Aprovo.
Assinado por: **JOÃO MANUEL SIMÕES DA ROCHA**
Num. de Identificação: 05453382
Data: 2021.09.10 19:20:24+01'00'
Certificado por: **Diário da República Eletrónico.**
Atributos certificados: **Presidente - Instituto Politécnico do Porto.**

P.PORTO João Rocha Presidente

P.PORTO SERVIÇOS DE ACÇÃO SOCIAL

CONCURSO PÚBLICO

Refª SAS_CP_CONCESS_03_2021

Concessão da exploração de Unidades Alimentares do Instituto Politécnico do Porto

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

Artigo 1.º Objeto 5
Artigo 2.º Definições 5
Artigo 3.º Epígrafes e Remissões 6
Artigo 4.º Contrato de concessão 6
Artigo 5.º Regras de interpretação 7
Artigo 6.º Obrigações do Concessionário 7
Artigo 7.º Outras obrigações do concessionário 9
Artigo 8.º Remuneração do Concessionário 11
Artigo 9.º Estabelecimento da concessão 11
Artigo 11.º Delimitações físicas da concessão 12
Artigo 12.º Regime do risco 12
Artigo 13.º Financiamento 12
Artigo 14.º Prazo e termo da Concessão 13
Artigo 15.º Contrapartida financeira e condições de pagamento 13
Artigo 16.º Custos correntes de exploração do estabelecimento de concessão 14
Artigo 17.º Publicidade 14
Artigo 18.º Personalização dos Espaços 15
Artigo 19.º Manutenção e conservação do estabelecimento de concessão 15
Artigo 20.º Patentes, licenças e marcas registadas 15
Artigo 21.º Horário e Condições de funcionamento 16
Artigo 22.º Seguros 17
Artigo 23.º Pessoal afeto à exploração 18
Artigo 24.º Formação do pessoal afeto à exploração 18
Artigo 25.º Contingente e mapa de pessoal 19
Artigo 26.º Perdas e Danos 20
Artigo 27.º Poder de direção do Concedente 20
Artigo 28.º Acompanhamento da exploração 21
Artigo 29.º Regulamento dos preços a praticar 22
Artigo 30.º Acesso ao estabelecimento da Concessão e aos documentos do Concessionário 22
Artigo 31.º Obrigação de informação do Concessionário 22
Artigo 32.º Atividades de verificação e controlo 24
Artigo 33.º Atividades de verificação 24
Artigo 34.º Verificação quantitativa 25
Artigo 35.º Verificação qualitativa 25
Artigo 36.º Controlo 26
Artigo 37.º Reclamações dos Utentes do Serviço 26
Artigo 38.º Cedência, oneração e alienação 27
Artigo 39.º Subcontratação e cessão da posição contratual 27

Artigo 40.º Revisão de preços a praticar pelo Concessionário....27
Artigo 41.º Cobertura por seguros....27
Artigo 42.º Penalidades contratuais....28
Artigo 43.º Sanções por mora contratual....29
Artigo 44.º Sequestro....29
Artigo 45.º Casos fortuitos ou de força maior....30
Artigo 46.º Resolução do contrato pela entidade Concedente....30
Artigo 47.º Resolução pelo Concessionário....31
Artigo 48.º Produção de efeitos da resolução do contrato....31
Artigo 49.º Cessação do contrato....31
Artigo 50.º Reversão de bens....32
Artigo 51.º Objeto do dever de sigilo....32
Artigo 52.º Concessão de serviço público....33
Artigo 53.º Regime de exploração....33
Artigo 54.º Cedência de Espaços....33
Artigo 55.º Serviços a prestar....34
Artigo 56.º Comercialização de produtos alimentares....35
Artigo 57.º Apetrechamento dos espaços concessionados....35
Artigo 58.º Condições de execução do serviço de refeição diária....36
Artigo 59.º Ementas Diárias a servir nas unidades alimentares do tipo cantina....37
Artigo 60.º Tipologia da refeição diária....38
Artigo 61.º Elaboração das ementas diárias....39
Artigo 62.º Ementas Sociais para take-away....39
Artigo 63.º Ementas alternativas às refeições diárias e outros produtos alimentares....40
Artigo 64.º Ementas temáticas e lançamento de produtos inovadores....40
Artigo 65.º Educação e intervenção alimentar junto do Utente....41
Artigo 66.º Solicitações específicas....41
Artigo 67.º Publicitação das ementas e dos preços a praticar....42
Artigo 68.º Gestor do contrato....42
Artigo 69.º Comunicações e notificações....42
Artigo 70.º Contagem dos prazos....43
Artigo 71.º Outros encargos....43
Artigo 72.º Foro competente....43
Artigo 73.º Legislação aplicável....43

ANEXO 1 – IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES ALIMENTARES....44
ANEXO 1.1 – HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO EM PERÍODOS EXCECIONAIS DO CALENDÁRIO ESCOLAR....53
ANEXO 2 –NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS....55
ANEXO 3 – LOGOTIPO DO P.PORTO E DOS SAS DO P.PORTO....56

ANEXO 4 – CONTINGENTE E MAPA DE PESSOAL 57
ANEXO 5 – CAPITAÇÕES 58
ANEXO 6 – PREÇO 60
6.1 60
ANEXO 7 – MODELO DE EMENTA E FICHA TÉCNICA 63
ANEXO 8 – PROCEDIMENTO DA CEDÊNCIA DE ESPAÇOS 64

Artigo 1.º
Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de concurso público que tem por objeto principal a **"Concessão de serviço público para a gestão e exploração das Unidades Alimentares do Politécnico do Porto, sob a gestão dos Serviços de Acção Social"**, unidades essas referidas no Anexo 1 do presente Caderno de Encargos, compreendendo os seguintes lotes:

   LOTE 1: ESMAE (Escola Superior de Música Artes e Espetáculo) e ISEP (Instituto Superior de Engenharia do Porto);

   LOTE 2: ESE (Escola Superior de Educação) e ESS (Escola Superior de Saúde) e ISCAP (Instituto de Contabilidade e Administração do Porto);

   LOTE 3: ESHT (Escola Superior de Hotelaria e Turismo) e ESMAD (Escola Superior Media Artes e Design) – Campus 2;

   LOTE 4: ESTG (Escola Superior de Tecnologia e Gestão).

2. O Caderno de Encargos integra os direitos e as obrigações das partes relativas à exploração, incluindo normas de exploração que são estabelecidas também no interesse dos utilizadores do serviço a explorar.

3. A concessão é de serviço público e é estabelecida relativamente às unidades e atividades integradas no seu objeto, mediante o pagamento, por parte do concessionário, de uma contrapartida financeira mensal, nos termos do artigo 16.º.

4. O objeto principal do serviço compreende o desenvolvimento das seguintes atividades, a prestar nas instalações da concedente:

   a) Confeção, fornecimento e transporte (quando aplicável) de refeições;

   b) Serviço de cafetaria, bar.

5. O concessionário poderá ainda realizar na Unidade Alimentar outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, por ocasião de eventos a realizar nestas instalações, enquadráveis no âmbito do Instituto Politécnico do Porto ou das suas unidades orgânicas e serviços.

6. O Concessionário não pode desenvolver atividades que não estejam previstas no contrato, ainda que complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato, salvo expressa autorização ou mesmo solicitação por parte do Concedente.

Artigo 2.º
Definições

1. Para efeitos do presente Caderno de Encargos e dos seus Anexos, salvo se do contexto resultar clara e inequivocamente sentido diferente, os termos abaixo indicados terão os seguintes significados:

   - **Adjudicatário:** Entidade a quem se adjudica a execução do contrato;
   - **Concedente:** Entidade pública, *in casu*, Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico do Porto, adiante designado, por SAS do P.PORTO;

- **Concessionário:** Pessoa jurídica privada que celebra contrato de concessão de exploração de serviço público com a entidade pública;
- **Concessão de serviço público:** contrato administrativo pelo qual uma entidade se obriga a gerir, em nome próprio e por sua responsabilidade, uma atividade de serviço público, durante um determinado período, sendo remunerado por via do pagamento de taxas de utilização a cobrar diretamente aos utentes;
- **Concorrente:** Pessoa Jurídica privada que apresenta proposta para a concessão de exploração de serviço público com a entidade pública;
- **CCP:** Código dos Contratos Públicos;
- **Entidade Gestora:** entidade que exerce as funções de controlo e de gestão (física e financeira) inerentes à presente concessão, as quais competem aos Serviços de Acção Social do Politécnico do Porto, adiante designados por SAS do P.PORTO, nos termos do artº 37º, n.º 1, alínea b) dos Estatutos do P.PORTO (Despacho normativo n.º 5/2009);
- **Órgão competente para a decisão de contratar:** Conselho de Gestão do Instituto Politécnico do Porto;
- **Princípios da Exploração do Serviço Público pelo Concessionário:** Princípios que visam garantir as necessidades públicas que constituem o fim desse serviço e a sua razão de existir;
- **Serviço Público:** Estrutura orgânica humana inserida na estrutura orgânica de uma pessoa coletiva pública, com vista à realização de atribuições desta, cuja atividade é desenvolvida sob a sua superintendência.
- **Unidade alimentar**: Refeitório, também comumente designadas de cantina, restaurante, bar ou snack-bar.

Artigo 3.º
Epígrafes e Remissões

1. As epígrafes utilizadas no presente Caderno de Encargos e nos seus Anexos fazem parte da regulamentação aplicável às relações contratuais deles emergentes e constituem suporte para a interpretação ou integração do presente Caderno de Encargos ou daqueles documentos.
2. As remissões, ao longo do presente Caderno de Encargos, para artigos ou alíneas, são efetuadas para números ou alíneas do clausulado do mesmo Caderno de Encargos, salvo se do contexto resultar sentido diferente.

Artigo 4.º
Contrato de concessão

1. O contrato de concessão é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos, incluindo o código de exploração, e rege-se pelo estabelecido nos artigos 94.º a 106.º do Código dos Contratos Públicos, adiante designado por CCP.
2. Integram o contrato a celebrar, nomeadamente, os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos Concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;

c) O presente Caderno de Encargos e seus anexos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Concorrente.

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, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 29 de janeiro, na sua atual redação e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 5.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 não havendo negligência ou dolo por parte 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 resultantes da errada interpretação que haja feito.
3. Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos mediante recurso às normas aplicáveis aos casos análogos e, supletivamente, à lei geral.

Artigo 6.º
Obrigações do Concessionário

1. As obrigações do concessionário encontram-se previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nos artigos contratuais.
2. A título acessório, o concessionário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. Decorrem ainda para o concessionário a obrigatoriedade de cumprir a legislação em vigor, nomeadamente:

a) Lei n.º 34/2019 de 22 de maio, que define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos;

b) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem um Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);

c) Decreto-Lei n.º 135/2013, 04 de outubro, que estabelece o regime jurídico da designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridades de saúde;

d) Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de março, que aprova o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas (com as necessárias adaptações, observado o disposto no seu artigo 1.º);

e) Decreto Regulamentar n.º 4/99 de 01 de abril, que altera e republica o Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de setembro, que regula os estabelecimentos de restauração e de bebidas;

f) Regulamento (CE) nº 1019/2008, de 17 de outubro, relativo a Higiene dos géneros alimentícios;

g) Diretiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios;

h) Regulamento CE n.º 178/2002, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, nomeadamente a necessidade das empresas do setor alimentar terem um sistema exaustivo de rastreabilidade;

i) Decreto-Lei nº 240/94 de 22 de fevereiro, que estabelece as normas de qualidade das gorduras e óleos utilizados na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;

j) Portaria nº 1135/95 de 15 de setembro, que estabelece a utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios fritos;

k) Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;

l) Decreto-Lei n.º 29/2009, de 02 de fevereiro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2008/39/CE, da Comissão, de 6 de março, que, por sua vez, altera a Diretiva n.º 2002/72/CE, relativa aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

4. Constitui ainda obrigação do Concessionário utilizar a plataforma digital dos SAS do P.PORTO, a disponibilizar pelo Concedente, para gestão do fornecimento de refeições, que inclui, nomeadamente:

a) A pré-marcação de refeições;

b) A divulgação das ementas respeitantes às refeições diárias e ao prato principal (prato especial);

c) O registo dos bens consumidos e respetivos valores;

d) A divulgação das tabelas de preços a praticar.

Artigo 7.º
Outras obrigações do concessionário

1. O concessionário é responsável pela qualidade e condições higiénico – sanitárias do fornecimento de refeições e bens alimentares, correndo por sua conta a reparação dos danos, prejuízos e eventuais indemnizações, nos casos de agressão ao estado de saúde dos utentes, designadamente de intoxicação alimentar.

2. 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, com uma periodicidade mínima de **2 (dois) meses**, a efetuar por laboratório devidamente acreditado.

3. O concessionário obriga-se a assegurar o controlo de temperaturas das refeições confecionadas durante o seu transporte e durante todo o período de serviço.

4. O transporte dos alimentos deve ser efetuado de forma a manter os alimentos seguros, não introduzindo contaminação de origem biológica, química ou física. Para aquele fim e sem prejuízo de outros requisitos que devam ser cumpridos, devem nomeadamente ser respeitadas as seguintes regras:

   a) Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de alimentos devem ser mantidos em adequado estado de higienização e em boas condições de conservação;

   b) As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar outras substâncias que não sejam alimentos (Ex: produtos de higienização ou outros produtos químicos) no mesmo compartimento. Caso seja efetuado transporte simultâneo de produtos não alimentares deve existir uma separação física entre eles;

   c) Os alimentos devem ser colocados dentro dos veículos e/ou contentores de forma organizada e segura para evitar a sua contaminação;

   d) No caso do veículo não tiver caixa de carga com capacidade de refrigeração ou congelação, devem ser usados recipientes adequados de manutenção da temperatura adequada do alimento;

   e) Os alimentos quentes devem ser transportados a uma temperatura igual ou superior a 65ºC e o transporte não deve exceder 1 hora após a confeção;

   f) Os recipientes de transporte dos alimentos devem estar devidamente higienizados antes do transporte;

   g) Os alimentos durante o transporte devem estar devidamente protegidos;

   h) Os alimentos crus devem encontrar-se afastados dos alimentos preparados/confecionados;

   i) O transporte deve ser efetuado o mais rapidamente possível.

5. Das inspeções e análises efetuadas deverão ser remetidas cópias dos relatórios aos SAS do P.PORTO, de onde constem os resultados.

6. É ainda da responsabilidade do concessionário:

a) 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;

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

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

d) Realizar, por sua conta, todas as intervenções de manutenção, efetuadas nos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva, quer de natureza curativa, incluindo substituição de peças, sem prejuízo do normal funcionamento das unidades alimentares e dos bares;

e) Garantir que as intervenções previstas na alínea anterior sejam efetuadas de acordo com as normas em vigor e com as regras da boa arte;

f) Efetuar as intervenções periódicas necessárias ao bom funcionamento das instalações de esgotos e limpeza e manutenção das caixas de retenção de gorduras, devendo ser apresentado aos SAS do P.PORTO o respetivo comprovativo legal do destino da gordura recolhida;

g) Fornecimento e substituição de lâmpadas e aparelhagens elétricas, reparação de tubagens (água, saneamento e gás), reparação de torneiras/válvulas, filtros ou reparação de fechaduras e portas, entre outros;

h) 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 das 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;

i) Limpeza quadrimestral de sistemas de extração/exaustão, tetos aspirantes e *hottes*, incluindo mensalmente a limpeza aos respetivos filtros, proteção de janelas e instalações de esgoto;

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

k) Verificação, manutenção e recarga de extintores de incêndio;

l) Limpeza, verificação e manutenção do sistema de extração de ar ambiente, nomeadamente grelhas de ventilação e condutas (pelo menos duas vezes por ano), caixa do ventilador e respetivas componentes (pelo menos uma vez por ano);

m) Suportar os demais encargos com o funcionamento da unidade, incluindo gás, eletricidade e água;

n) Assegurar obrigatoriamente a separação de resíduos para reciclagem;

o) Assegurar a não utilização de palhinhas plásticas em todas as Unidades Alimentares, cumprindo assim uma política interna dos SAS do P.PORTO;

p) Assegurar a diminuição de utilização de materiais plásticos nomeadamente, copos de café e palhetas, podendo ser substituídos por materiais alternativos biodegradáveis;

q) Evitar o desperdício alimentar e, eventualmente, doar as sobras de comida a pessoas mais carenciadas, através de associações e movimentos organizados para esse efeito;

r) Disponibilizar Livro de Reclamações em todas as Unidades Alimentares.

Artigo 8.º
Remuneração do Concessionário

1. A remuneração do Concessionário decorrente da gestão e exploração das unidades alimentares objeto do presente procedimento é exclusivamente a resultante dos resultados financeiros obtidos de gestão e exploração das unidades sob sua responsabilidade.

2. Compete ao Concessionário a cobrança de todos os valores devidos pelos utentes das unidades alimentares, devendo apenas os SAS do P.PORTO colaborar no fornecimento de informação sobre a condição dos utentes (estudante ou trabalhador da instituição), através da disponibilização de acesso a plataforma digital utilizada pelos SAS do P.PORTO

3. Tendo em conta o princípio da transparência, o Concessionário aceita que o Concedente possa emitir listagens a partir da plataforma referida no n.º 2 para análise e controlo do processo de exploração.

Artigo 9.º
Estabelecimento da concessão

1. O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos ao serviço a concessionar e pelos direitos e obrigações destinados à realização do interesse público subjacente à celebração do contrato.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes à data da celebração do contrato nas diferentes unidades alimentares do P.PORTO, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo Concessionário, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades concedidas, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade Concedente, ao Concessionário ou a terceiros.
3. Estão cedidos à concessão, designadamente:

   a) Todos os equipamentos, máquinas, aparelhos e respetivos acessórios e outros bens existentes nas cozinhas, armazéns, refeitórios, bares e instalações afins, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;

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

4. É obrigação do Concessionário elaborar e manter permanentemente atualizado e à disposição da entidade Concedente, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos no número anterior, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

5. O Concessionário não poderá alienar ou onerar bens afetos à concessão.

Artigo 10.º

Manutenção do estabelecimento da concessão

1. O Concessionário obriga-se, durante a vigência do contrato de concessão e a expensas suas, a manter os estabelecimentos da concessão em bom estado de conservação e em perfeitas condições de utilização e segurança, devendo diligenciar para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que se destina.
2. O Concessionário obriga-se a comunicar à entidade Concedente, no menor tempo possível, todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos, que não sejam reparáveis no âmbito da respetiva manutenção.

Artigo 11.º
Delimitações físicas da concessão

Consideram-se instalações das unidades alimentares as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, *hottes* e equipamentos das cozinhas, copas, salas de refeições, despensas, escritórios, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços para além daqueles que venham a ser utilizados pelo Concessionário, mediante prévia autorização do Concedente, por solicitação daquele ou decisão deste.

Artigo 12.º
Regime do risco

1. O Concessionário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à Concessão durante o prazo da sua duração, exceto quando o contrário resulte do presente Caderno de Encargos ou do contrato.
2. Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pelo Concessionário.
3. O Concedente não se vincula ao número e tipo de refeições apresentado nas peças do presente procedimento, que constitui apenas uma previsão baseada no histórico da atividade.

Artigo 13.º
Financiamento

1. O Concessionário é responsável pela obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento de todas as atividades que integram o objeto do contrato, de forma a garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações.
2. Com vista à obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento das atividades concedidas, o Concessionário pode contrair empréstimos, prestar garantias e celebrar com as entidades financiadoras os demais atos e contratos que consubstanciam as relações jurídicas de financiamento.
3. Não são oponíveis ao Concedente quaisquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais estabelecidas pelo Concessionário nos termos do número anterior.

Artigo 14.º
Prazo e termo da Concessão

1. O contrato de concessão terá início à data da sua assinatura, ou em data a combinar, e mantém-se em vigor pelo período de **1 (um) ano**, podendo ser renovado por igual período, sem prejuízo do disposto no n.º 4 deste artigo.
2. A aceitação do conteúdo do Caderno de Encargos implica a aceitação de que o prazo de vigência estipulado no início do número anterior é o tempo necessário para a amortização e remuneração, em condições normais de rendibilidade de exploração, do capital investido.
3. O disposto nos números anteriores tem em consideração a contraprestação a entregar, mensalmente, pelo Concessionário ao Concedente.
4. O contrato considera-se renovado por sucessivos períodos de um ano, se nenhum dos contraentes comunicar ao outro a denúncia do contrato, por carta registada com aviso de receção, remetida com pelo menos 90 (noventa) dias de antecedência relativamente ao termo do contrato inicial ou de qualquer das suas renovações.
5. Para efeitos de contagem do prazo referido no número anterior, releva a data do registo da expedição dos correios ou serviço equivalente.
6. No caso da não renovação do contrato, o Concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 10 (dez) dias antes do seu termo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido por escrito pelo Concedente.

Artigo 15.º
Contrapartida financeira e condições de pagamento

1. Pela concessão do direito de gestão e exploração das unidades alimentares objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Concessionário pagará aos SAS do P.PORTO uma contrapartida financeira mensal, por Lote, no valor indicado na proposta apresentada e aceite pela Concedente.
2. A contrapartida mensal das unidades alimentares é calculada com base na percentagem de faturação aplicada ao volume de vendas no mês.
3. Aquando do pagamento da contrapartida mensal, o Concessionário envia aos SAS do P.PORTO documento contabilístico validado pelo Administrador do Concessionário, onde conste, de forma clara e inequívoca, o número, o tipo de refeições servidas, bem como os utentes dessas mesmas refeições e o valor total faturado sem IVA por unidade alimentar, referente ao mês anterior.
4. Mensalmente, o Concessionário envia aos SAS do P.PORTO uma declaração da faturação verificada nas unidades alimentares da Concedente nos meses anteriores, validada pelo Revisor Oficial de Contas do Concessionário.
5. O incumprimento grave e/ou reiterado do disposto no n.º 3 e o não envio do disposto no n.º 4 imputa ao Concessionário a penalidade de pagar aos SAS do P.PORTO o equivalente a 3 (três) vezes o número de refeições servidas no mês.

6. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, a contrapartida financeira deve ser paga mensalmente e vence-se no 10.º (décimo) dia útil do mês seguinte a que diga respeito, devendo o seu pagamento ser efetuado aos SAS do P.PORTO, por via de transferência bancária a favor desta entidade.

7. O não pagamento pelo Concessionário da contrapartida financeira no prazo fixado no n.º 6 dará lugar à contagem de juros moratórios, nos termos da legislação aplicável em vigor.

8. A partir do 30.º (trigésimo) dia de atraso no pagamento da contrapartida mensal devida, a entidade Concedente pode optar pela cessação da concessão, imputando as sanções indemnizatórias devidas neste caso.

Artigo 16.º
Custos correntes de exploração do estabelecimento de concessão

1. Sem prejuízo do disposto n.º 3, as despesas com limpeza, água, gás e energia elétrica são da responsabilidade integral do Concessionário.

2. Para os efeitos previstos no número anterior, caso a faturação não seja efetuada diretamente pelo fornecedor do serviço, o Instituto Politécnico do Porto, a respetiva Unidade Orgânica ou os SAS do P.PORTO apresentarão mensalmente ao Concessionário fatura com o valor correspondente aos consumos de eletricidade, água e gás verificados nos locais concessionados, que deve ser paga pelo Concessionário em prazo não superior a 30 (trinta) dias, sob pena de responsabilização pelos custos adicionais a suportar pelo Instituto Politécnico do Porto, a respetiva Unidade Orgânica ou os SAS do P.PORTO e responsabilização nos termos gerais de direito.

3. Excetua-se do disposto no n.º 1, a percentagem correspondente a 50% (cinquenta) dos encargos com a eletricidade, que serão assumidos pelos SAS do P.PORTO ou pela Escola, em função da decisão do Concedente, nas situações em que a sala de refeições da unidade alimentar seja usada para fins de estudo, nos termos definidos no artigo 55.º.

Artigo 17.º
Publicidade

1. Não é permitida a afixação de publicidade no espaço afeto à concessão, com exceção da relativa aos produtos de consumo corrente e sua disponibilização ou informação afim ao serviço prestado.

2. A entidade Concedente poderá permitir, expressamente e sempre por escrito, publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do Concessionário, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.

3. Excluem-se do presente artigo qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pela entidade Concedente, em zona destinada para o efeito nas instalações do(s) estabelecimento(s) concessionado(s), nomeadamente de carácter administrativo, cultural, académico ou desportivo.

Artigo 18.º
Personalização dos Espaços

1. A decoração e personalização do espaço a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelos SAS do P.PORTO, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
2. Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos SAS do P.PORTO e do Concedente, nos termos do previsto no Anexo 3.
3. Em caso algum será permitido ao Concessionário alterar a denominação das unidades alimentares concessionadas, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
4. O Concessionário aceita que a personalização do espaço possa ser feita pelo Concedente, caso este assim o entenda, sendo que este dará conhecimento por escrito ao Concessionário desta opção.

Artigo 19.º
Manutenção e conservação do estabelecimento de concessão

1. O Concessionário obriga-se, durante a vigência do contrato de Concessão e as suas expensas, a manter o estabelecimento da Concessão em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização, de higiene e segurança, diligenciando para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que se destina.
2. O Concessionário deve respeitar os padrões de qualidade, de segurança e de comodidade fixados pelo presente Caderno de Encargos.
3. Os encargos com a manutenção preventiva e curativa e reparação do equipamento e material, bem como reposições de palamenta, são da exclusiva responsabilidade do Concessionário.
4. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo Concessionário, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após o início do contrato, a aprovar pelos SAS do P.PORTO.
5. Se o plano de manutenção apresentado pelo Concessionário se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito ao Concedente de apresentar um plano a cujo cumprimento o Concessionário ficará obrigado.
6. Pequenas reparações de uso comum, designadamente substituição de lâmpadas e outras, são consideradas custos correntes, da exclusiva responsabilidade do Concessionário.

Artigo 20.º
Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da exclusiva responsabilidade do Concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Compete ao Concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças 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.

3. O Concessionário deverá informar, de imediato, o Concedente, no caso de qualquer das licenças ou autorizações a que se refere o número 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. Integram este artigo, designadamente, as obrigações que decorrem para o Concessionário de:

   a) Adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) às unidades alimentares concessionadas;

   b) Implementar sistema de controlo de pragas e desinfestação, por empresa credenciada para esse fim, exigindo-se uma primeira visita com relatório da situação no prazo máximo de 1 (um) mês após o início do contrato, aqui se incluindo todas as obrigações inerentes a este sistema de controlo.

5. Caso a entidade Concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o Concessionário constitui-se na obrigação de indemnizar o Concedente de todas as despesas que, em consequência, haja de assumir e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Artigo 21.º
Horário e Condições de funcionamento

1. Os horários de funcionamento de cada unidade alimentar são especificados no Anexo 1 do presente Caderno de Encargos.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, os horários de funcionamento deverão acompanhar outras atividades das unidades orgânicas onde estão instaladas as unidades alimentares, a acordar previamente.

3. Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 4 e 5, o Concessionário deverá assegurar que a abertura, período de funcionamento e o encerramento se fazem de acordo com os horários estabelecidos.

4. Durante o mês de agosto, todas as unidades alimentares encerram para realização de ações que, por razões de organização, saúde e segurança, não possam ser realizadas durante os demais períodos, nomeadamente ações de higienização profunda e desinfestação e controlo de pragas.

5. Admite-se igualmente o encerramento da unidade alimentar em períodos coincidentes com as interrupções e férias letivas, de acordo com o que resulta do calendário escolar da unidade orgânica da Concedente onde aquela unidade se encontra instalada, sob proposta fundamentada do Concessionário.

6. Admite-se ainda o encerramento das unidades alimentares em caso de necessidade de realização de qualquer intervenção que se revele relevante para a boa manutenção, conservação e funcionamento das mesmas, desde que o Concedente informe o Concessionário por escrito, num prazo de 20 (vinte) dias. Desta forma, os SAS do P.PORTO não poderão ser responsabilizados por eventuais atrasos no que diz respeito ao prazo estimado de conclusão de cada intervenção.

7. Quaisquer outros períodos de encerramento deverão ser propostos pelo Concessionário à Concedente, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias, e a decisão, que tem de ser expressa e escrita, carece de parecer favorável da unidade orgânica e dos SAS do P.PORTO.

8. Em períodos do calendário escolar previamente definidos, que pelas atividades que neles ocorrem, possa resultar uma diminuição da afluência às Unidades Alimentares, nomeadamente Queima das Fitas ou Época de Exames, o Concessionário deverá cumprir os horários estabelecidos pelo Anexo 1.1 – Horário de Funcionamento em períodos excecionais do Calendário Escolar.

9. Fora dos casos e condições previstas no presente artigo, o incumprimento das obrigações do Concessionário estipuladas no presente artigo confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato, o que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização ao Concessionário.

Artigo 22.º
Seguros

1. Para além de outros seguros obrigatórios, nos termos legais, o Concessionário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para a entidade Concedente, os seguintes seguros, válidos até ao fim da concessão:

    a) Acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo e qualquer pessoal ao seu serviço na execução da concessão;

    b) Responsabilidade civil automóvel, conforme legislação em vigor, para todas as viaturas automóveis que sejam utilizadas no âmbito da concessão;

    c) Responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de 500.000,00 € (quinhentos mil euros), cujas garantias devem abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada à entidade Concedente qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações;

    d) Seguro de acidentes pessoais, cobrindo os utentes e quaisquer utilizadores do espaço concessionado.

2. A validade dos seguros exigidos pode ser verificada a todo o tempo pelos SAS do P.PORTO e a não verificação daquela confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato, que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização ao Concessionário.

3. Os SAS do P.PORTO podem, sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o Concessionário fornecê-los no prazo 10 (dez) dias, incorrendo em penalidade contratual caso incumpra com a apresentação dessa prova no prazo definido neste número.

Artigo 23.º
Pessoal afeto à exploração

1. São da exclusiva responsabilidade do Concessionário todas as obrigações relativas ao pessoal afeto à exploração, a sua disciplina e aptidão profissional, bem como o cumprimento da legislação laboral.
2. Pertence à esfera de responsabilidade do Concessionário garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa, contendo o nome e respetiva categoria profissional.
3. Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do Concessionário, sendo que o mesmo deverá ser alvo de duas a três propostas prévias, a validar pelo Concedente.
4. O Concessionário compromete-se a respeitar e fazer respeitar todas as normas vigentes em matéria de entrada, permanência e trabalho, permanente ou ocasional, e ainda que não remunerado, de trabalhadores estrangeiros em território nacional.
5. O Concessionário é responsável por todos os encargos sociais e descontos estabelecidos na legislação em vigor relativos ao pessoal ao serviço do seu âmbito de atuação.
6. O Concessionário terá sempre à disposição dos interessados, nas instalações da Concessão, cópia do conteúdo dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.
7. O Concessionário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja solicitado de forma fundamentada, o pessoal que o Concedente entender não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações.
8. O Concessionário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.
9. O Concessionário obriga-se a disponibilizar fardas de trabalho de cozinha convencionais ao pessoal afeto às atividades da Concessão, assim como crachás de identificação. As fardas devem ser completas, incluindo calçado e outros acessórios apropriados a cada função.
10. O pessoal afeto às atividades da Concessão deve apresentar-se sempre fardado e devidamente identificado, nos termos obrigatórios do número anterior, bem como deverá cumprir as normas de higiene e segurança alimentar.

Artigo 24.º
Formação do pessoal afeto à exploração

1. O Concessionário obriga-se a providenciar a suas expensas um plano de formação e sensibilização anual, adequada ao pessoal afeto à exploração, designadamente em áreas como obrigações, deveres e responsabilidades decorrentes do contrato de concessão, atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene no trabalho, proteção e adoção de boas práticas ambientais e técnicas de confeção culinária.
2. O plano de formação referido no número anterior deve ser apresentado **até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato**, devendo indicar, entre outros, a descrição sumária das ações de formação a ministrar, o número de horas previsto por ação de formação e o número de participantes na ação de formação.

3. Os SAS do P.PORTO podem, sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental da concretização do plano de formação referido no número anterior, devendo o Concessionário fornecê-la no prazo máximo de 10 (dez) dias.
4. O incumprimento do plano de formação apresentado implica o Concessionário em penalidade, de acordo com o determinado no artigo 43.º.

Artigo 25.º
Contingente e mapa de pessoal

1. O Concessionário deverá dispor de um efetivo de pessoal indispensável e adequado à regular prestação do serviço, de forma a garantir a prestação de um serviço de qualidade e, consequentemente, de satisfação dos utentes.
2. O Concessionário obriga-se a manter um sistema de recolha e tratamento de sugestões e reclamações, apresentando, em sede de reunião mensal com os SAS do P.PORTO, as mesmas, bem como as medidas que implementará em conformidade e o respetivo cronograma para atender àquelas manifestações (sugestões/ reclamações).
3. Não obstante a discricionariedade reconhecida ao Concessionário na gestão flexível do contingente de pessoal a afetar à Concessão, sempre pautada pela garantia da prestação de um serviço de qualidade e com segurança alimentar, e sem prejuízo do disposto no número seguinte, o Concessionário obriga-se a proceder à entrega aos SAS do P.PORTO do mapa de pessoal a afetar à concessão, para cada período de 2 (dois) meses, devidamente justificado quanto ao contingente indicado e com a indicação expressa das respetivas categorias e competências.
4. Sem prejuízo do Concessionário se obrigar a assegurar as qualificações, as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas à concessão do serviço público de alimentação, o Concessionário obriga-se a integrar, em permanência e em regime de tempo completo, no quadro de pessoal a afetar à concessão, os seguintes elementos, que atuarão de forma transversal a todas as unidades alimentares (estrutura local):

    a) Um responsável, perante os SAS do P.PORTO, pela gestão do contrato, com formação superior e um mínimo de 3 (três) anos de experiência em funções de coordenação operacional de unidades de restauração coletiva e bares (Gerente de contrato);

    b) Um responsável técnico e de qualidade, com formação superior adequada (dietista ou nutricionista).

5. Os currículos dos elementos referidos nas alíneas anteriores terão que ser previamente aprovados pelos SAS do P.PORTO, pelo que deverão ser-lhes apresentados antes do início dos serviços e/ou previamente, de modo a permitir eventuais substituições de qualquer um desses elementos.
6. O mapa de pessoal é global mas deve sempre indicar o contingente mínimo de pessoal, com indicação expressa das respetivas categorias, qualificações e competências, que em cada mês será afeto a cada unidade alimentar.

7. Durante os primeiros 4 (quatro) meses de vigência do contrato, vigorarão os mapas de pessoal apresentados pelo Concessionário na sua proposta, nos termos do Anexo 4, sem prejuízo de, em face das circunstâncias verificadas ao longo desses meses exigirem a sua alteração, esta ser promovida pelo Concessionário nos termos do n.º 10 ou pelos SAS do P.PORTO, nos termos do n.º 9, mediante fundamentação adequada, nomeadamente em razão dos resultados de (in)satisfação atingidos.
8. Caso se justifique, os SAS do P.PORTO podem, de forma fundamentada, exigir ao Concessionário a correção do mapa de pessoal.
9. Se nada for expressamente dito pelos SAS do P.PORTO, os mapas de pessoal consideram-se aprovados após 10 (dez) dias após sua entrega àqueles serviços e devem ser afixados em lugar visível em cada uma das unidades alimentares.
10. Depois de tácita ou expressamente aprovado, o mapa de pessoal apresentado nos termos do n.º 4 apenas pode ser alterado mediante prévia autorização dos SAS do P.PORTO, sob proposta fundamentada do Concessionário.
11. Sempre que o resultado de satisfação atingido seja inferior ao definido no n.º 2, o Concessionário obriga-se a, com as devidas adaptações, proceder de acordo com o disposto n.º 3, fazendo compreender na definição das ações que irá, sempre que se verifique necessário, desencadear a revisão do mapa de pessoal a afetar à concessão.
12. A inobservância do disposto nos números anteriores confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Concedente ao Concessionário, sem prejuízo das penalidades legalmente previstas.

Artigo 26.º
Perdas e Danos

1. O Concessionário é o único responsável pelas indemnizações por perdas e danos pelas despesas resultantes de prejuízos pessoais, de doenças, de impedimentos permanentes e temporários ou morte, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração, incluindo ao próprio Concedente.
2. O Concessionário é o único responsável pela reparação e indemnização de todos os prejuízos sofridos por terceiros e pelo próprio Concedente, até à receção da exploração, 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 27.º
Poder de direção do Concedente

1. Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º a 306.º do CCP e das especificações definidas nos artigos seguintes, o poder de direção do Concedente compreende as seguintes faculdades:

a) Fiscalizar o cumprimento do estipulado pelas condições específicas deste Caderno de Encargos, designadamente, efetuando diretamente, ou através de terceiros, a verificação regular do cumprimento de todas as obrigações estipuladas, nomeadamente, pelo presente Caderno de Encargos;

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

2. Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º, 303.º, 304.º, 305.º e 306.º do CCP, o Concedente pode ordenar a realização de ensaios, testes ou exames, na presença de representantes do Concessionário, que permitam avaliar as condições de funcionamento e as características do equipamento, sistemas e instalações respeitantes à Concessão, correndo os respetivos custos por conta do Concessionário.

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

4. O incumprimento do imposto pelo número anterior, em prazo fixado pelo Concedente, confere a este o poder de operar a resolução do contrato, que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Concedente.

Artigo 28.º
Acompanhamento da exploração

1. O Concessionário fica obrigado a manter uma reunião mensal de coordenação com o responsável pelos SAS do P.PORTO ou com quem seja nomeado para o representar.
2. As reuniões deverão ser convocadas por escrito, pelo Concessionário, mencionando a agenda prévia da reunião, da qual constam as seguintes ordens de trabalho obrigatórias:
   a) Entrega de Relatório Mensal, conforme alínea d) do n.º 1 do artigo 31.º;
   b) Entrega da Cópia do Registo de faturação mensal, respeitadas as obrigações que decorrem dos números 4, do artigo 15.º e números 4 e 6 do artigo 53.º deste Caderno Encargos;
   c) Qualquer pedido de autorização que careça de aceitação, nos termos fixados pelo Caderno de Encargos.
3. De todas as reuniões deve ser lavrada ata escrita, a ser assinada por todos os intervenientes na reunião, sendo do Concessionário a responsabilidade de elaboração e envio ao Concedente da mesma, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a realização desta.
4. A não-aceitação fundamentada da ata lavrada nos termos do número anterior obriga o Concessionário à sua correção, no prazo máximo de 2 (duas) semanas, findo qual incorre em mora.

Artigo 29.º
Regulamento dos preços a praticar

1. Os preços mínimos e máximos a praticar pelos serviços a fornecer aos utentes do serviço objeto do presente caderno de encargos constam da tabela de preços em Anexo 6, nos termos previstos no contrato de Concessão.

2. A tabela de preços tem em conta a evolução normal e previsível dos custos produtivos, sem prejuízo do disposto legalmente para os preços a praticar nos termos do Anexo 6 e do estipulado no artigo 40.º.

3. O Concessionário não pode cobrar preços que não respeitem a tabela de preços aprovada pelo Conselho de Gestão da Concedente no que respeita ao preço da refeição diária, prato especial e Massas/Saladas ao Momento e aos identificados como alimentos essenciais e que se constituem aqueles que no Anexo 6 se apresentam com preço pré determinado.

4. O valor dos preços a cobrar aos utentes do serviço deverá ser devidamente publicitado, designadamente, mediante a sua disponibilização no espaço concessionado, de modo a permitir o seu conhecimento acessível, expedito e claro pelos seus utentes.

5. O incumprimento do disposto no número anterior faz incorrer o Concessionário em penalidade, nos termos do artigo 42.º.

Artigo 30.º
Acesso ao estabelecimento da Concessão e aos documentos do Concessionário

1. O Concessionário deve facultar ao Concedente, ou a qualquer entidade por esta nomeada, livre acesso a todo o estabelecimento da Concessão, bem como a quaisquer documentos relativos às instalações e atividades objeto da Concessão, incluindo os registos de gestão utilizados, estando ainda obrigado a prestar, sobre todos esses elementos e de forma pronta, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.

2. O Concessionário deve disponibilizar prontamente, gratuitamente, ao Concedente, qualquer documento, de qualquer natureza, que se revele necessário ou útil ao exercício dos direitos ou ao desempenho de funções atribuídas pela lei ou pelo contrato ao Concedente.

3. A oposição ao estabelecido nos números anteriores confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Concedente.

Artigo 31.º
Obrigação de informação do Concessionário

1. Em todo o período de vigência do contrato de Concessão, o Concessionário obriga-se a:

   a) Informar o Concedente de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concedidas;

   b) Informar o Concedente de qualquer alteração ao pessoal mencionado no artigo 24.º;

c) Fornecer ao Concedente, ou a quem este designar para o efeito, qualquer informação ou elaborar relatórios específicos sobre aspetos relacionados com a execução do contrato, desde que solicitados por escrito;

d) Integrar no Relatório Mensal a seguinte informação mínima obrigatória:

i. Registo de ocorrências, onde serão inscritas as situações de características insólitas, desviantes, de acidente ou fora do normal, que, pela sua gravidade ou consequência futura devam ser vertidas a escrito para memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação disciplinar ou policial;

ii. Mapa do equipamento cedido à exploração: inventário – estado de uso e reparações sofridas;

iii. Mapa do equipamento instalado pelo Concessionário no mês anterior;

iv. Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve o Concessionário transmitir aquelas ocorrências ao Concedente no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, que a anexará ao primeiro relatório mensal posterior àquela;

v. Reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes do serviço e dos resultados das investigações e demais providências que porventura tenham sido tomadas, nos termos do disposto no número 3 do artigo 37.º.

vi. Registo de limpezas.

2. O Concessionário deverá também apresentar, prontamente, as informações complementares ou adicionais que lhe sejam solicitadas pelo Concedente, no âmbito da execução do contrato, nomeadamente:

a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários 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 de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

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

e) Documentos necessários ao controlo da rastreabilidade dos alimentos.

3. Sem prejuízo das penalidades contratuais previstas, a não prestação de informação nos termos dos números anteriores, confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização ao Concessionário.

Artigo 32.º
Atividades de verificação e controlo

1. A entidade Concedente reserva-se o 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. O Concessionário obriga-se a facultar o acesso, pelos representantes dos SAS do P.PORTO, incluindo entidades terceiras por si contratadas bem como Serviços e organismos com competência específica e inspetiva, às instalações do Concessionário para efeitos de exame aos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição.
3. As atividades de verificação e controlo serão levadas a efeito pelos SAS do P.PORTO, podendo esta função, de acordo com o seu exclusivo interesse público, ser cometida a terceiros que intervirão, nas delimitações da exploração, devidamente credenciados.
4. A entidade Concedente reserva-se o direito de ordenar a substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, de qualquer elemento do pessoal do Concessionário, quando este haja, direta ou indiretamente, desrespeitado qualquer trabalhador ou agente da entidade Concedente ou utentes dos serviços dos refeitórios e bares concessionados ou ainda quando constate ou seja informado de que o elemento do pessoal não cumpre com rigor e zelo profissional as suas atividades.
5. A ordem referida no número anterior deverá ser fundamentada por escrito, quando o Concessionário assim o exija, mas sem prejuízo de imediata suspensão do pessoal indicado.
6. O exercício de direito de visita e de recolha de alimentos não ilibam o Concessionário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limitam o direito de rejeição por parte do Concedente.

Artigo 33.º
Atividades de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confecionados, incluindo as bebidas.
2. Os SAS do P.PORTO 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. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
3. Sem prejuízo do disposto anteriormente, o Concessionário 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 (setenta e duas)

horas, amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, para, se necessário, sujeitá-las a análise.

4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o Concessionário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão os SAS do P.PORTO efetuá-la a expensas do Concessionário.
5. Os SAS do P.PORTO, por si ou interposta entidade nomeada para o efeito, poderão 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 legalmente previsto à imagem das pessoas (funcionários ou utentes do serviço) e proteção dos respetivos dados.

Artigo 34.º
Verificação quantitativa

1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
    a) Das quantidades globais adquiridas 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 material;
    g) Do fardamento do pessoal e sua identificação.
2. A verificação quantitativa será validada por assinatura final de representantes de ambas as partes, sendo que, em caso de ausência do Concessionário ou seu representante, será assinado por um funcionário devidamente identificado no local.

Artigo 35.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 nutricional e de sabor das refeições fornecidas;
    c) Do cumprimento das ementas;
    d) Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações (incluindo limpezas diárias);
    e) Das atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, nomeadamente, no contacto com o destinatário e demais equipas de trabalho e limpeza/higiene do pessoal afeto pelo Concessionário à exploração das unidades alimentares;
    f) Do transporte de refeições confecionadas, quando aplicável.

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

Artigo 36.º
Controlo

1. Em caso de deteção de géneros alimentícios ou refeições sem as condições adequadas contratual e legalmente, os géneros ou refeições em questão não poderão ser vendidos, devendo ser imediatamente substituídos, correndo todos os encargos com a substituição, devolução, destruição e responsabilização pelos danos causados pelos géneros ou refeições rejeitadas competir exclusivamente ao Concessionário.
2. O Concessionário obriga-se a facultar, permanentemente e de forma incondicional, a visita às instalações por representante dos SAS do P.PORTO bem como dos serviços e organismos com competência para tal.
3. Os SAS do P.PORTO reservam-se o direito de proceder ao controlo higiénico e de qualidade dos produtos e instalações, a assegurar por entidade idónea por si escolhida e indicada.
4. O controlo referido no número anterior pode incluir recolha de material para a realização de análises microbiológicas, seja relativa a alimentos, superfícies ou mãos de operadores.
5. O exercício do direito de visita para verificação e controlo e a eventual recolha de material para análise (alimentos ou outros), a que aludem as cláusulas anteriores, não ilibam o Concessionário da responsabilidade pelo fornecimento da alimentação, nem limitam o direito de rejeição por parte dos SAS do P.PORTO.

Artigo 37.º
Reclamações dos Utentes do Serviço

1. O Concessionário obriga-se a ter, em cada unidade alimentar e à disposição dos utentes do serviço dos estabelecimentos da Concessão, um livro digital/eletrónico, destinado ao registo de reclamações.
2. Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser consultados pelos SAS do P.PORTO ou por entidade que os represente.
3. O Concessionário deve enviar ao Concedente, com periodicidade mensal, as reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes do serviço e dos resultados das investigações e medidas corretivas que porventura tenham sido tomadas.
4. Caso o Concedente entenda como manifestamente insuficientes as diligências tomadas pelo Concessionário nos termos do número anterior, notificará o Concessionário para fazer cumprir as diretrizes que, fundamentadamente, entenda bastantes.
5. Ao disposto no número anterior é equiparada a ausência de qualquer diligência, ainda que de conhecimento oficioso.
6. Findo o prazo fixado como razoável pelo Concedente para tomada de diligências pelo Concessionário, constitui-se este em mora.
7. A mora converte-se em incumprimento definitivo decorridos 15 (quinze) dias sem que se verifiquem quaisquer correções que o Concedente entenda como razoáveis.

8. Sem prejuízo das penalidades contratuais previstas, o incumprimento definitivo nos termos do número anterior, confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Concedente.

Artigo 38.º
Cedência, oneração e alienação

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.

Artigo 39.º
Subcontratação e cessão da posição contratual

1. O Concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem que haja expressa e inequívoca autorização escrita por parte do Concedente.
2. A autorização prevista no número anterior deverá cumprir os seguintes requisitos:
   a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao Concessionário no presente procedimento;
   b) A entidade Concedente apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do CCP e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 40.º
Revisão de preços a praticar pelo Concessionário

1. Os preços previstos no contrato apenas podem ser revistos nas seguintes situações:
   a) Por imperativo legal ou determinação tutelar;
   b) Por deliberação do órgão competente do Concedente.
2. Qualquer alteração que diminua ou aumente o valor a cobrar pelo Concessionário, confere o direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato, a favor do Concessionário ou do Concedente, em termos a acordar entre as partes.
3. O não cumprimento do disposto no presente artigo, confere ao Concedente o poder de operar a resolução do contrato, determinando a perda total do direito à caução e o direito a exigir uma indemnização no montante compreendido entre 20% (vinte por cento) e 30% (trinta por cento) do valor do contrato, consoante a gravidade da falta e do grau da culpa, a determinar pelo Concedente.

Artigo 41.º
Cobertura por seguros

1. O Concessionário deve assegurar a existência e a manutenção em vigor das apólices de seguro necessárias para garantir uma efetiva e eficaz cobertura dos riscos da Concessão.
2. Constitui estrita obrigação do Concessionário a manutenção em vigor das apólices de seguro afetas ao contrato de Concessão, nomeadamente através do pagamento atempado dos respetivos prémios.

Artigo 42.º
Penalidades contratuais

1. A entidade Concedente pode, para além da observância do previsto nos artigos 325.º e 329.º do CCP, aplicar multas em caso de incumprimento pelo Concessionário das suas obrigações, incluindo as resultantes de determinações da entidade Concedente emitidas nos termos da lei ou do contrato, sem prejuízo da possibilidade de sequestro ou resolução do contrato de concessão.

2. Sem prejuízo de outros montantes de multa previstos no presente caderno de encargos, o montante da multa a aplicar poder variar entre €100,00 (cem euros) e €10.000,00 (dez mil euros) da contrapartida mensal em função da gravidade da falta e do grau de culpa a apurar caso a caso, constituindo valores de multa os seguintes:

   a) €250,00 – Por cada dia de incumprimento do horário e período de funcionamento da unidade alimentar;

   b) €100,00 – Por cada dia de incumprimento da divulgação das ementas;

   c) €250,00 – Se as ementas forem publicitadas sem ser no modelo definido e com toda a informação que desse modelo consta e que é obrigatória;

   d) €250,00 – Por cada dia em que a ementa for divulgada sem prévia aceitação pelo responsável dos SAS do P.PORTO;

   e) €1.000,00 – Por cada alteração da ementa, sem comunicação prévia aos SAS do P.PORTO, com identificação das causas dessa alteração, e por estes Serviços aceite;

   f) €100,00 – Por cada vez que as ementas forem apresentadas aos SAS do P.PORTO para validação sem a aposição prévia e expressa do parecer do nutricionista ao serviço do Concessionário;

   g) €500,00 – Pela falta de afixação dos preços na plataforma digital dos SAS do P.PORTO e na unidade alimentar (por cada unidade alimentar);

   h) €2.500,00 – Por desrespeito dos preços contratados;

   i) €250,00 – Por desrespeito das regras de fardamento, identificação do pessoal e higiene e segurança alimentar pelo pessoal afeto às unidades alimentares, por unidade alimentar;

   j) €500,00 – Por cada incumprimento do plano de formação do pessoal afeto à unidade a que o Concessionário se vinculou por contrato;

   k) €250,00 – Pelo incumprimento da entrega do mapa do equipamento mensal (inventário: estado de uso e reparações sofridas);

   l) €250,00 – Pelo incumprimento da entrega do mapa do equipamento mensal instalado pelo Concessionário nas unidades alimentares, por unidade alimentar.

3. Os montantes das multas mencionadas podem ser superiores aos identificados no número anterior e até ao limite máximo previsto no n.º 2, se o Concessionário incumprir de forma grave e reiterada as obrigações que lhe estão associadas.

4. A gravidade da falta e do grau da culpa é determinada de acordo com critérios de proporcionalidade pela entidade Concedente e é devidamente fundamentada.

5. Se o Concessionário não proceder ao pagamento voluntário das multas que lhe forem aplicadas no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a entidade Concedente pode utilizar a caução para pagamento das mesmas, nos termos do artigo 296.º do CCP.

6. O direito à aplicação de sanções pecuniárias é cumulativo com o direito de exigir o cumprimento das prestações em falta ou defeituosamente cumpridas, bem como com o direito de indemnização por mora e incumprimento definitivo, nos termos da legislação civil.

7. A aplicação das multas contratuais é precedida de audiência escrita ao Concessionário, para que este se pronuncie no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação escrita pelo Concedente.

Artigo 43.º
Sanções por mora contratual

1. Sem prejuízo de eventual cessação do contrato e eventual perda de caução ou indemnização, o Concedente pode aplicar uma sanção contratual por cada dia em que o Concessionário se haja constituído em mora, em valor correspondente a 0,05% do montante correspondente à utilidade económica imediata do contrato para a entidade Concedente.
2. Sem prejuízo de diferentes estipulações contratuais, a mora converter-se-á em incumprimento definitivo, uma vez findo o prazo fixado para o cumprimento da obrigação.
3. Salvo quando esse prazo de cumprimento estiver previamente estipulado no presente Caderno de Encargos, o incumprimento definitivo depende de interpelação admonitória.
4. O incumprimento será sempre definitivo uma vez que se verifique a impossibilidade objetiva da prestação, caso em que a notificação ao Concessionário da decisão de resolução produz efeitos imediatos, independentemente de qualquer outra formalidade.

Artigo 44.º
Sequestro

1. Sem prejuízo do disposto no n.º 3 do artigo 421.º do CCP, em caso de incumprimento grave pelo Concessionário das suas obrigações, ou estando o mesmo iminente, o Concedente pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo, ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades concedidas.
2. O sequestro pode ter lugar, nomeadamente, caso se verifique qualquer das seguintes situações, por motivos imputáveis ao Concessionário:
   a) Deficiente cumprimento ou grave incumprimento das obrigações contratuais por mais de um dia seguido;
   b) Verificação do incumprimento grave das obrigações constantes das especificações técnicas deste Caderno de Encargos.
3. A gravidade da situação referida na alínea b) do número anterior é determinada pelo Concedente.

Artigo 45.º
Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades, nem é havido 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 objetivamente a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que esta 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 Concessionário, na parte em que intervenham;
    b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Concessionário 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 Concessionário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
    d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Concessionário de normas legais;
    e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da concessão 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 Concessionário 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.

Artigo 46.º
Resolução do contrato pela entidade Concedente

1. O incumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão e se dele resultar grave prejuízo, quer para o Concedente, quer para os utentes, em qualquer das unidades alimentares concessionadas, constituí fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida mediante declaração enviada ao Concessionário, com perda total ou parcial de caução, sem direito a indemnização, independentemente

das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que a entidade Concedente julgar dever optar.

2. Para efeitos do disposto no número anterior constituem condições resolutivas, designadamente:
    a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;
    b) A prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade das refeições servidas e outros bens alimentares ou o normal funcionamento das unidades alimentares;
    c) A falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento, total ou parcial, das unidades alimentares, efetuado por entidade inspetora com base em responsabilidades imputadas ao Concessionário e por período superior a 1 (um) dia útil;
    d) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
    e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
3. Sem prejuízo do disposto no nº3 do artigo 421º do CCP, no caso de resolução por parte da entidade Concedente, este, mediante sequestro, pode tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades concedidas.

Artigo 47.º
Resolução pelo Concessionário

1. O Concessionário poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos no mesmo e na lei, por notificação escrita à entidade Concedente.
2. Em caso de resolução por razões imputáveis à entidade Concedente, o Concessionário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

Artigo 48.º
Produção de efeitos da resolução do contrato

1. A resolução do contrato de concessão produz os efeitos contratual e legalmente estipulados, a partir da data fixada na respetiva notificação escrita.
2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
3. Em caso de cessação do contrato, o Concessionário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados nas condições de conservação, funcionamento e higiene com que foram entregues no início do contrato, sem prejuízo do normal desgaste do respetivo uso.
4. Em caso de cessação do contrato proceder-se-á à liquidação final, reportada à respetiva data de produção de efeitos, incluindo as indemnizações e outras deduções a fixar pela entidade Concedente.

Artigo 49.º
Cessação do contrato

1. A concessão cessa por:
    a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
    b) Caducidade, denúncia ou resolução do contrato;

c) Nos demais casos, legal ou contratualmente previstos ou impostos pelos competentes organismos oficiais.

2. A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a gestão e exploração dos espaços concessionados, poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do contrato.

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

Artigo 50.º
Reversão de bens

1. No termo da concessão, revertem gratuita e automaticamente para a entidade Concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o Concessionário a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.

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

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 a debitar pela entidade Concedente.

Artigo 51.º
Objeto do dever de sigilo

1. O Concessionário garantirá o sigilo relativo a informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que os seus trabalhadores, independentemente do vínculo, venham a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, relacionadas com a atividade da entidade Concedente.

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 seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Concessionário ou que esta seja legalmente obrigada a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 (dez) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 52.º
Concessão de serviço público

1. A concessão do serviço alimentar a prestar aos estudantes e demais utentes das unidades alimentares do P.PORTO tem a natureza de serviço público, substituindo-se o Concessionário aos Serviços de Ação Social do Politécnico do Porto na sua prestação.

2. Considerada a natureza do serviço público da concessão, nos termos do artigo 44.º do CCP, o Concessionário deverá observar um conjunto de garantias a favor dos Utentes, de acordo com o previsto no presente caderno de encargos.

Artigo 53.º
Regime de exploração

1. A concessão implica a gestão e exploração do serviço alimentar, em regime de serviço público, de forma regular, contínua e eficiente, nos termos fixados no contrato de concessão e em conformidade com as disposições legais aplicáveis.

2. No decurso da execução do contrato, e nos termos do número anterior, serão observados pelo Concessionário os princípios de Exploração do Serviço Público da continuidade e regularidade, igualdade e adaptação às necessidades.

3. O Concessionário deve adotar, para efeitos do ponto anterior, os melhores padrões de qualidade disponíveis.

4. O regime de serviço público determina que o acesso ao estabelecimento da concessão, bem como o uso dos respetivos serviços, instalações e equipamentos, só pode ser recusado ou retirado a quem não satisfaça as condições contratuais ou viole as disposições legais aplicáveis.

5. O Concessionário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes.

6. A exploração das unidades alimentares terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e na legislação em vigor, nomeadamente na Portaria n.º 426/78, de 29 de Julho, no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho e demais legislação aplicável, nomeadamente regulamentos comunitários.

Artigo 54.º
Cedência de Espaços

1. Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, 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 Concedente pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade prevista do número anterior, utilizar as referidas instalações para aqueles fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de alimentação.

3. São considerados fins, para efeitos do presente artigo, designadamente, a realização de atividades de estudo ou eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do Concessionário.
4. A requisição, nos termos do número anterior, é comunicada ao Concessionário por escrito, no **prazo máximo de 5 (cinco) dias** antes da realização do evento.
5. O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis à entidade Concedente.
6. As cláusulas de utilização compreendidas no Anexo 8 deste Caderno de Encargos, que o Concessionário aceita na sua íntegra, não afastam as obrigações decorrentes da manutenção, higiene e limpeza impostas por este Caderno de Encargos, salvo as referidas no artigo 16.º, n.º 3.

Artigo 55.º
Serviços a prestar

1. No âmbito dos serviços a prestar incluiu-se o fornecimento de refeições diárias aos estudantes e demais utilizadores segundo duas tipologias:

   ii. Confeção, fornecimento e transporte (quando aplicável) de refeições;

   iii. Serviço de cafetaria e bar.

2. As refeições servidas, designadas por refeições diárias são compostas por: sopa, prato principal (de carne, ou peixe, ou ovo-lateo-vegetariano, ou dieta), salada/legumes, pão, sobremesa e bebida.
3. Deverá ser disponibilizada de forma gratuita água/água aromatizada/chá frio a copo.
4. Existirá uma refeição/menu melhorado e complementar, com maior qualidade, constituído por sopa, prato principal (carne, peixe ou vegetariano), sobremesa, pão e bebida.
5. Os SAS do P.PORTO desenvolveram um conceito alimentar para o serviço de almoço e/ou jantar e de cafetaria, passando pela criação ou disponibilização de novos produtos e novas ementas, com diversificação de oferta mais atrativa, em sintonia com as melhores práticas nutricionais. Este conceito deve ser implementado nas Escolas indicadas pelo Concedente e as ementas são fornecidas pelos SAS do P.PORTO, assim como a supervisão da qualidade e confeção das referidas refeições.
6. Paralelamente pretende-se implementar em todas as Unidades Alimentares o conceito Grab&Go, de modo a disponibilizar produtos pré-preparados, com um cariz inovador, saudáveis e apelativos, em embalagens recicláveis, prontas a servir. Este serviço reveste-se de especial importância para os estudantes que se encontram alojados em residências, assim como para aqueles que têm pouco tempo para fazer a refeição.
7. Nos bares ou cafetarias, o Concessionário servirá os produtos normalmente comercializados neste tipo de estabelecimentos, podendo ainda servir refeições ligeiras e alternativas à refeição diária, nomeadamente, sopa, sanduíches compostas, saladas compostas, ou refeições à base de ovos, privilegiando produtos inovadores, diferenciadores e equilibrados nutricionalmente.
8. As refeições ligeiras alternativas à refeição diária podem ser servidas na linha de self.

9. Não se encontra autorizada a venda de bebidas alcoólicas e de tabaco.
10. O concessionário deverá garantir as condições necessárias a assegurar a continuidade e regularidade do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares aos seus utentes e demais utilizadores.
11. Para efeitos do ponto anterior, consideram-se utentes do serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares os estudantes do Instituto Politécnico do Porto.
12. Poderão ainda recorrer ao serviço público de alimentação nas Unidades Alimentares o pessoal docente, investigador e não docente do Instituto Politécnico do Porto ou seus convidados, os quais se consideram como demais utilizadores.

Artigo 56.º
Comercialização de produtos alimentares

1. Nas unidades alimentares é expressamente proibida a venda de todo e qualquer tipo de bebidas alcoólicas, inclusive, refrigerantes adicionados de bebidas alcoólicas (inclusive para valores de etanol inferiores a 1% por v.v.).
2. O preço de qualquer refeição ou produto alimentar que fixe o valor de venda aos Utentes no presente Caderno de Encargos, já tem incluído o valor de qualquer imposto de valor acrescentado.
3. Os valores das refeições e produtos de bar/cafetaria deverá ser uniformizado em todas as Unidades Alimentares concessionadas.
4. O Concessionário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à boa "prestação dos serviços" que compreendem as atividades do presente Caderno de Encargos.
5. O Concessionário obriga-se, ainda, à emissão de fatura obrigatória no ato do seu pagamento.
6. A emissão de fatura é obrigatória para toda e qualquer comercialização dos produtos alimentares abrangidos pela Concessão.
7. A violação do disposto nos números anteriores confere ao Concedente o poder de proceder a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização ao Concessionário.

Artigo 57.º
Apetrechamento dos espaços concessionados

1. É da única e exclusiva responsabilidade do Concessionário o apetrechamento dos espaços concessionados com equipamentos suplementares que não se encontrem no espaço técnico/unidade alimentar no momento do início da concessão, essenciais para o desenvolvimento das suas atividades, nomeadamente:
    a) Tabuleiros;
    b) Talheres;
    c) Sacos de empacotamento;
    d) Loiças;
    e) Panelas, tachos, frigideiras e afins;
    f) Tábuas de corte e facas;

g) Outros equipamentos extra, para além dos que já se encontram nas unidades, para confecionar e servir.

2. Em nenhuma circunstância será permitido o uso de talheres, copos ou pratos de plástico ou semelhantes, assim como, a utilização de toalhetes de tabuleiros (salvo raras exceções de divulgação de informação de interesse para a comunidade académica) nas linhas de cantina.
3. A instalação de qualquer equipamento que o Concessionário julgue ser necessário ao desenvolvimento normal do serviço, será obrigatoriamente precedida de informação a apresentar, por escrito, aos SAS do P.PORTO, a qual mencionará nomeadamente a quantidade do equipamento, bem como toda a informação técnica do equipamento a instalar e que acompanhará o relatório mensal referido no artigo 31.º, n.º 1, alínea d).
4. Sem prejuízo das penalidades previstas no artigo 42.º, o incumprimento do disposto nos números anteriores confere ao Concedente o poder de proceder a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte da entidade adjudicante.

Artigo 58.º
Condições de execução do serviço de refeição diária

1. Para a verificação da qualidade do utente (estudante ou trabalhador do P.PORTO), o Concessionário pode exigir que o mesmo se identifique, através de apresentação de cartão emitido pelo Concedente ou sua unidade orgânica.
2. No caso de se esgotar a ementa do dia, o Concessionário obriga-se a garantir alternativas, não podendo, em caso algum, o destinatário do serviço ficar sem direito a refeição durante o período de horário de almoço ou de jantar, nesta Unidade.
3. O Concedente disponibiliza ao Concessionário a utilização da plataforma informática de suporte à gestão das unidades alimentares e que este se obriga a utilizar.
4. O Concessionário fica obrigado a colocar as refeições na linha de "self-service" no período de horário de funcionamento a que se obriga nos termos do Anexo 1.
5. O Concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique a inviabilidade da respetiva confeção se efetuar na unidade alimentar em que se verifica o impedimento (incluindo, designadamente, quebras do fornecimento de água, luz ou gás), utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confecionadas ou os componentes em falta.
6. A composição das refeições respeita, obrigatoriamente, o estatuído pelo Anexo 5.
7. A violação do disposto no presente capítulo confere ao Concedente o poder de proceder a resolução do contrato que determinará a perda total do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte da entidade adjudicante, acrescido da aplicação das penalidades previstas no artigo 42.º.

Artigo 59.º
Ementas Diárias a servir nas unidades alimentares do tipo cantina

1. As ementas das refeições diárias devem obedecer às capitações mínimas exigidas constantes no Anexo 5, assim como cumprir os géneros alimentares autorizados constantes do mesmo anexo.

2. O Concessionário deve submeter à aprovação dos SAS do P.PORTO o ciclo das ementas diárias por períodos mensais (almoço e jantar) a praticar nas unidades alimentares, sendo que o mesmo ciclo de ementas é replicado em todas as unidades alimentares.

3. As ementas e respetivas fichas técnicas, deverão ser remetidas com a antecedência mínima **de 15 (quinze) dias** do mês em que serão aplicadas e ser apresentadas de acordo com o modelo constantes do Anexo 7.

4. Os elementos referidos no número anterior deverão ser enviados aos SAS DO P.PORTO por correio eletrónico em dois formatos:

   a) Formato digital, podendo ser em PDF, validadas pelo nutricionista do Concessionário, com a indicação expressa que as ementas propostas cumprem o equilíbrio nutricional; a variedade alimentar e as capitações a que o Concessionário está obrigado a fazer cumprir;

   b) O mesmo documento, com informação igual ao anterior, em formato excel, editável.

5. Até **10 (dez) dias** após a receção das ementas os SAS do P.PORTO comunicam ao Concessionário a aprovação das ementas, ou caso, se aplique, a identificação das ementas que devem ser objeto de alteração por se considerarem não cumprirem os requisitos ou qualidade a que o Concessionário está obrigado, bem como pequenas alterações a estas.

6. Caso se verifique a necessidade de alteração prevista no número anterior, o Concessionário dispõe de 2 (dois) dias, contados da comunicação referida no número anterior, para promover as alterações necessárias e submeter a aprovação dos SAS do P.PORTO os elementos referidos no n.º 3 integrados com as alterações identificadas.

7. A aprovação final das ementas pelos SAS do P.PORTO é evidenciada por aposição expressa da assinatura do responsável por aqueles serviços, ou por quem o represente, e devolvida ao Concessionário para que promova a sua divulgação junto dos Utentes das unidades alimentares.

8. As ementas devem ser publicitadas na plataforma digital e na unidade alimentar, em versão em língua portuguesa e inglesa, para um mês completo e a sua divulgação deve ser feita até ao penúltimo dia do mês anterior àquele a que serão aplicadas.

9. Após a aprovação das ementas pelos SAS do P.PORTO, o Concessionário fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo por motivos excecionais, que o Concessionário não pode controlar, e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, até 5 (cinco) dias antes da alteração, aos SAS DO P.PORTO.

10. Para avaliação das ementas, os SAS do P.PORTO podem contratar entidade terceira, devidamente credenciada para o efeito, para emitir parecer sobre as ementas apresentadas.

11. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 43.º, sem prejuízo de, da prática reiterada do incumprimento constituir motivo bastante para a resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 60.º
Tipologia da refeição diária

1. Cada refeição diária é obrigatoriamente constituída por:

   a) Sopa confecionada à base de vegetais, sendo também admitido o fornecimento de canja ou sopa de peixe;

   b) Prato principal do almoço e/ou jantar de carne ou peixe ou dieta ou Ovo-lacto-vegetariano, com acompanhamentos de cereais, derivados ou tubérculos e produtos hortícolas ou leguminosas;

   c) Pão;

   d) Sobremesa: fruta fresca, doce;

   e) Bebida – água de mesa (água mineral ou nascente para utilização em dispensadores ou água mineral ou nascente engarrafada ou água mineral ou nascente aromatizada ou chá frio para utilização em dispensadores).

2. Quer os pratos principais, quer o prato alternativo não podem ser repetidos na mesma semana.

3. O Concessionário deverá garantir, após pedido formal do utente, refeições alternativas, tendo em conta restrições alimentares, alergias ou intolerâncias,

4. Na constituição das ementas para a refeição diária o Concessionário obriga-se nomeadamente 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 nomeadamente:

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

   b) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo 5 do presente caderno de encargos;

   c) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 20% (vinte por cento) do peso contratado;

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

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

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

g) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

h) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais e nacionais, ou internacionais, em casos excecionais de utilizadores estrangeiros ou de diferentes culturas;

i) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura.

Artigo 61.º
Elaboração das ementas diárias

Na elaboração das ementas, o fornecedor obriga-se a:

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pelo Concedente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado;

b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, identificação de alergénios, o respetivo valor calórico, avaliação nutricional (hidratos de carbono, proteínas, gorduras totais, gorduras trans, açúcares e sódio) e a descrição específica das refeições a fornecer e respetivos métodos de confeção;

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

d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

e) Garantir que no plano de ementas para a refeição de almoço e de jantar sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i. Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;

ii. Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;

iii. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

Artigo 62.º
Ementas Sociais para take-away

1. O Concessionário deve garantir o fornecimento de refeições para take-away. Estas refeições deverão coincidir com as ementas propostas para cada dia da semana e cabe ao Concessionário apresentar as respetivas ementas e informar o utilizador da presente possibilidade.
2. Cada refeição embalada deve obedecer à mesma capitação e valor nutricional da refeição diária definidos no presente caderno de encargos, em respeito pela legislação anterior;
3. As refeições para take away devem ser distribuídas em embalagens de material reciclável e os encargos daqui decorrentes são da responsabilidade do Concessionário;
4. As refeições sociais para take-away devem ser asseguradas durante os períodos de funcionamento de almoço e jantar estabelecidos no Anexo 1 do presente Caderno de Encargos.

5. Nas unidades alimentares onde não é assegurado o serviço de jantar, os SAS do P.PORTO podem, em parceria com a unidade orgânica (Escola) assegurar a disponibilização de um micro-ondas para que os utentes possam aquecer as suas refeições de take-away.
6. As refeições diárias para take-away podem ser confecionadas numa unidade alimentar e transportadas para a unidade alimentar onde serão fornecidas, salvaguardadas que estejam as condições adequadas para o seu transporte e acondicionamento na unidade alimentar onde serão adquiridas.
7. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 42º, sem prejuízo de, da prática reiterada do incumprimento constituir motivo bastante para a resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 63.º
Ementas alternativas às refeições diárias e outros produtos alimentares

1. O Concessionário obriga-se a fornecer refeições alternativas à refeição social nas unidades alimentares do tipo bar ou snack-bar, assim que tal se justifique em necessidade identificada pelo Concedente.
2. Para efeitos do disposto no n.º 1, o Concessionário obriga-se a pré-definir um conjunto mínimo de refeições de almoço e/ou jantar a fornecer aos utentes, que resultam em combinados de snacks e sopa; snacks e fruta; prato e fruta ou bebida ou sopa.
3. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o Concessionário obriga-se ainda a disponibilizar aos Utentes das unidades alimentares um conjunto de combinados de produtos para refeições intermédias, do tipo pequeno-almoço e lanche.
4. A disponibilização de um serviço combinado de produtos alimentares, não dispensa o Concessionário de disponibilizar aos Utentes uma lista de produtos alimentares diversificados.
5. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 43.º, sem prejuízo de, da prática reiterada do incumprimento constituir motivo bastante para a resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 64.º
Ementas temáticas e lançamento de produtos inovadores

1. Em prol do objetivo de inovação alimentar e captação de novos Utentes, o Concessionário obriga-se apresentar um plano de atividades para o fornecimento de ementas temáticas ou introdução de produtos inovadores nas unidades alimentares, que se constituirão como refeições ou produtos diferenciadores.
2. O plano de atividades que evidencia a implementação do disposto nos números anteriores deve ser apresentado para prévia aprovação dos SAS do P.PORTO.
3. O plano e descrição das atividades a desenvolver, devem ser validadas pelo responsável hoteleiro e pelo responsável de marketing afeto pelo Concessionário ao contrato de exploração.
4. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 42.º, sem prejuízo de, da prática reiterada do incumprimento constituir motivo bastante para a

resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 65.º
Educação e intervenção alimentar junto do Utente

1. Como evidência da responsabilidade social da empresa, o Concessionário deve, em parceria com os SAS do P.PORTO e outras entidades internas ou externas a agregar por estes Serviços, promover ações que envolvam a edução alimentar dos utentes do serviço, tendentes à promoção de uma alimentação mais saudável no P.PORTO.
2. O plano de atividades tendente ao cumprimento deste objetivo deve ser aprovado até **40 (quarenta) dias** após a assinatura do contrato, em contexto de reunião de acompanhamento a realizar entre os SAS do P.PORTO e o Concessionário.
3. O plano de atividades a aprovar vigorará para o ano letivo.

Artigo 66.º
Solicitações específicas

1. O Concessionário poderá ser solicitado a fornecer outros serviços de restauração, designados por serviços especiais enquadráveis no âmbito do Concedente ou das suas unidades orgânicas, serviços, associação e grupos de estudantes reconhecidos pelo Concedente, por ocasião de eventos a realizar nas instalações das unidades alimentares.
2. O Concessionário fica obrigado a responder às solicitações desta natureza que lhe sejam apresentadas no prazo máximo de 8 (oito) dias contados a partir da respetiva comunicação, caso tal seja aplicável.
3. Excecionalmente, caso não seja possível cumprir o prazo estabelecido, o Concessionário obriga-se a responder no mais curto espaço de tempo, de modo a não fazer perigar a realização do evento.
4. Para efeito do disposto nos números anteriores, o Concessionário deverá apresentar, dois planos alternativos de ementas e respetivos preços, considerando quantidades de 20, 50, 100, 200 e 300 refeições e dias úteis e não úteis.
5. Os serviços previstos neste artigo abrangem os CPV:
    a) 55300000-3: Serviços de restauração
    b) 55400000: Serviços de provimento de bebidas
    c) 55500000: Serviços de cantinas e outros serviços de clientela restrita
6. Compete ao Concessionário garantir uma contrapartida financeira com cada serviço especial efetuado, nomeadamente 10% (dez por cento) quando o serviço for prestado para entidades externas aos SAS do P.PORTO e de 5% (cinco por cento) quando o mesmo for realizado para uma das Escolas do P.PORTO.
7. Os serviços referidos no presente artigo apenas podem ser prestados no espaço concessionado e no âmbito da concessão, estando excluídos quaisquer serviços enquadráveis no CPV – 55520000-1: Serviços de fornecimento de refeições (*catering*).

8. Todos os serviços especiais requeridos pelos SAS do P.PORTO em formato de linha *self-service* terão que ser assegurados pela entidade concessionária, de modo assegurar o normal funcionamento das Unidades Alimentares nos dias dos respetivos serviços, não pondo em causa o serviço de refeições diárias para estudantes, docentes e funcionários. O valor a cobrar por este tipo de serviço será o correspondente ao praticado diariamente na linha de *self-service* de cada Unidade Alimentar.

9. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 42.º, sem prejuízo de a prática reiterada do incumprimento, constituir motivo bastante para a resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 67.º
Publicitação das ementas e dos preços a praticar

1. Constitui obrigação do Concessionário a publicitação das ementas mensais de acordo com o modelo constante do Anexo VI do Programa de Concurso, e em respeito pelos procedimentos de aprovação que lhe são prévios.

2. As ementas devem ser publicitadas na plataforma digital e na Unidade Alimentar, para um mês completo, de 2.ª a 6.ª feira, e a sua divulgação deve ser feita até ao último dia do mês anterior àquele a que serão aplicadas.

3. Constitui igualmente obrigação do Concessionário a publicitação dos preços a praticar pela venda de produtos alimentares e refeições, em respeito pela aprovação prévia dos mesmos pelo órgão competente do Concedente, com exceção dos preços previamente estabelecidos e previstos no Anexo 6, os quais devem obrigatoriamente ser cumpridos.

4. O incumprimento do disposto no presente artigo implica o Concessionário nas penalidades previstas no artigo 42.º, sem prejuízo da prática reiterada do incumprimento, constituir motivo bastante para a resolução a promover pelo Concedente, com perda total da garantia apresentada pelo Concessionário e sem direito a indeminização por parte deste.

Artigo 68.º
Gestor do contrato

Para o presente contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, o Gestor do Contrato, com a função de acompanhamento permanente da execução deste, é Sara do Bem Rodrigues Marinheiro, do Núcleo Alimentação e Nutrição (NAN), com o email alimentacao@sas.ipp.pt e contacto 225 571 000/927057783.

Artigo 69.º
Comunicações e notificações

1. As notificações e comunicações entre as partes devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma das partes, identificados no contrato, sem prejuízo das comunicações relativas às questões de natureza de gestão corrente do contrato serem endereçadas diretamente aos SAS do P.PORTO, entidade Gestora do Contrato, em representação do Concedente, com domicílio na Rua Dr. Roberto Frias n.º 712, Porto.

2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Artigo 70.º
Contagem dos prazos

1. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados, conforme o estabelecido no artigo 471.º do CCP.
2. Os restantes prazos contam-se de acordo com o estabelecido no artigo 72.º do Código do Procedimento Administrativo.

Artigo 71.º
Outros encargos

Todas as despesas derivadas da celebração do contrato e da prestação de caução são da responsabilidade do Concessionário.

Artigo 72.º
Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 73.º
Legislação aplicável

O contrato de concessão é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo CCP, na sua redação atual.

ANEXO 1 – Identificação e caracterização das unidades alimentares

Enquadramento

As unidades alimentares do P.PORTO estão instaladas nas suas unidades orgânicas de Ensino, nomeadamente:

- Cinco na cidade do Porto: ISEP, ESMAE, ESS ESE

- Uma na cidade de Matosinhos: ISCAP

- Duas na cidade de Vila do Conde: ESMAD e ESHT

- Uma na cidade de Felgueiras: ESTG

Caracterização das Unidades Alimentares

LOTE1 – ESMAE e ISEP

Escola Superior de Música e Artes do Espetáculo (ESMAE)

- **Morada:** Rua da Alegria n.º 503, 4000-045 Porto
- **Capacidade**: 120 lugares na cantina
- **Local da confeção:** no ISEP, transportadas
- **Funcionamento:**
  - Cantina: almoços, todos os dias úteis, das 12h00m às 14h30m
  - Serve refeições socias, massas/saladas ao momento e refeição especial/melhorada – sopa, carne, peixe, vegetariano, sobremesa)
  - Bar: de 2.ª a 6.ª feira, das 8h00m às 20h00m
- **Refeições servidas no ano 2018:** 27.877
- **Planta das instalações:**



Figura 6 – Planta da Unidade Alimentar da Escola Superior de Música e Artes do Espetáculo – Piso 0

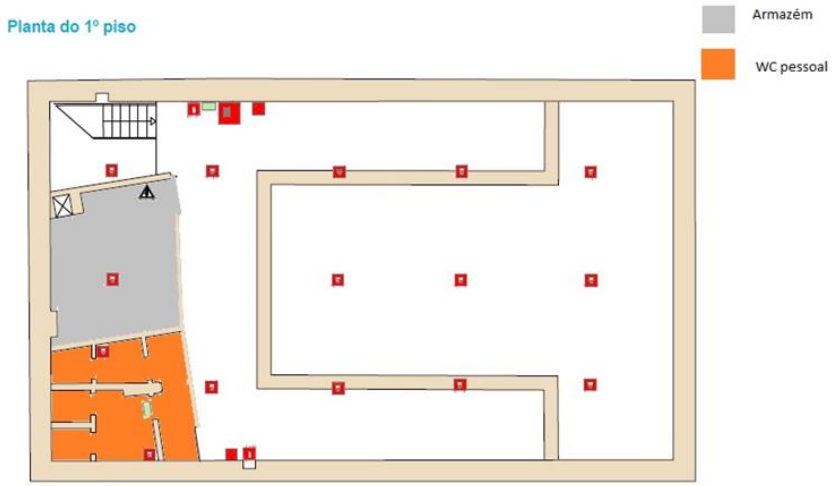


Figura 7 – Planta da Unidade Alimentar da Escola Superior de Música e Artes do Espetáculo – Piso 1

Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP)[1]

- **Morada:** Rua Dr. António Bernardino de Almeida n.º 431, 4249-015 Porto
- **Capacidade:** 260 lugares na cantina e 180 lugares no bar
- **Local da confeção:** na própria unidade
- **Funcionamento:**

  – Cantina: Almoços e jantares, serve a refeição social, todos os dias úteis:

  Almoço: 12h00m às 14h30m

  Jantar: 19h00m às 21h30m

  – Bar: todos os dias úteis, das 8h00m às 21h30m, serve apenas refeições enquadradas no Novo Conceito (refeição melhorada – sopa, carne, peixe, vegetariano, sobremesa)
- **Refeições servidas no ano 2018:** 124.711
- **Planta das instalações:**

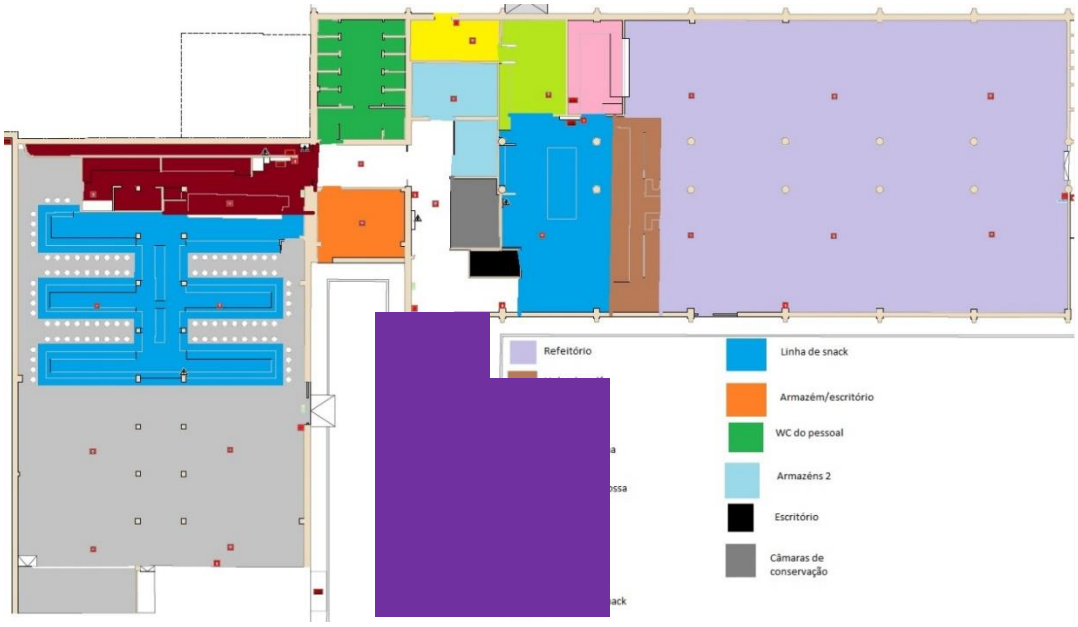


Figura 10 – Planta da Unidade Alimentar do Instituto Superior de Engenharia do Porto

[1] A unidade alimentar do ISEP entrará em obras de requalificação no que ao Bar e as zonas técnicas diz respeito, o que poderá criar constrangimentos à operação no decorrer do presente ano.

LOTE 2 – ESE, ESS E ISCAP

Escola Superior de Educação (ESE)

- **Morada:** Rua Dr. Roberto Frias n.º 602, 4200-465 Porto
- **Capacidade:** 211 lugares na cantina e 46 lugares no bar
- **Local da confeção:** na própria unidade
- **Funcionamento:**
  - Cantina: Almoços e jantares, incluindo massas ao momento e refeição social, todos os dias úteis:

    Almoço: 12h00m às 14h30m

    Jantar: 19h30m às 21h30m
  - Bar: todos os dias úteis, das 8h00m às 21h30m
- **Refeições servidas no ano 2018:** 48.683
- **Planta das instalações:**

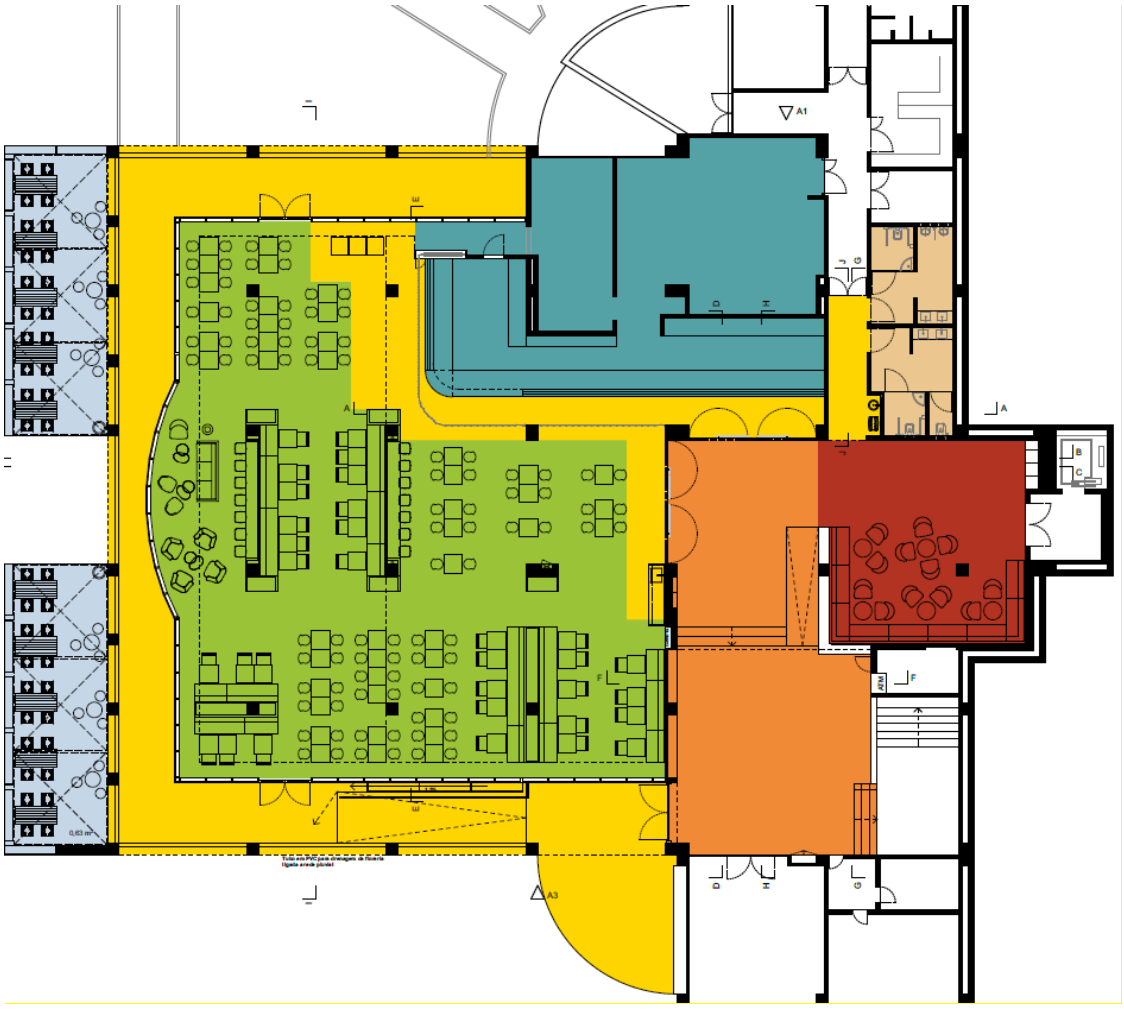


Figura 2 – Planta da Unidade Alimentar da Escola Superior de Educação

Escola Superior de Saúde (ESS)

- **Morada:** Rua Dr. António Bernardino de Almeida n.º 400, 4200 – 072 Porto
- **Capacidade:** 200 lugares
- **Local da confeção:** na ISEP, transportadas
- **Funcionamento:**
  - Bar: almoços, todos os dias úteis, das 12h00m às 14h30m, serve apenas refeições enquadradas no conceito de refeição especial/melhorada e massas/saladas ao momento, – sopa, carne, peixe, vegetariano, sobremesa)
  - Cafetaria: almoços ligeiros (sopas, saladas e sandes), todos os dias úteis, das 9h00m às 17h00
  - Bar 2: todos os dias úteis, das 8h00m às 20h00m e ao sábado das 9h00m às 13h00
- **Refeições servidas no ano 2018:** 41.971
- **Planta das instalações:**

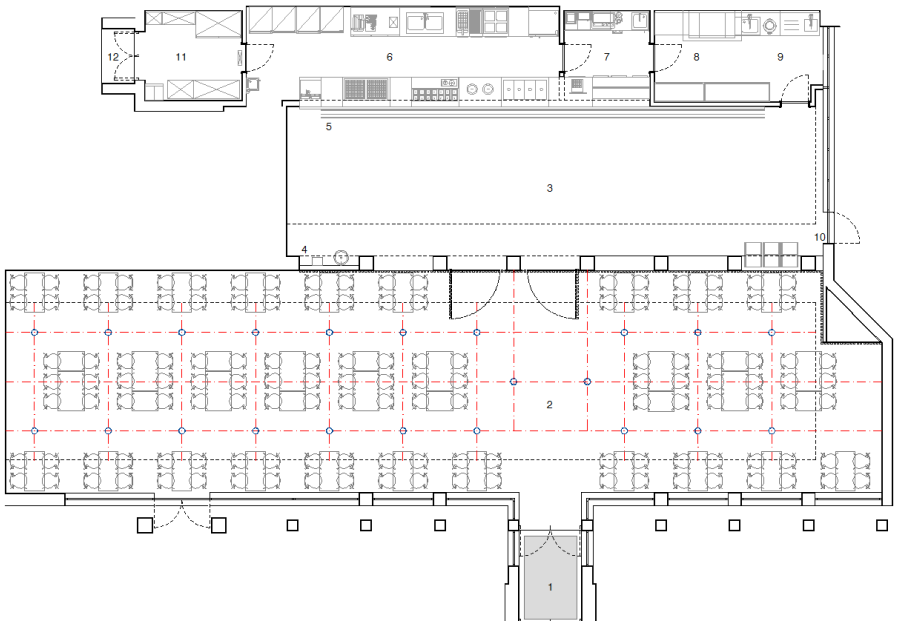


Figura 1 – Planta da Unidade Alimentar da Escola Superior de Saúde

Instituto Superior de Contabilidade e Administração (ISCAP)

- **Morada:** Rua Jaime Lopes Amorim s/n, 4465-004 S. Mamede de Infesta
- **Capacidade:** 182 lugares na cantina e 29 lugares no snack-bar
- **Local da confeção:** na própria unidade
- **Funcionamento:**
  - Cantina: Almoços e jantares, serve a refeição social, todos os dias úteis:
    Almoço: 12h00m às 14h30m
    Jantar: 19h00m às 21h30m
  - Snack-bar: todos os dias úteis, das 8h00m às 20h00m
- **Refeições servidas no ano 2018:** 11.624
- **Planta das instalações:**



Figura 9 – Planta da Unidade Alimentar do Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto

LOTE 3 – CAMPUS 2 (ESMAD E ESHT)

Escola Superior de Hotelaria e Turismo / Escola Superior de Media Arte e Design (Campus 2)

- **Morada:** Rua D. Sancho I n.º 981, 4480-876 Vila do Conde
- **Capacidade:** 150 lugares na cantina e 160 lugares no Snack-bar
- **Local da confeção:** na própria unidade
- **Funcionamento:**

  – Cantina: almoços, serve a refeição social, todos os dias úteis, das 12h00m às 14h30m

  – Snack-bar: todos os dias úteis, das 8h00m às 21h30m (serve refeições ligeiras ao almoço e uma refeição social ou especial/melhorada ao jantar)
- **Refeições servidas no ano 2018:** 33.033
- **Planta das instalações:**



Figura 3 – Planta da Unidade Alimentar do Campus 2 – Piso 0

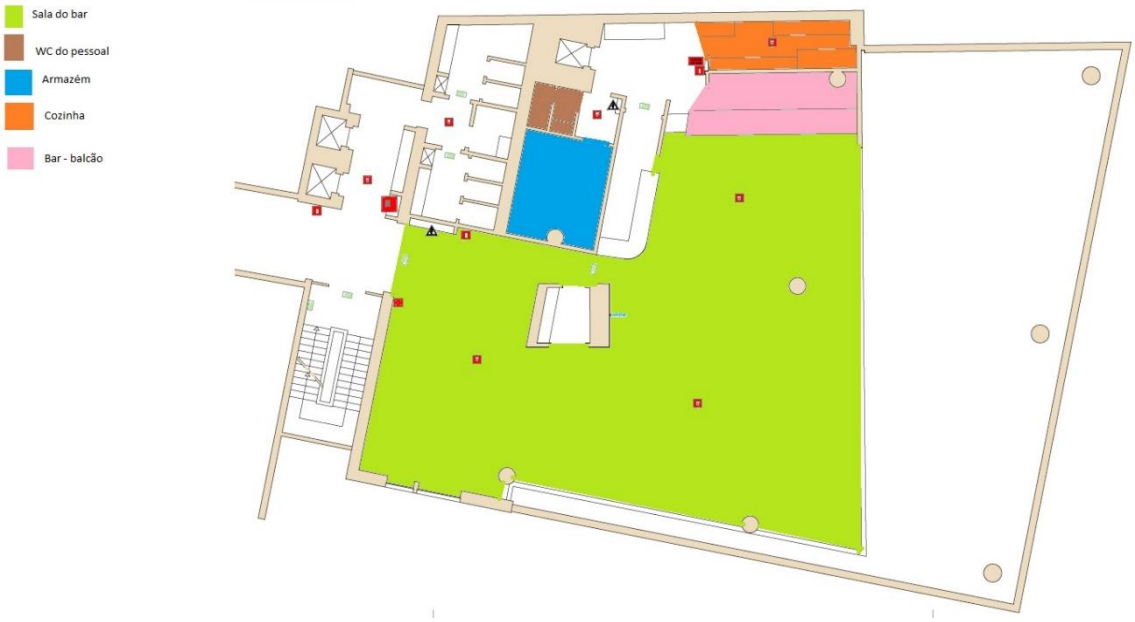


Figura 4 – Planta da Unidade Alimentar do Campus 2 – Piso 1

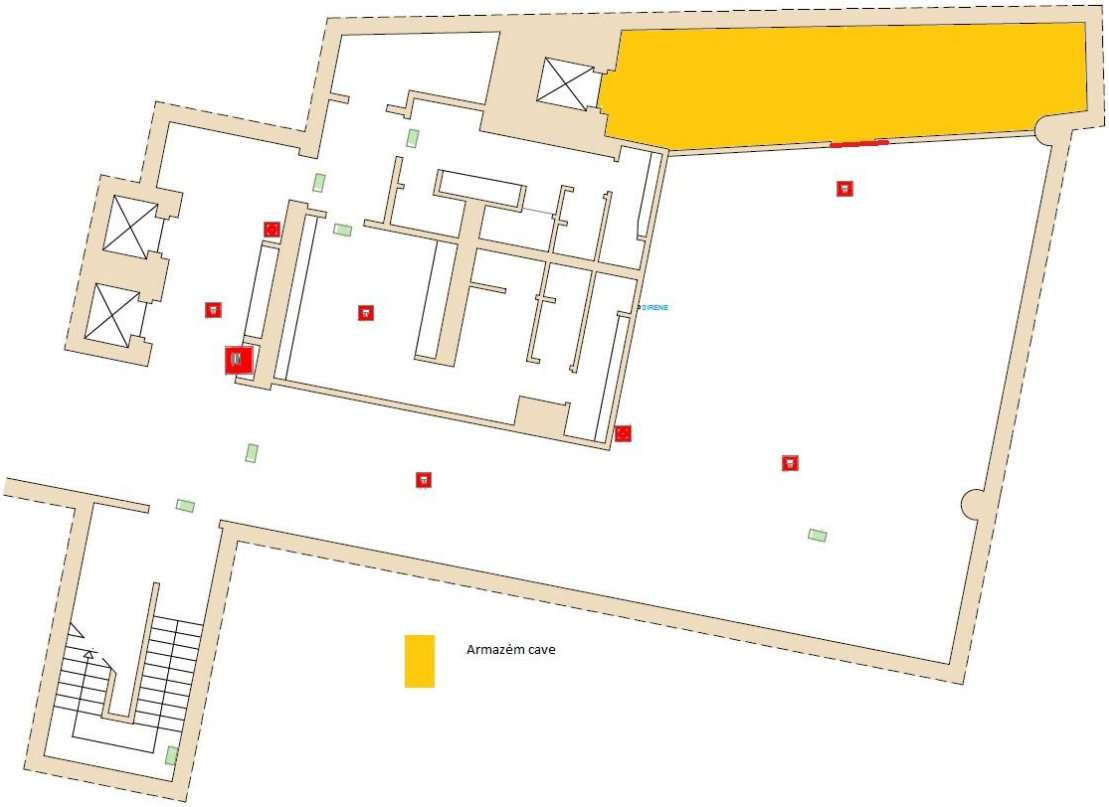


Figura 5 – Planta da Unidade Alimentar do Campus 2 –Piso -1

LOTE 4 – ESTG

Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG)

- **Morada:** Rua do Curral – Margaride, 4610-156 Felgueiras
- **Capacidade**: 106 lugares na cantina
- **Local da confeção:** na própria unidade
- **Funcionamento:**
  - Cantina: Almoços e jantares, todos os dias úteis:

    Almoço: 12h00m às 14h30m, serve apenas a refeição social.

    Jantar: 19h00m às 21h30m, serve refeições ligeiras e um dos pratos da refeição social, alternado diariamente entre Carne e Peixe.
  - Bar: todos os dias úteis, das 8h00m às 21h00m
- **Refeições servidas no ano 2018:** 13.307
- **Planta das instalações:**

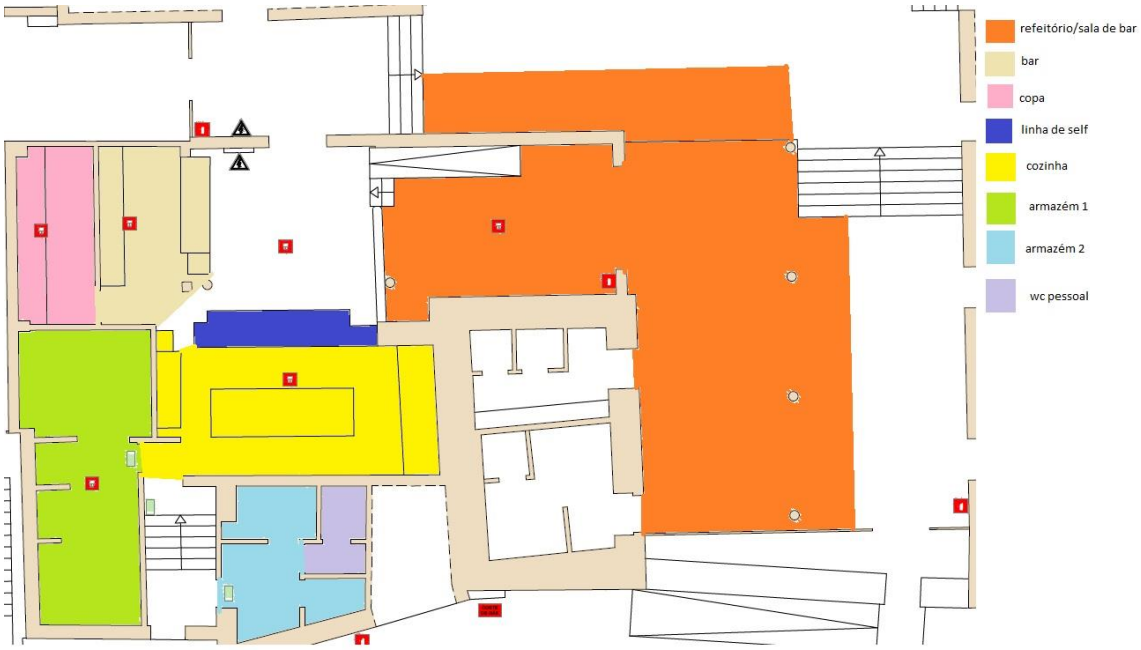


Figura 8 – Planta da Unidade Alimentar da Escola Superior de Tecnologia e Gestão

ANEXO 1.1 – Horário de funcionamento em períodos excecionais do Calendário Escolar[2]

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ESE	Refeitório	12:00h às 14:30h	Queima (1ª semana de maio) Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00h às 18:00h	

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ESMAD/ESHT	Refeitório	12:00h às 14:30h	Queima Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00 às 18:00h	

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ISCAP	Refeitório	12:00h às 14h:30	Queima Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00h às 18:00h	

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ISEP	Refeitório	12:00h às 14:30h	Queima Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00h às 18:00h	

[2] Os horários de funcionamento poderão ser ajustados, mediante acordo das partes e conforme o volume de serviço.

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ESMAE	Refeitório	12:00h às 14:30h	Queima Julho 1ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00h às 18:00h	

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ESTG	Refeitório	12:00h às 14:30h	Queima Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Bar	9:00 às 18:00h	

Unidade	Tipo	Horário	Período/meio supletivo de fornecimento de refeições
ESS	Cafetaria	10:00h às 15:30h	Queima Julho 1.ª quinzena de setembro Férias de Natal
	Refeitório	12:00h às 14:30h	
	Bar	9:00h às 18:00	

ANEXO 2 – Número de refeições servidas

Lote	Unidade Alimentar	N.º de Refeições servidas em 2018
Lote 1	ESMAE	27.877
	ISEP	124.711
	Total Lote 1	**152.588**
Lote 2	ESE	48.683
	ESS	41.971
	ISCAP	11.624
	Total Lote 2	**102.278**
Lote 3	Campus 2 (ESHT e ESMAD)	33.033
	Total Lote 3	**33.033**
Lote 4	ESTG	13.307
	Total Lote 4	**13.307**
	TOTAL	**301.206**

ANEXO 3 – Logotipo do P.PORTO e dos SAS do P.PORTO





ANEXO 4 – Contingente e mapa de pessoal

4.1 – Contingente e mapa global do pessoal a afetar à concessão

Categoria profissional	Competências	Descrição sumária de funções e responsabilidades	N.º de efetivos

4.2 – Contingente e mapa mínimo do pessoal a afetar à concessão

Categoria profissional	Competências	Descrição sumária de funções e responsabilidades	N.º de efetivos	Períodos (2 meses: de ... a)
Fundamentação do contingente e mapa mínimo proposto, nomeadamente por referência expressa às razões que justificam o mapa (categorias e n.º de efetivos propostos)				

ANEXO 5 – Capitações

1- Tabelas de capitações

Tabela 1 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
HIDRATOS DE CARBONO (Batata, Arroz, Massa e Produtos Afins)	- Guarnição base	80gr
VEGETAIS/LEGUMES	- Guarnição base	90gr

Tabela 2 – OVOS

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO	N.º UNIDADES
OVOS	- Cozidos		(1 unidade)
	- Mexidos	10cl	(2 unidades)
	- Omelete	10cl	(2 unidades)
	- P/tortilha	10cl	(2 unidades)

As capitações correspondem ao peso do produto pronto a cozinhar

Tabela 3 – PEIXE

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
PEIXE POSTA	- Com ovo (ovo cozido)	140gr
	- Sem ovo (ovo cozido)	180gr
PEIXE FILETES	- Assado/Estufado	180 gr
BACALHAU SECO	- Migas	120gr
	- Posta	140gr
	- Lombo	120gr

As capitações correspondem ao peso dos produtos descongelados, limpos e prontos a cozinhar. Depois de cozinhados, os produtos não podem ter perdas superiores a 20%.

Tabela 4 – Carne

PRODUTO	MODALIDADE	CAPITAÇÃO
AVES FRANGO	– coxas	210 gr
	– peito	180 gr
AVES PERÚ	– coxas	210 gr
	– peito	180 gr
AVES PATO	– inteiro/desfiado	220 gr
PORCO	– com osso	210 gr
	– sem osso	180 gr
VACA	– todas as peças	170 gr
COELHO	– assar/estufar	250 gr
BORREGO/CARNEIRO	– assar/estufar	220 gr

As capitações correspondem ao peso dos produtos descongelados, limpos e prontos a cozinhar. Depois de cozinhados, os produtos não podem ter perdas superiores a 20%.

Disposições finais:

a) As capitações acabadas de descrever são apenas uma referência e aplicam-se a todas as refeições a serem servidas nas Unidades Alimentares dos SAS do P.PORTO;

b) Não obstante o disposto na alínea anterior, o Concessionário na formação e disponibilização das ementas alternativas deve primar pela promoção da alimentação saudável e equilibrada;

c) O disposto nas alíneas anteriores não obsta a que o Concessionário preste informação à Concedente sobre a capitação de cada ementa.

ANEXO 6 – Preço

6.1

Refeição Diária Menu	
(Sopa, pão, água/aromatizada/chá, prato do dia e sobremesa)	
Estudante do P.PORTO	€2,76
Estudante Ensino do Ensino Superior Público – 1º, 2º e 3º Ciclo	€2,76
Funcionário P.PORTO/Docente/Colaborador P.PORTO	€4,00
Investigador P.PORTO/Convidado do P.PORTO	€4,00
Refeição Especial/Melhorada Menu	
(Sopa, pão, água/aromatizada/chá, prato do dia alternativo e sobremesa)	
Estudante do P.PORTO	€4.00
Estudante Ensino do Ensino Superior – 1º, 2º e 3º Ciclo	€4.00
Funcionário P.PORTO/Docente/Colaborador P.PORTO	€5,00
Investigador P.PORTO/Convidado do P.PORTO	€5,00
Massa/Salada ao Momento Menu	
(Sopa, pão, água/água aromatizada/chá frio, Massa, 3 ingredientes + 1 molho e sobremesa)	
Estudante do P.PORTO	€3,50
Estudante Ensino do Ensino Superior Público – 1º, 2º e 3º Ciclo	€3,50
Funcionário P.PORTO/Docente/Colaborador P.PORTO	€4,00
Investigador P.PORTO/Convidado do P.PORTO	€4,00
O acesso às unidades de alimentação pelos estudantes, funcionários, docentes ou investigadores da P.PORTO implica a apresentação do cartão atualizado de estudante/funcionário da P.PORTO ou da Instituição de Ensino Superior respetiva.	
Preço inclui IVA à taxa legal em vigor	

6.2. Nas unidades alimentares do tipo bar ou cafetaria

TIPO DE PRODUTO		PREÇO SOCIAL
BEBIDAS	Água mineral 30 ml	0.40€
	Água mineral com gás	0.80€
	Leite simples, embalado e a copo	0.50€
	Leite aromatizado (chocolate, morango)	0.70€
	Sumos néctar	1.00€
	Sumo de fruta natural (25cl)	1.00€
	Refrigerantes variados, com e sem gás, em garrafa e em lata	1.00€
	Café, carioca, garoto e descafeinado	0.55€
	Meia de leite e galão	0.85€
	Chás diversos e carioca de limão	0.40€
IOGURTES, GELADOS E SIMILARES	Iogurte de aromas (meio-gordo e magro)	0.60€
	Iogurtes Pedaços (fruta)	0.70€
	Iogurtes Naturais	1.00€
	Iogurtes com Cereais	1.20€
	Iogurtes com bífidos ativos (Bio)	1.20€
	Iogurtes combinados confecionados na unidade (iogurte grego e cereais/fruta)	1.20€
	Queijo fresco	
	Gelados de leite e fruta	
SANDES, CROISSANTS, TOSTAS E TORRADAS	Pão de trigo, mistura ou cereais simples	0.20€
	Sandes em pão de mistura, pão integral e pão de leite (com queijo, fiambre, mistas, com manteiga e/ou creme vegetal para barrar)	0.35€ até 1.20€
	Pão com chouriço	
	Pão com manteiga	0.35€
	Croissants simples e recheados e com queijo, fiambre ou mistos	0.70€ até 1.50€
	Tostas em pão de forma ou "Alentejano" (com queijo, fiambre, presunto ou mista)	0.80€ a 1.20€
	Lanches	0.60€ até 1.00€
	Torrada e ½ torrada e carcaça torrada	0.35€ até 0.80€
	Hambúrguer	
	Pregos e Bifanas em pão	
	Baguetes e sandes compostas	1.50€ até 2.10€

BOLOS E BOLACHAS	Bolo à fatia industrial	0.40€
	Bolo à fatia caseiro	0.80€
	Bolos de pastelaria (com e sem creme)	0.70
	Bolacha Maria/torrada / integral / água e sal / chocolate	
	Barras de cereais	0.50 a 1.50€
	Folhados diversos	1.20€
	Queques ou muffins, com ou sem fruta	0.65€
SALGADOS	Quiches	0.50 a 1.00€
	Empadas (galinha / vitela)	0.50 a 1.00€
CHOCOLATES, DOCES, PASTILHAS E REBUÇADOS	Chocolates de leite simples e com frutos secos	1.00€
	Outros chocolates	1.00€
	Pastilhas elásticas ou similares, com e sem açúcar	
PRATOS E DIVERSOS	Sopa	1.20€
	Fruta fresca (peça)	0.70€
	Salada de frutas frescas laminada	1.50€
	Gelatinas	0.40€
	Sobremesas caseiras	0.80€
	Sobremesas industriais	0.40€

Observação:

O Concorrente deve, juntamente com a proposta, apresentar preço que se propõe cobrar no caso dos produtos sem preços indicados ou produtos que não se encontrem na tabela, a validar pelo Concedente.

Como preço controlado, para efeitos do presente caderno de encargos, entende-se preço inferior ao preço médio de venda praticado pelo mercado, em estabelecimentos de padrão similar.

ANEXO 7 – Modelo de ementa e ficha técnica

1- A aplicar nas unidades alimentares do tipo refeitório e para a refeição Diária e Especial.

De acordo com o anexo VI e VII do programa de concurso.

ANEXO 8 – Procedimento da cedência de espaços

OBJETIVO

O presente procedimento tem como objetivo definir a metodologia adotada para a cedência de espaços dos SAS DO P.PORTO afetos à área da alimentação.

ÂMBITO

Este procedimento é aplicável a todas as entidades internas ao IPP, nomeadamente:

- Associações de estudantes;
- Associações ou grupos culturais, recreativos ou desportivos;
- Associações ou grupos fim social.

PROCEDIMENTO

1. **Entidade solicitante:** Preencher pedido de cedência e o termo de responsabilidade
2. **Núcleo de Alimentação dos SAS:** Solicitar à Presidente da Escola parecer sobre a realização do evento, que se for negativo deve ser fundamentado. A recolha do parecer da Presidência da Escola instrui o processo que vai a despacho do Administrador do SAS, que tem competência para autorizar a realização do evento.
3. **Presidência da Escola:** Remeter ao Núcleo de Alimentação dos SAS o parecer sobre a realização do evento
4. **Núcleo de Alimentação dos SAS:** Enviar o pedido de cedência para parecer da entidade concessionária.
5. **Concessionário:** Remeter ao Núcleo de Alimentação dos SAS o parecer sobre a cedência do Espaço
6. **Administrador dos SAS:** Autorizar a cedência dos SAS, com base nos documentos referidos em 1, 3 e 5
7. **Núcleo de Alimentação dos SAS:** informar o concessionário, a entidade solicitante e a Presidência da Escola sobre o despacho
8. **Núcleo de Alimentação dos SAS:** Após a realização do evento verificar as condições do espaço após o seu uso e gerir o arquivo documental dos pedidos.