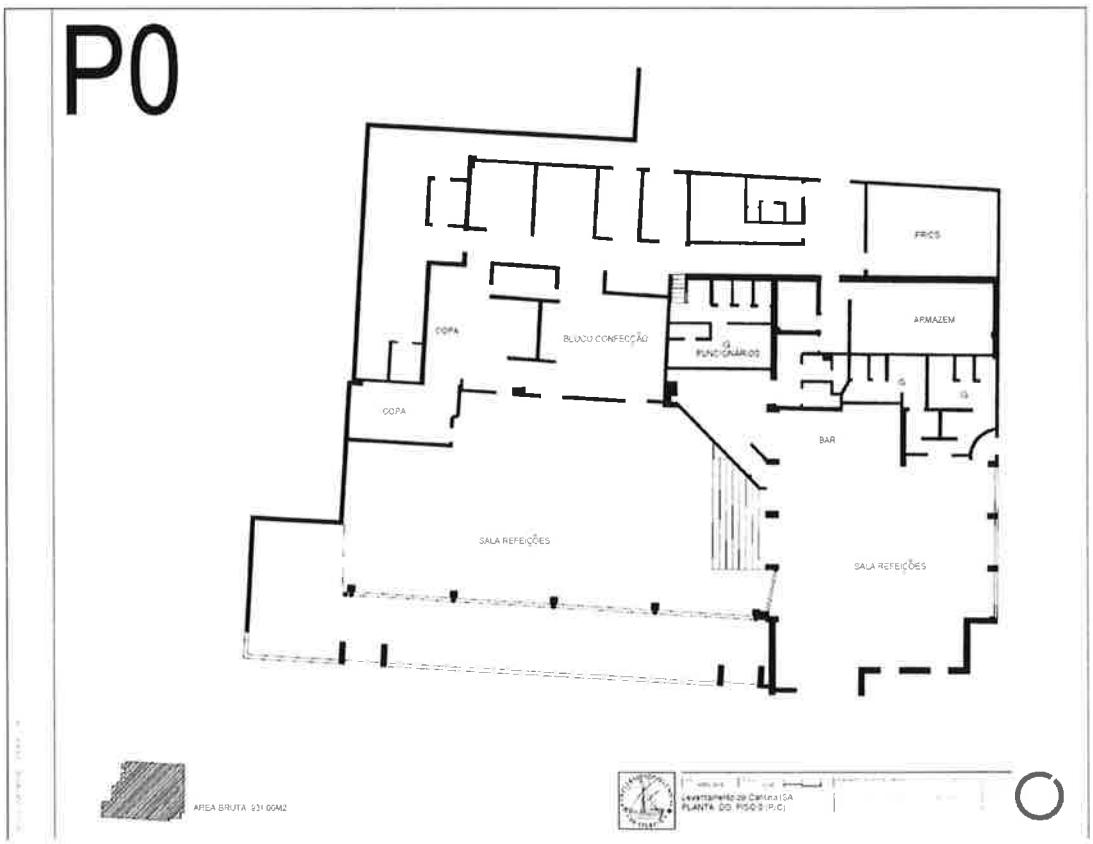


- LOTE 3 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do **Instituto Superior de Economia e Gestão**;





- LOTE 4 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Agronomia.



ANEXO B - MODELO DE PLANO DE EMENTAS NA CANTINA

1. O plano de ementas deverá ser constituído, por 5 (cinco) semanas, contendo por refeição e para cada dia 1 (um) prato de carne, 1 (um) prato de pescado e 1 (um) prato vegetariano.

2. No plano de ementas deverão ser incluídos obrigatoriamente os seguintes pratos:

a) Pratos de carne

i) Alheira frita ou no forno;

ii) Arroz de aves;

iii) Bifana de porco panada;

iv) Bife de peru grelhado;

v) Carne de porco assada;

vi) Carne de vaca estufada;

vii) Empadão de carne;

viii) Frango estufado;

ix) Lasanha de carne;

x) Salsicha brasileira/toscana grelhada;

xi) Strogonoff de peru.

b) Pratos de pescado

xii) Abrótea assada;

xiii) Bacalhau (Gadus morhua) assado;

xiv) Bacalhau à Gomes de Sá;

xv) Bacalhau com natas;

xvi) Feijoada de chocos;

xvii) Filetes de pescada fritos;

xviii) Fuzilli de atum;

xix) Massada de salmão;

xx) Lulas grelhadas e recheadas;

xxi) Solha au Maunier.

ANEXO C - CAPITAÇÕES MÍNIMAS

CARNE DE VACA	**Gramas**
Bife cortado	190
Bife cortado com ovo	160
Escalopes para panar	160
Assar – Cozer	200
Cozer – Estufar	220
Guisar	210
PICADA	**Gramas**
Lombo fingido	180
Hambúrguer	170 (2 und.)
Hambúrguer com ovo	140
Almôndegas	170
Croquetes	120
Empadão	140
CARNE DE PORCO	**Gramas**
Bife cortado	170

Bife cortado com ovo	140
Escalopes para panar	140
Assar	200
Cortada para fritar	210
Costeletas	200 (2 und.)
Entrecosto	240
Cabeça	350
Chispe	360
Cabeça e Chispe	350
Orelheira	250
Rim	200
Leitão	350
CABRITO OU BORREGO	**Gramas**
Assar	380
Perna para assar/estufar	280
Caldeirada	320
Costeletas para grelhar	220
Cabrito para cozer	360
Carneiro para estufar/guisar	370
ANIMAIS DE CAPOEIRA	
PERÚ	**Gramas**
Inteiro para assar	330
Inteiro para estufar	300
Perna para assar/estufar	280
Perna para estufar	270
Guisar cortado	300
Bife	180
Escalopes para panar	150
PATO	**Gramas**
Assar	410
Estufar	390
Para arroz	310
FRANGO / GALINHA	**Gramas**
Assar	350
Estufar/guisar	300
Para arroz	270
Fritar	350
Cozer	320

CODORNIZES	**Dose**
Para fritar	2 Unid.
COELHO	**Gramas**
Estufar	360
Para arroz	300
"CARNES" PARA COZIDO	**Gramas**
Chouriço de carne	25
Morcela	25
Farinheira	25
Chouriço de sangue	30
Alheira	1 Unid
Salsicha fresca para fritar	180
Salsicha fresca para enrolar	160
Salsicha para arroz	40
Salsicha em lata com ovo	4
Linguiça	30
Linguiça para fritar	120
OVOS e OMELETES	**Quantidade**
Ovo cozido, estrelado, mexido	1
Recheados (como prato)	3
Escalfados	2
Omelete para prato	3
Tortilha	2
Pastéis para 100 pessoas	25
OMELETES	**Gramas**
Fiambre/queijo/presunto	50
Camarão Miolo	45
Peixe desfeito/galinha desfiada	50
Chouriço	45
CONSERVAS	**Gramas**
Atum/Sardinhas	130
PEIXE Grosso	**Gramas**
Pampo, pargo, garoupa com cabeça	400
Pampo, pargo, garoupa sem cabeça	280
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	380
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	280
PEIXE Médio	**Gramas**
Goraz, pargo, Garoupa c/ cabeça	360

Goraz, pargo, Garoupa s/ cabeça	270
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	320
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	270
OUTROS PEIXES	**Gramas**
Espada/pescadinhas/besugo	300
Carapaus para fritar	270
Carapaus/sardinhas para grelhar	300
Chicharro	320
Fanecas	300
Caldeirada	300
Filetes	200
Linguado	220
Solha sem cabeça	240
Peixe desfeito para recheio/pasteis	100
Trutas	300
Salmonetes	280
Raia para filetes	400
Cação/safio para estufar	350
Lombo tamboril	220
Tamboril	440
MOLUSCOS E MARISCOS	
MOLUSCOS	**Gramas**
Polvo para cozer	420
Polvo para filetes ou albardar	350
Polvo para arroz	340
Choco limpo para grelhar	350
Choco limpo para albardar	300
Choco limpo para guisar	320
Choquinhos com tinta	400
Lulas para rechear/guisar	350
Lulas para albardar	280
Lulas para grelhar	400
MARISCOS	**Gramas**
Amêijoa em casca (decoração)	40
Berbigão em casca (decoração)	70
Berbigão em miolo (incorporação)	40
Camarão em miolo (incorporação)	40
Camarão em casca (incorporação)	60

BACALHAU	**Gramas**
Posta	170
À Brás	140
Albardado	130
Guisar/Gomes de Sá	160
Pastéis	100
Caras	370
FARINÁCEOS	**Gramas**
Arroz guarnição	100
Arroz guarnição mista	40
Para sopa com hortaliça	20
Para sopa sem hortaliça	30
Doce	30
Massa para sopa com hortaliça	20
Massa para sopa sem hortaliça	30
Esparguete guarnição	80
Batatas para cozer/fritar	400
Batatas para puré	350
Batatas para pastéis	150
Batatas para sopa	80
Grão/feijão guarnição base	100
Grão/feijão guarnição mista	80
Grão/feijão para sopa	60
HORTÍCOLAS	
Cenoura guarnição mista	50
Cenoura para sopa	30
Feijão verde guarnição mista	120
Feijão verde para sopa	50
Lombardo guarnição mista	200
Lombardo para sopa	100
Couve portuguesa guarnição mista	180
Couve portuguesa para sopa	100
Couve flor	150
Nabo guarnição mista	50
Nabo para sopa	30
Nabiça para esparregado	250
Nabiça para sopa	100
Grelos guarnição mista	200

Grelos para sopa	100
Tomate para salada	100
Tomate para sopa	50
Caldo verde	80
Juliana	80
Alface	40
Agriões	30
Agriões para sopa	80
Favas descascadas guarnecidas	220
Favas descascadas para sopa	50
Ervilhas descascadas guarnecidas	200
Ervilhas descascadas para sopa	50

ANEXO D - MAPA DE QUANTIDADES

AJUSTE DIRETO Nº 008/SASULisboa/2021: Fornecimento de refeições confecionadas nas Unidades Alimentares da Faculdade de Belas-Artes, Faculdade de Motricidade Humana, Instituto Superior de Economia e Gestão e Instituto Superior de Agronomia

Lotes	N.º Total de refeições estimadas para out/nov 2021	Valor máximo a pagar, por refeição vendida, nos termos do artigo 13º deste Caderno de Encargos
LOTE 1 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Belas-Artes	2850	1,05 €
LOTE 2 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar da Faculdade de Motricidade Humana	4750	1,05 €
LOTE 3 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Economia e Gestão	5700	1,08 €
LOTE 4 – Fornecimento de refeições confecionadas na Unidade Alimentar do Instituto Superior de Agronomia	4750	1,00 €
Total	**18050**	