Aprovo o presente Caderno de Encargos.

[Assinatura Qualificada] CARLOS JOSÉ PAULA DÁ MESQUITA GARCIA

Assinado de forma digital por [Assinatura Qualificada] CARLOS JOSÉ PAULA DÁ MESQUITA GARCIA
Dados: 2021.12.14 13:12:57 Z

O Administrador dos SASULisboa,

Carlos José Paula Dá Mesquita Garcia

CONCURSO PÚBLICO Nº 011/CP/SASULisboa/2021

"CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DA UNIDADE ALIMENTAR, LOCALIZADA NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA AJUDA"

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

PARTE I – CONDIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1º – OBJETO

ARTIGO 2º – PARTES

ARTIGO 3º - ESPAÇOS QUE CONSTITUEM A UNIDADE ALIMENTAR

ARTIGO 4º - SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

ARTIGO 5º - PREÇOS DOS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

ARTIGO 6º – CONTRATO

ARTIGO 7º - DURAÇÃO DO CONTRATO

ARTIGO 8º – INÍCIO DA EXPLORAÇÃO

ARTIGO 9º - CONTRAPARTIDAS

ARTIGO 10º - GESTOR DO CONTRATO

ARTIGO 11º - OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

ARTIGO 12º - CONCESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

ARTIGO 13º - ALTERAÇÕES RELATIVAS AO CONCESSIONÁRIO

ARTIGO 14º - SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL

ARTIGO 15º - CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

ARTIGO 16º – OBTENÇÃO DE LICENÇAS

ARTIGO 17º – GARANTIAS DE QUALIDADE

ARTIGO 18º - FISCALIZAÇÃO

ARTIGO 19º - DESPESAS E ENCARGOS COM AS INSTALAÇÕES

ARTIGO 20º - RESPONSABILIDADE

ARTIGO 21º - PESSOAL

ARTIGO 22º - PUBLICIDADE

ARTIGO 23º - CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

ARTIGO 24º - PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTADAS

ARTIGO 25º - RESOLUÇÃO DO CONTRATO

ARTIGO 26º - CADUCIDADE

ARTIGO 27º - ENTREGA DAS INSTALAÇÕES

ARTIGO 28º - BENFEITORIAS

ARTIGO 29º - DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL

ARTIGO 30º - RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL

ARTIGO 31º – PENALIDADES

ARTIGO 32º - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

ARTIGO 33º - CONTAGEM DOS PRAZOS

ARTIGO 34º - FORO COMPETENTE

PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ARTIGO 35º - PRODUTOS A COMERCIALIZAR

ARTIGO 36º - REQUISITOS DA CONFEÇÃO DAS DIETAS A SERVIR NA CANTINA

ARTIGO 37º - REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DAS DIETAS A SERVIR NA CANTINA

ARTIGO 38º - REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

ARTIGO 39º - RECLAMAÇÕES

ARTIGO 40º - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

ARTIGO 41º - ANEXOS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I: CONDIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I: DISPOSIÇÕES INICIAIS

ARTIGO 1.º OBJETO

1. O presente caderno de encargos tem por objeto regular as condições de **concessão de exploração de uma unidade alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa)**, constituída por cantina, snack bar, cafetaria/bar, esplanada, restaurante, cais de carga e descarga de produtos e bens alimentares, armazém geral e zona de recolha de lixos, localizada no Campus Universitário da Ajuda. A unidade alimentar tem como endereço: Rua Joaquim Fiadeiro 1300-344 Lisboa, com a área de implantação e de localização em conformidade com os anexos específicos ao presente caderno de encargos.

O caderno de encargos é composto por:

- **Parte I — Condições Gerais;**
- **Parte II — Especificidades Técnicas, e respetivos anexos.**

2. A identificação, descrição e localização dos espaços objeto da presente concessão de exploração, para serviço de restauração e bebidas com esplanada, consta da Parte II – Especificidades Técnicas, e respetivos anexos.

ARTIGO 2.º PARTES

No âmbito do presente caderno de encargos entende-se por:

- Concedente – Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (SASULisboa);
- Concessionário – A entidade a quem for adjudicada a concessão de exploração da unidade alimentar em apreço.

ARTIGO 3ºESPAÇOS QUE CONSTITUEM A UNIDADE ALIMENTAR

1. A Unidade alimentar objeto de concessão, para exploração, é constituída por:Cantina - piso 0;

- Snack – piso 0;
- Cafetaria/bar – piso 1;

- Esplanada - piso 1;
- Restaurante - piso 2;
- Cais de carga e descarga – piso -1;
- Zonas de armazéns gerais – piso - 1;
- Zona de recolha de lixos – piso -1;
- Zona delimitada para utilização como parqueamento por parte do Concessionário;

2. A cantina, o snack, a cafetaria / bar e o restaurante são, individualmente, dotadas de infraestruturas que lhes permite laborar com normalidade de forma autónoma.

3. A cozinha e as áreas técnicas de apoio da cantina são, significativamente, superiores à resposta que é necessário dar, face à procura de refeições por parte do universo académico da ULisboa.

4. A esplanada poderá ser rentabilizada como extensão da cafetaria/bar.

5. O cais de carga e descarga, as zonas de armazéns gerais, recolha de lixos são áreas comuns que potenciam, no todo, o funcionamento dos espaços referidos em 2.

ARTIGO 4º SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. Na cantina, situada no piso 0, com quatro linhas de self deve o concessionário fornecer as seguintes dietas:

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

b) Dieta vegetariana;

c) Dieta personalizada;

1.1 O Concessionário deve fornecer as dietas referidas nas alíneas a) e b) do número anterior de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo 5 e 6, do presente caderno de encargos;

1.2 A dieta referida na alínea c) do n.º 1 só pode ser exigida mediante recomendação de médico ou de nutricionista, ou por motivos religiosos;

1.3 O Concessionário deve fornecer as refeições referentes ao ponto 1, deste artigo de segunda a sexta-feira, com exceção de dias feriados, sendo qualquer das dietas constituída por pão, sopa, prato principal, sobremesa (fruta, doce ou iogurte) e sumo ou chá:

1.4 O horário de serviço de refeições na cantina é das 12:00 às 15:00 horas;

1.5 O Concessionário só é obrigado a abrir aos jantares de segunda-feira a sexta-feira se a média mínima da procura se situar, no conjunto das dietas referidas no ponto 1 deste artigo, em 60 (sessenta) refeições, por dia;

1.6 Excecionalmente, por decisão dos SASULisboa, devem ainda ser fornecidas refeições, nas condições normais à execução do contrato, no período de jantar de segunda-feira a sexta-feira e almoços e jantares de sábado, nos seguintes casos:

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

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

1.7 O número de refeições estimadas a fornecer na cantina (como referência o número de refeições servidas em 2019[1]), no período de 1 ano, com encerramento no mês de agosto, situa-se em cerca de **23.000.** Alerta-se, contudo, que este número poderá variar por razões imputáveis ao calendário escolar, ou à apreciação que os utentes fizerem do serviço prestado. Da variação não podem resultar quaisquer responsabilidades para os SASULisboa.

1.8 Sem prejuízo do cumprimento do referido no ponto 1. e no conjunto dos subpontos anteriores deste artigo, tendo em conta a conjugação com o referido em 2.1 do artigo 3º, o Concessionário poderá laborar, por sua conta e risco, para outras prestações de serviço fora do âmbito restrito da cantina, nomeadamente para além do normal fornecimento de refeições ao universo académico da ULisboa, no respeito cabal da capacidade de todos os equipamentos afetos à cozinha assim como das suas áreas técnicas de apoio.

[1] Período pré-pandemia Covid-19

2. O snack, também localizado no piso 0, em espaço próprio contíguo à cantina, pode funcionar de segunda a sexta-feira, no mesmo horário da cantina (12:00 às 15:00 horas).

2.1 O serviço a prestar deve ser alternativo às ementas do dia, fornecidas nas linhas da cantina, com diversidade de escolha, a preços concorrenciais de mercado, estabelecidos pelo Concessionário.

3. A cafetaria/bar, situada no piso 1, deve fornecer serviços complementares aos disponibilizados no piso 0 (cantina e snack), podendo, ainda, servir produtos de pastelaria, gelataria, cafetaria, refeições rápidas e bebidas com teor alcoólico moderado;

3.1 Na cafetaria/bar o Concessionário pode, também, vender jornais, revistas, livros de bolso e outos produtos típicos dos quiosques de rua e, ainda, vender produtos próprios de loja de conveniência.

3.2 Sem prejuízo do Concessionário poder funcionar em horário mais alargado, a atividade deste espaço deve cobrir o período de abertura ao público, das 11:00 às 16:00 horas.

4. A esplanada, situada no exterior, numa parte da cobertura da cantina, tem ligação direta à cafetaria/bar, podendo ser um espaço utilizado como extensão desta.

4.1. Também sem prejuízo do Concessionário poder estabelecer horários mais alargados, até por razões de sazonalidade, o funcionamento deste espaço deve cobrir o período de abertura ao público, das 11:00 às 16:00 horas.

5. O restaurante, situado no piso 2 destina-se à confeção e fornecimento de refeições acompanhadas de bebidas, sendo o serviço de restauração prestado diretamente aos utentes em lugares sentados à mesa.

5.1. Neste espaço deve haver sempre ao dispor dos utentes uma lista do dia, elaborada nos termos e com as indicações seguintes:

- Todos os pratos e produtos comestíveis que o estabelecimento esteja apto a fornecer no dia devem constar na respetiva lista com a indicação dos preços correspondentes;
- Se aplicável, a existência de couvert, com o preço e a composição;
- A existência de uma lista das bebidas a fornecer com a indicação dos respetivos preços.

5.2. Sem prejuízo do Concessionário poder funcionar em horário mais alargado, a atividade do restaurante deve cobrir de segunda-feira a sexta-feira, o período de abertura ao público das 12h00 às 15h30.

6. Em todos os espaços de prestação de serviços, abertos ao público, é obrigatória a existência de um livro de reclamações à disposição dos clientes.

7. O Concessionário, pode utilizar todos os espaços, em horários diferentes aos referidos nos pontos anteriores, ou durante os períodos de férias e de pausas pedagógicas, segundo as características vocacionais de cada um, por sua iniciativa, independentemente do público pertencer ou não ao universo académico da ULisboa, necessitando, para o efeito, de dar conhecimento prévio aos SASULisboa.

8. O Concessionário, pode utilizar, por sua responsabilidade todos os espaços para prestação de serviços, no âmbito da restauração e bebidas, independentemente do público pertencer ou não ao universo académico da ULisboa, durante os períodos e dias de encerramento ao público, nomeadamente, sábados, domingos, feriados, períodos de férias e de pausas letivas, bastando para o efeito dar conhecimento prévio aos SASULisboa.

9. O Concessionário pode, ainda, preparar, confecionar e armazenar, em qualquer das cozinhas existentes nas instalações e respetivas áreas técnicas de apoio, refeições ou produtos diversos, do âmbito da restauração, com destino a consumo fora das instalações, independentemente do público, carecendo, para o efeito, de dar conhecimento prévio aos SASULisboa.

10. Tendo em conta o referido em 1.8, complementado com o referido nos pontos 8 e 9, todos deste artigo, o Concessionário é o responsável exclusivo pelas despesas decorrentes com os consumos de eletricidade, água e gás, em conformidade com o estabelecido no ponto 2 do artigo 19º, do presente caderno de encargos.

10.1 Considerando que o Posto de Transformação que fornece a eletricidade para a Unidade Alimentar, assim como o contador geral, são comuns à Residência de Estudantes do Campus Universitário da Ajuda (com a capacidade de cerca de 300 camas) e ao Anexo poente (antiga dependência bancária da Caixa Geral de Depósitos) a entidade fornecedora de energia emite em nome dos SASULisboa uma única fatura. Pelo facto, a energia a pagar mensalmente pelo Concessionário será, exclusivamente, a energia consumida na Unidade Alimentar, traduzida em kw/hora, sendo o consumo obtido deduzindo à contagem mensal do contador geral, os consumos no mesmo período dos contadores parciais existentes para a Residência do Campus da Ajuda e para o Anexo referido. Neste sentido, o valor a faturar mensalmente é determinado na razão proporcional ao quantitativo faturado no item do consumo constante na fatura emitida pelo fornecedor de energia aos SASULisboa.

10.2. Os restantes encargos, como sejam as taxas da DGEG, o Imposto Especial de Consumo e contribuição audiovisual, serão suportados na integra pelos SASULisboa.

ARTIGO 5.ºPREÇOS DOS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. O Concessionário, nas refeições da cantina, para o público do universo académico da ULisboa, nomeadamente no que respeita às dietas: geral, vegetariana e personalizada, é obrigado a vender a refeição aos preços estabelecidos, por diplomas específicos e/ou pelos SASULisboa. Estes preços são instituídos, segundo o perfil dos utentes, para cada ano letivo e durante a vigência do contrato, incluindo as renovações.

1.1. Os preços para o ano letivo do 2021/2022, são fixados respetivamente:

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

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

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

1.3 O preço unitário das refeições, dietas servidas na cantina, para estudantes da ULisboa são atualizados, no início de cada ano letivo, em conformidade com a Lei nº 71/2017 de 16 de agosto.

2. Os preços de todos os outros serviços de restauração, para além das dietas servidas na cantina são livremente estabelecidos pelo Concessionário, sem descriminação de perfil dos clientes, segundo a prática concorrencial do mercado para situações análogas ao serviço prestado.

ARTIGO 6º CONTRATO

1. O contrato integra os seguintes elementos:

a) os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes e expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto no artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

c) O presente caderno de encargos e os seus anexos;

d) A proposta;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta prestados pelo prestador de serviços;

f) O clausulado contratual.

2. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, em caso de divergência entre os vários documentos que integram o contrato, a prevalência é determinada pela ordem por que vêm enunciados no número anterior.

3. Os ajustamentos propostos pelo contraente público nos termos previstos no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo prestador de serviços nos termos previstos no artigo 101.º do mesmo código prevalecem sobre todos os documentos previstos no n.º 1 da presente cláusula.

ARTIGO 7.º DURAÇÃO DO CONTRATO

1. A concessão de exploração é atribuída pelo período de dois anos a contar da data da outorga do contrato, com possível prorrogação por iguais períodos, até um máximo de 2 (duas prorrogações). O cumprimento integral do contrato, com as renovações, é de 6 (seis) anos no máximo.

1.1 O período definido no ponto anterior teve em conta a complexidade de risco e investimento, inerentes à exploração integrada da unidade alimentar em apreço.

2. O contrato considera-se prorrogado se nenhuma das partes o denunciar, mediante notificação à outra parte por carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de 90 (noventa) dias em relação ao seu termo.

3. Todos os contratos celebrados entre o Concessionário e quaisquer terceiros, nomeadamente trabalhadores, fornecedores ou prestadores de serviços, caducam com o termo da concessão, seja por que motivo for não assumindo os SASULisboa eventuais compromissos de qualquer natureza.

4. Findo o prazo da concessão de exploração, deverão todos os bens móveis pertencentes ao concessionário ser por este retirados, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar daquela data.

5. Deverá ainda o Concessionário restituir os bens móveis em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvada a deterioração inerente a uma prudente utilização.

ARTIGO 8.º INÍCIO DA EXPLORAÇÃO

1. A exploração da unidade alimentar, deve ter início no prazo máximo:

a) Cantina com snack, até 5 (cinco) dias;

b) Cafetaria/bar com esplanada, até 10 (dez) dias;

c) Restaurante, até 30 (trinta) dias.

2. Findo qualquer dos prazos máximos indicados, para cada espaço de prestação de serviços ao público, o Concessionário pagará ao Concedente a quantia de 100,00 € (cem euros), por cada dia a mais de incumprimento ao instituído nas alíneas do ponto anterior deste artigo.

ARTIGO 9ºCONTRAPARTIDAS

1. Como contrapartida pela exploração dos espaços objeto de concessão, o concessionário pagará mensalmente aos SASULisboa a quantia constante da sua proposta, com valor mínimo de **1.000,00€ (mil euros)**, acrescido de IVA, à taxa legal vigente.

2.Todos os consumos como água, luz e gás, são da responsabilidade do concessionário e produzem efeitos na data de assinatura do contrato.

3.Ao valor da contrapartida acresce o direito dos SASULisboa poder usufruir graciosamente da energia elétrica consumida sempre que elementos dos SASULisboa, da ULisboa ou de quaisquer prestadores de serviços a estas entidades, tenham necessidade de aceder aos pisos -1, -2, -3 e -4. Estes pisos servem aos SASULisboa e à Reitoria da ULisboa, como depósito e guarda de materiais diversos, tais como mobiliário, equipamentos e arquivos de documentos com interesse histórico.

4. A primeira contrapartida mensal devida será paga com a assinatura do contrato, embora corresponda ao 1º mês completo, após assinatura do contrato.

5. As contrapartidas subsequentes vencem-se no primeiro dia útil de cada mês, podendo ser pagas no prazo máximo de oito dias, através de transferência bancária, para o NIB a indicar pelos SASULisboa,

entre os dias 1 (um) e 8 (oito) de cada mês, entendendo-se que, se o último dia for um sábado, domingo ou feriado, o prazo terminará no dia útil imediato;

6. A quantia referida no n.º 1 será aumentada anualmente, com efeitos a janeiro de cada ano, de acordo com o índice de inflação do INE (Índice de Preços no Consumidor, sem habitação), do ano civil anterior.

7. Verificado o incumprimento do prazo definido para o pagamento da contrapartida, ao valor devido serão acrescidos juros de mora à taxa legal em vigor, sem prejuízo do direito do Concedente em acionar a caução prestada e de instaurar o procedimento para cobrança coerciva dos valores em dívida e, se reiterado, a resolução do contrato.

8. Independentemente da abertura de cada espaço, conforme artigo 8º do presente caderno de encargos, o Concessionário pagará mensalmente aos SASULisboa a quantia constante da sua proposta, em conformidade com o referido no ponto 2. deste artigo.

9. Correspondendo a primeira contrapartida, ao primeiro mês completo do início do contrato, a última contrapartida será na totalidade, independentemente de a vigência do contrato terminar ou não, no último dia do mês.

ARTIGO 10.ºGESTOR DO CONTRATO

1. Para o acompanhamento permanente e para a garantia da boa execução do contrato, é designado um gestor.

2. O gestor detetará os desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, identificando e propondo medidas corretivas que se revelem adequadas, ao órgão competente para a decisão de contratar.

3. Os SASULisboa poderão, em qualquer altura, substituir o gestor a designar no n.º 1 do presente artigo, comunicando a alteração por carta registada com aviso de receção.

CAPÍTULO II

ESTIPULAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I OBRIGAÇÕES

ARTIGO 11º OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

1. São, designadamente, obrigações gerais do Concessionário, para todos os espaços em exploração:

a) Explorar ininterruptamente a unidade alimentar;

b) Não colocar no espaço, quaisquer equipamentos sem prévia aprovação escrita do SASULisboa;

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

d) Garantir um serviço de boa qualidade;

e) Praticar uma política de preços definidos por legislação específica na cantina com as dietas, em conformidade com o ponto 1. do artigo 5º deste caderno de encargos e que não excedam os normalmente praticados em estabelecimentos congéneres.

f) Manter os espaços utilizados em boas condições de asseio e segurança, assegurando a manutenção preventiva e curativa dos materiais e equipamentos instalados e reparar ou substituir aqueles que, por uso negligente ou excessivo se forem danificando, suportando os encargos inerentes e informando sempre previamente o Concedente;

g) A manutenção preventiva e curativa das instalações técnicas especiais (AVAC), refrigeração, equipamentos hoteleiros, instalação elétrica, instalação de ar comprimido, instalação de gás, águas e esgotos, extintores e carreteis, gestão técnica centralizada, central de incêndios e central de intrusão) desta unidade alimentar deverá obedecer a planos específicos de manutenção elaborados anualmente, de acordo com a legislação, normas técnicas nacionais, da união europeia e internacionais aplicáveis. Todos estes planos de manutenção devem ser executados por pessoal e/ou empresas com certificação específica para o efeito e, de todos os processos, o Cocontratante deve prestar informação prévia ao Concedente e, posteriormente, enviar os relatórios descriminados das intervenções.

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

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

j) Facultar a inspeção sanitária do espaço concessionado e a visita das entidades legais competentes e dos SASULisboa;

k) Providenciar o acondicionamento dos resíduos produzidos pela atividade de restauração em contentores apropriados, de forma a cumprir a legislação vigente, responsabilizando-se pela colocação e recolha dos respetivos contentores na via pública e suportar os devidos encargos com a Câmara Municipal de Lisboa;

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

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

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

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

p) Todas as peças de substituição regular ou rápida, tais como led's, lâmpadas, etc., devem ser substituídas pelo Concessionário que suporta em exclusivo o seu custo e substituição;

q) Instalar como forma de pagamento um sistema que permita a utilização de pelo menos o meio de pagamento eletrónico e assegurar o seu bom funcionamento;

r) A exploração comercial dos espaços sujeitos à exploração não poderá, por forma alguma, perturbar o normal funcionamento dos mesmos em conformidade com o estabelecido no artigo 4º de presente caderno de encargos;

s) Regularizar a sua situação relativamente a todas as licenças, vistos e outros encargos devidos aos Estado ou ao Município, referentes às atividades a exercer, que serão da conta direta e imediata do Concessionário;

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

3. Para além dos seguros, nos termos da legislação em vigor, o Concessionário fica obrigado a celebrar e manter em vigor, no início da utilização todos os seguros aplicáveis face à natureza da utilização dos espaços concessionados, designadamente:

- Seguro de Trabalho;
- Multirriscos de comércio;
- Responsabilidade civil da atividade.

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

5. O Concessionário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à concessão, durante todo o prazo da sua duração, incluindo o risco económico da sua gestão.

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

7. Os SASULisboa têm o direito de serem reembolsados pelo Concessionário de quaisquer coimas que lhe sejam aplicadas por factos relacionados com o objeto deste procedimento e sancionáveis pela aplicação do instituído no artigo 30º, deste caderno de encargos.

8. O Concedente obriga-se a verificar o bom estado das instalações e dos equipamentos objeto da concessão com a periocidade semestral, através de vistorias a realizar ao imóvel.

ARTIGO 12.ºCONCESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. O Concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos seus direitos e obrigações decorrentes do contrato a celebrar, nem proceder de qualquer forma, direta ou indireta, à cedência de exploração das instalações no seu todo ou em partes, salvo prévia autorização escrita do Concedente, sendo nulos e de nenhum efeito os atos e contratos celebrados pelo Concessionário em infração ao disposto neste preceito.

2. Sem prejuízo do regime constante do n.º 1, à concessão da posição aplica-se o regime constante do CCP.

ARTIGO 13.º ALTERAÇÕES RELATIVAS AO CONCESSIONÁRIO

O Concessionário deverá informar os SASULisboa das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes, nomeadamente, aos poderes de representação constantes no contrato celebrado, ao nome ou denominação social, ao endereço ou sede social e a quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação jurídica.

ARTIGO 14.º SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL

1. O Concessionário deve possuir um seguro de responsabilidade civil, figurando como beneficiários quer os SASULisboa quer os próprios utentes dos serviços a prestar, nos termos dos números seguintes.

2. A subscrição dos contratos de seguros referidos não limita de qualquer modo as obrigações assumidas pelo Concessionário nos termos do Contrato.

3. Os contratos de seguros referidos abrangem nomeadamente perdas ou danos causados aos SASULisboa, ou aos seus agentes e a terceiros em geral, designadamente provocados por serviço prestado, ou incêndio, cuja responsabilidade seja imputável, no todo ou em parte, ao Concessionário.

4. Qualquer dedução efetuada a título de franquia, em caso de sinistro indemnizável, será da conta do Concessionário, independentemente do seu montante ter de merecer a aprovação dos SASULisboa.

5. Antes da elaboração dos contratos de seguros a que se refere a presente cláusula, o Concessionário deverá submeter à aprovação dos SASULisboa, o nome da entidade seguradora e a apólice a contratar.

6. O Concessionário é obrigado a entregar aos SASULisboa uma cópia dos contratos de seguros referidos nos números anteriores e a exibir, sempre que tal lhe seja solicitado por estes, o comprovativo dos pagamentos atempados dos respetivos prémios.

7. Se o Concessionário não tiver contratado, pago ou atualizado o seguro referido nos números anteriores, poderão os SASULisboa, em vez de rescindir o contrato, mandar efetuá-lo e mantê-lo, pagando os prémios que forem devidos, tendo o direito de serem reembolsados pelo Concessionário.

8. Os encargos referentes ao seguro previsto nos números anteriores são da exclusiva conta do Concessionário.

9. Os contratos de seguro reger-se-ão pelo direito português e o foro competente para dirimir quaisquer questões relativas ao seguro é o da comarca de Lisboa.

ARTIGO 15º CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1. O Concessionário obriga-se, durante a vigência do contrato de concessão, a expensas suas, a manter todas as instalações sob a sua responsabilidade, em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização e de segurança, diligenciando para que as mesmas satisfaçam plenamente o fim a que se destinam.

2. O Cocontratante deve fazer prova de que as empresas de prestação de serviços de manutenção e assistência técnica possuam os respetivos certificados/alvará consoante o tipo de assistência/manutenção.

3. O Concessionário deve manter a qualidade estética e a higiene e limpeza das instalações concessionadas.

4. Quaisquer obras que impliquem alteração das instalações, incluindo as tendentes à melhoria da qualidade destas, carecem de prévia aprovação, por escrito, dos SASULisboa.

5. Todas as benfeitorias realizadas pelo Concessionário revertem para o Concedente não tendo aquele, em qualquer caso, direito a qualquer indemnização.

ARTIGO 16º OBTENÇÃO DE LICENÇAS

1. O Concessionário obriga-se a respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis às instalações concessionadas e às atividades de restauração e bebidas nelas exercidas.

2.Compete ao Concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças e autorizações necessárias à abertura ao público bem como ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato.

3.O Concessionário deve informar, de imediato, os SASULisboa no caso de qualquer das licenças a que se referem os números anteriores lhe ser retirada, caducar, ser revogada ou por algum motivo deixarem de operar os seus efeitos, indicando, desde logo e por escrito, que medidas tomou ou irá tomar para repor tais licenças em vigor.

ARTIGO 17.º GARANTIAS DE QUALIDADE

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

a) Garantir a qualidade e as condições higio-sanitárias dos alimentos servidos;

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

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

d) Assegurar a recolha, transporte e despejo de resíduos das atividades associadas ao serviço de restauração e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

e) Garantir a disponibilização de livro de reclamações;

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

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

ARTIGO 18º FISCALIZAÇÃO

1. Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º a 305.º do CCP., a qualquer momento os SASULisboa, diretamente ou através de entidades por si mandatadas para o efeito, podem solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade do serviço prestado e a prestar, estado de conservação das instalações e equipamentos e cumprimento das obrigações legais por parte do Concessionário.

2. Para efeitos do disposto no n.º 1, o Concessionário obriga-se a prestar aos representantes ou agentes dos SASULisboa toda a colaboração que lhe seja determinada, obrigando-se a facultar a entrada livre e a permanência nas instalações, abrangidas pela concessão, bem como a prestar a assistência necessária, através da apresentação de documentos, livros ou registos, nomeadamente informáticos, e a garantir a acessibilidade a equipamentos.

3. A fiscalização não deve perturbar a atividade do Concessionário, podendo os SASULisboa exigir que um representante daquele os acompanhe.

ARTIGO 19º DESPESAS E ENCARGOS COM AS INSTALAÇÕES

1. Correm por conta do Concessionário todas as despesas relativas às instalações e ao desenvolvimento de todas as atividades de restauração levadas a cabo, nomeadamente, a conservação de qualquer natureza, incluindo zonas exteriores, os seguros relativos à atividade (acidentes de trabalho, instalações e responsabilidade civil), encargos com pessoal, encargos fiscais e administrativos;

2. As despesas decorrentes dos consumos de água, energia elétrica e gás gastos nas instalações, onde está instalada a unidade alimentar objeto deste procedimento, são da responsabilidade total do Concessionário, nos termos do artigo 4.º do presente CE;

3. O Concessionário não pode onerar quaisquer bens afetos à concessão sem prévia autorização escrita dos SASULisboa, sendo nulos e de nenhum efeito os atos e contratos celebrados pelo Concessionário em infração ao disposto neste preceito.

4. O espaço a concessionar dispõe de equipamento e mobiliários fixos e móveis. O Concessionário deverá proceder à sua correta manutenção e conservação, assim como a todas as adaptações às

infraestruturas, que se revelem necessárias para o seu funcionamento, após autorização escrita dos SASULisboa.

5. O Concessionário deverá obter a prévia autorização dos SASULisboa, antes de proceder à instalação de quaisquer equipamentos e mobiliários.

6. É vedado ao Concessionário, sem prévia autorização dos SASULisboa, retirar do estabelecimento ou transferir dos locais onde foram colocados, quaisquer equipamentos ou bens móveis;

7. Em todos os casos em que finde a concessão das instalações, os bens do Concessionário que se encontrem por qualquer forma fixados no pavimento, paredes, tetos ou outras partes do edifício e cuja remoção possa causar prejuízos ao local, consideram-se pertença dos SASULisboa, pelo que não poderão ser retirados pelo mesmo.

8. O Concessionário obriga-se a fornecer e manter em bom estado de conservação toda a palamenta de cozinha, renovando e substituindo as peças inutilizadas ou deterioradas por material de qualidade igual ou superior.

9. O Concessionário obriga-se a submeter à apreciação e autorização prévia dos SASULisboa todas as alterações de natureza estética que envolvam a exploração das áreas concessionadas e que deverão, à partida, ser consentâneas com a identidade gráfica da Universidade de Lisboa.

ARTIGO 20º RESPONSABILIDADE

1. A atividade concernente à concessão das instalações, incluindo a exploração e desenvolvimento de todas as atividades no âmbito da restauração e bebidas decorre por conta e risco do Concessionário, sendo este o único responsável por quaisquer danos que da mesma possam resultar, para pessoas, incluindo terceiros, estruturas físicas e equipamentos. São ainda da responsabilidade do Concessionário os danos causados pelo pessoal ao seu serviço e utentes, bem como os danos que os seus fornecedores provocarem nas instalações a si afetas.

2. O Concessionário é obrigado a indemnizar os SASULisboa e/ou terceiros por eventuais danos patrimoniais e não patrimoniais decorrentes de lesões corporais ou materiais causados por quaisquer obras realizadas por sua conta ou pela frequência e utilização das instalações.

ARTIGO 21º PESSOAL

1. Caberá ao Concessionário a exclusiva responsabilidade de todas as questões relativas ao pessoal afeto aos serviços objeto do presente procedimento contratual, nomeadamente, recrutar, selecionar, formar e gerir.

2. O Concessionário será o único responsável pelo pagamento das remunerações ao pessoal que esteja ao seu serviço, bem como por todas as contribuições obrigatórias por lei e seguros que lhe incumbem enquanto entidade patronal.

3. O Concessionário assegurará que o seu pessoal desempenhe as respetivas funções com boa apresentação e conduta apropriada às exigências dos serviços a prestar, devendo apresentar-se com uniforme limpo e adequado e com identificação;

4. O Concessionário compromete-se a manter ao serviço, de qualquer dos espaços em exploração, de equipas de funcionários com qualificações profissionais e em número suficiente para um bom desempenho, no que concerne à realização do objeto do contrato;

5. O Concessionário reconhece os SASULisboa como entidade pública, pelo que não está abrangida, em qualquer circunstância pelas convenções coletivas de trabalho, sendo assim da sua inteira responsabilidade a vinculação dos trabalhadores por si alocados;

6.No que respeita à exploração do espaço localizado no piso 0, nomeadamente a cantina que disponibiliza os serviços definidos no ponto 1. do artigo 4º, tendo em conta que a procura deste tipo de refeições tem períodos com oscilações significativas, é permitido aplicar o rácio de 1/40 (n.º de trabalhadores / n.º de refeições servidas);

7. O Concessionário deve ainda garantir a realização de ações de formação ao grupo de todo o pessoal afeto, sempre que tal se revele necessário para uma execução competente do contrato.

ARTIGO 22º PUBLICIDADE

O Concessionário não deve utilizar reclames, mesas, cadeiras ou outros escritos no interior ou exterior das instalações, com fins publicitários, excetuando-se os elementos constantes nas embalagens de produtos à venda ou se, para tal for previamente autorizado, por escrito, pelos SASULisboa.

ARTIGO 23º CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

ARTIGO 24º PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTADAS

1. São da responsabilidade do Concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. Caso a Entidade Concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o Concessionário é responsável por todas as despesas que, em consequência, o Concedente haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

ARTIGO 25º RESOLUÇÃO DO CONTRATO

1. Os SASULisboa reservam-se no direito de resolver o contrato de concessão da exploração das instalações em caso de incumprimento por parte do Concessionário, das suas obrigações legais ou contratuais, nomeadamente nos seguintes casos:

a) Não pagamento atempado da contrapartida definida no artigo 9.º do presente Caderno de Encargos;

b) Não manutenção em vigor dos contratos de seguros previstos;

c) Não entrega da caução nos termos previsto no Caderno de Encargos;

d) A apresentação do Concessionário à insolvência ou declaração desta pelo tribunal;

e) Reclamações com fundamento, sucessivas e continuadas, por parte de clientes;

f) Quaisquer ações praticadas pelo Concessionário ou por pessoal ao seu serviço que ponham em causa a imagem e afetem o nome dos SASULisboa;

g) Condenação do Concessionário ou de seus sócios por infrações graves a leis ou regulamentos que disciplinem a sua atividade;

h) Cessação ou suspensão de dias seguidos ou alternados, da exploração de qualquer dos espaços objeto do procedimento, sem conhecimento ou concordância do SASULisboa;

i) Ocorrência de deficiência grave, na organização e desenvolvimento pelo Concessionário das atividades de restauração a prestar, que comprometa a sua continuidade ou regularidade;

j) Se houver dissolução ou falência do Concessionário;

k) Se as instalações forem utilizadas para fins diferentes do objeto do contrato;

2. A resolução prevista no n.º 1 não será declarada quando as faltas cometidas forem meramente negligentes e suscetíveis de correção, sem que o Concessionário tenha sido avisado, pelo Concedente, por escrito, para, no prazo que lhe for determinado, cumprir integralmente as suas obrigações, sob pena de não o fazer, poder ser resolvido o contrato.

3. A resolução do contrato tem que ser comunicada por carta registada com aviso de receção.

4. Independentemente do pagamento das contrapartidas mensais e das penalidades, em dívida, em caso de resolução do contrato os SASULisboa têm o direito de serem indemnizados por todos os prejuízos decorrentes do incumprimento do Concessionário.

5. No caso de resolução por incumprimento do Concessionário, não assiste ao mesmo o direito a qualquer indemnização, seja a que título for, designadamente por quaisquer obras de melhorias que tenha executado nas instalações e equipamentos que tenha adquirido e instalado, assim como outros bens, revertendo tudo, sem encargos, para os SASULisboa.

ARTIGO 26º CADUCIDADE

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

2. Os SASULisboa não são responsáveis pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão da exploração da unidade alimentar nas relações contratuais estabelecidas entre o Concessionário e terceiros.

3. No termo do contrato revertem, gratuita e automaticamente, para os SASULisboa todos os bens e direitos que integram a concessão, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o Concessionário, dentro do prazo que lhe for fixado pelos SASULisboa, a entregá-los nos termos do artigo seguinte.

ARTIGO 27ºENTREGA DAS INSTALAÇÕES

1. Findo, por qualquer motivo, o contrato de concessão e exploração da unidade alimentar, o Concessionário deve desocupar as instalações de todas as áreas que lhe estão afetas, entregando-as livres de pessoas e dos bens que não revertam para os SASULisboa, livres de quaisquer ónus ou encargos e em bom estado de conservação.

2. Caso o Concessionário não dê cumprimento ao disposto no n.º 1, entregando os bens em bom estado de conservação e funcionamento, os SASULisboa podem promover a realização dos trabalhos

e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens referidos, correndo os respetivos custos pelo Concessionário, podendo ser utilizada a caução para os pagar, no caso de não ocorrer pagamento voluntário e atempado.

ARTIGO 28º BENFEITORIAS

1. Findo o contrato de concessão de exploração da unidade alimentar objeto deste procedimento, todas as benfeitorias, equipamentos e sistemas fixos instalados são propriedade da entidade Concedente.

2. Para aclaramento do referido no número anterior, entende-se por sistemas fixos instalados todos aqueles que abrangidos por projetos de especialidade no âmbito do processo de construção e que são determinantes ao funcionamento básico dos espaços objeto da concessão em curso ou cuja desmontagem implique quaisquer danos nas paredes, chão, tetos, vãos e sem prejuízo de outros, tais como:

- Equipamentos e sistemas de águas;
- Instalações elétricas;
- Instalação de redes e de sistemas de comunicações;
- Instalação de sistemas de AVAC;
- Montagem de equipamentos solares, térmicos e de produção de aguas quentes;
- Instalação de sistemas de deteção de incêndio, de intrusão e de inundação.

3. Todas as obras e benfeitorias que venham a ser efetuadas correrão sempre por conta e responsabilidade do Concessionário, sendo desde logo qualificadas como benfeitorias úteis e necessárias, constituindo propriedade da entidade Concedente, sem direito a qualquer indemnização, compensação ou retenção para o Concessionário.

ARTIGO 29ºDIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL

1. O Concessionário disponibilizará gratuitamente aos SASULisboa uma cópia de todos os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais, de qualquer natureza, necessários ao desempenho das funções ou exercício, direitos que lhe assistem, e que tenham sido adquiridos ou criados no desempenho das atividades integradas na concessão, seja pelo próprio seja por terceiros que para o efeito contratar.

2. Os direitos de propriedade intelectual sobre os estudos e projetos elaborados para os fins específicos do desenvolvimento das atividades integradas na concessão e, bem assim, os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais referidos no número anterior, são transmitidos gratuitamente e em regime de exclusividade aos SASULisboa finda, por qualquer motivo, a concessão.

SECÇÃO II: VICISSITUDES

ARTIGO 30.º RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL

1. O incumprimento das obrigações, grave ou reiterado, que recaem sobre o Concessionário, nos termos do contrato celebrado ou dos demais documentos contratuais aplicáveis, confere aos SASULisboa o direito à resolução do contrato, podendo os SASULisboa solicitar o correspondente ressarcimento de todos os prejuízos causados.

2. Para efeitos do presente artigo, e sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se consubstanciar fundamento de resolução a verificação de qualquer das seguintes situações, em relação ao Concessionário:

a) Não cumprimento dos requisitos legais, nomeadamente comprovado pelas entidades oficiais de fiscalização;

b) Apresentação à insolvência, ou insolvência declarada pelo tribunal;

c)Incumprimento das suas obrigações relativas aos pagamentos das contribuições à Administração Fiscal ou à Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;

d) Prestação de falsas declarações;

e) Incumprimento dos requisitos técnicos e funcionais mínimos previstos no presente caderno de encargos.

3. Para efeitos do disposto na alínea f) do número anterior, considera-se haver incumprimento definitivo quando, após advertência e aplicação de sanção, o Concessionário continue a incorrer em incumprimento.

4. A resolução é notificada ao Concessionário em causa, por carta registada com aviso de receção, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, respetivos fundamentos e data de produção de efeitos.

ARTIGO 31º PENALIDADES

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- O Concessionário obriga-se a manter todos os serviços a prestar permanentemente em exploração, ficando sujeito, sem prejuízo da resolução do contrato de concessão e de exploração da unidade alimentar, à penalidade, por cada dia em que o mesmo não esteja aberto ao público, de €250,00 (duzentos e cinquenta euros), a título de sanção compulsória.

2. O valor acumulado das penalidades a aplicar não poderá exceder o limite máximo de 20% do preço contratual. Nos casos em que seja atingido o limite de 20% e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.

3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o contraente público pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 5% do valor global do contrato.

4. Ao valor da pena pecuniária previsto no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente serviços objeto do contrato cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução.

5. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.

6. As penas pecuniárias previstas no presente contrato não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

CAPÍTULO III: DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 32º COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser redigidas, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

3. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, na data indicada pelos serviços postais.

4. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.

5. As notificações e as comunicações que sejam efetuadas através de correio eletrónico, fax ou outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, feitas após as 17 horas do local de receção ou em dia não útil nesse mesmo local, presumem-se feitas às 10 (dez) horas do dia útil seguinte.

ARTIGO 33ºCONTAGEM DOS PRAZOS

1. A contagem dos prazos na fase de formação dos contratos rege-se pelo disposto no artigo 470.º do Código dos Contratos Públicos e do Código do Procedimento Administrativo, por remissão das disposições aplicáveis.

2. A contagem dos prazos na fase de execução dos contratos é realizada nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos, sem prejuízo dos prazos para o cumprimento das obrigações assumidas pelas partes no âmbito do contrato.

ARTIGO 34º FORO COMPETENTE

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

PARTE II: ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ARTIGO 35º PRODUTOS A COMERCIALIZAR

1. Serão objeto de comercialização todos os produtos correntes no âmbito da atividade de restauração e bebidas, de entre outros, os utilizados nos ramos da confeção de refeições, cafetaria, pastelaria, serviço de refeições rápidas, gelataria e típicos de venda em quiosques e lojas de conveniência.

2. Deverá existir diversificação de serviços de restauração, incluindo ementas vegetarianas sem o recurso a quaisquer produtos de origem animal.

3. Deverá existir rotatividade dos menus criados para prato de almoço, com o intuito de evitar a saturação dos clientes habituais;

4. Oferta em qualquer período de funcionamento de produtos variados, de que são exemplo sandes com vários recheios, incluindo oferta vegetariana, sumos naturais, batidos de frutos e outros; doses individuais de geleia de frutos; doses individuais de mel; salgados variados tais como: rissóis,

croquetes, bolinhos de bacalhau, empadas de galinha, folhados, coxas de galinha, etc.; cachorros, bifanas e pregos; quiches; tostas; iogurtes; croissants, pães-de-leite e scones.

5. Os produtos a comercializar obedecerão a padrões de boa qualidade, nomeadamente no aspeto higiénico-sanitário.

6. O Concessionário é responsável pela qualidade e pelas condições higiénico-sanitárias dos géneros alimentícios, na receção, preparação, transformação/confeção, armazenagem/conservação, transporte, distribuição, manuseamento e venda, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos que possa causar através dos produtos vendidos ou serviço prestado.

7. Todas as fases do circuito alimentar deverão estar em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislações aplicáveis.

ARTIGO 36º REQUISITOS DA CONFEÇÃO DAS DIETAS A SERVIR NA CANTINA

1. Sem prejuízo dos requisitos de confeção das refeições a concretizar, desenvolver ou a completar em virtude das particularidades das necessidades dos SASULisboa, o Concessionário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

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

b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e de acordo com os Anexos 5 e 6, conforme referido em 1.1 do artigo 4º do presente caderno de encargos;

c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo 6, conforme referido em 1.1 do artigo 4º do presente caderno de encargos;

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

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

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

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

h) Garantir o equilíbrio e alternância possíveis entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas e os locais onde são servidas as refeições (nomeadamente através da utilização do método tradicional e cook-chill);

i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

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

k) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados e que compõe a ementa do próprio dia, num local específico, para visualização dos utentes;

l) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.

ARTIGO 37º REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DAS DIETAS A SERVIR NA CANTINA

1. Sem prejuízo dos requisitos na elaboração de ementas a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades dos SASULisboa, o Concessionário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Elaborar o plano de ementas em conformidade com o modelo definido pelos SASULisboa (Anexo 5) e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 (quinze) do mês anterior a que dizem respeito;

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

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

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

e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pelos SASULisboa;

f) Garantir que no plano de ementas (almoços) sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;

ii. Máximo semanal de uma refeição com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);

iii. Mínimo semanal de duas refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

iv. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;

v. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;

vi. Máximo de duas refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser aumentado de acordo com as necessidades específicas e por autorização dos SASULisboa.

ARTIGO 38ºREQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

1. Sem prejuízo dos requisitos de higiene e limpeza a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades dos SASULisboa, o Concessionário deve cumprir, no mínimo o seguinte:

a) Garantir uma periocidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados serem enviados aos SASULisboa;

b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar, através de laboratório acreditado, indicando aos SASULisboa, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;

c) Elaborar um plano de higiene das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação dos SASULisboa ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

d) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para os SASULisboa e com utilização de produtos e meios próprios;

e) Garantir a limpeza de chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta sempre que exigido pelos SASULisboa e previsto no contrato;

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

g) São da responsabilidade do Concessionário todas as despesas inerentes ao desentupimento da rede de esgotos sempre que este seja imputável à sua atividade;

h) O Concessionário é obrigado a guardar sob frio e durante um período de 72 (setenta e duas) horas, as amostras de todos os produtos fornecidos diariamente, os quais deverão ser guardados em frascos de vidro esterilizados ou sacos apropriados para o efeito e em quantidade suficiente da refeição, bem como de todos os produtos distribuídos aquando da realização de outros serviços de restauração, nomeadamente “coffee-breaks” e “buffets”, para sujeição a análise em laboratórios oficiais, sempre que se considere por conveniente;

i) Os SASULisboa poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes.

ARTIGO 39º RECLAMAÇÕES

O Concessionário deverá ter à disposição dos utentes um livro de reclamações e sugestões, cuja existência deverá ser assinalada por um anúncio bem visível.

ARTIGO 40º PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. Confidencialidade e proteção de dados

O Cocontratante obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo Contraente Público ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.

Os dados pessoais a que o Cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância com as regras e normas do RGPD e a Lei de Proteção de Dados, obrigando-se o Cocontratante a:

a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público única e exclusivamente para efeitos da prestação dos serviços objeto do presente contrato;

b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;

c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Contraente Público esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;

d) O Cocontratante compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pelo Contraente Público.

Ambas as partes comprometem-se a cumprir integralmente e sem reservas com o estipulado na Lei de Proteção de Dados.

2. Subcontratação

a) Caso o Cocontratante seja autorizado pelo Contraente Público a subcontratar outras entidades para a prestação de serviços, a mesma será a único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

b) O Cocontratante obriga-se a garantir que as empresas por esta subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e na demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o Cocontratante celebre com outras entidades por si subcontratadas.

3. Tratamento de dados pessoais pelos colaboradores do Cocontratante

a) O Cocontratante deverá assegurar que os seus colaboradores conhecem as regras e o regime do Regulamento Geral de Proteção de Dados e cumprem todas as obrigações previstas no contrato relativamente à proteção de dados pessoais.

b) O Cocontratante será responsável por qualquer prejuízo em que o Contraente Público venha a incorrer em consequência do tratamento, de dados pessoais por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

4. Violação de dados pessoais

O Cocontratante notificará o Contraente Público da forma mais célere possível, atentas as circunstâncias do caso concreto, de qualquer destruição acidental, não autorizada ou ilegal, perda, alteração ou divulgação ou o acesso a dados pessoais tratados em nome ou por conta do Contraente Público.

Em caso de incidente, que poderá respeitar a violação de dados, o Cocontratante notificará o Contraente Público, entre outros, dos seguintes elementos:

a) Quanto ao incidente: (i) uma descrição detalhada da violação de segurança (ii) a identificação do tipo de dados que foram objeto de violação; e (iii) a identidade de cada pessoa afetada (ou, se tal não for possível, o número aproximado de titulares de dados e dos registos em causa);

b) Quanto à responsável pelo tratamento de dados e medidas a implementar: (i) o nome e informações de contato do Encarregado de Proteção de Dados da empresa ou do responsável de tratamento de dados da empresa; (ii) uma descrição das consequências prováveis da Violação de Segurança (iii) uma descrição das medidas propostas pela empresa para tratar a Violação de Segurança;

c) Medidas a adotar: as medidas a adotar para mitigar os seus possíveis efeitos adversos; e, ainda a indicação de todos os esforços realizados para mitigar os efeitos de uma eventual Violação de Segurança de acordo com as suas obrigações nos termos do presente contrato.

o Cocontratante não disponibilizará ou publicará qualquer informação, comunicação, aviso, press release, ou relatório sobre qualquer Violação de Segurança em relação aos dados pessoais sem aprovação prévia do Contraente Público.

ARTIGO 41º ANEXOS

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

Anexo 1 – Planta piso 0

Anexo 2 – Planta piso 1

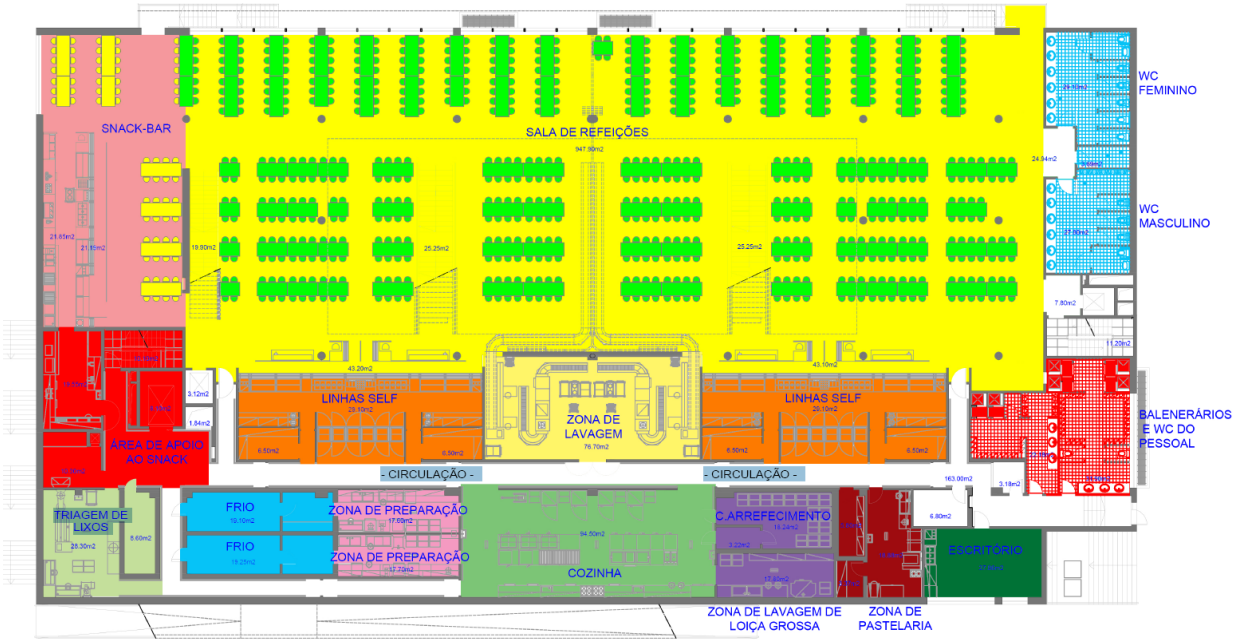
Anexo 3 – Planta piso 2

Anexo 4 – Planta piso -1

Anexo 5 – Modelo de Plano de Ementas na Cantina

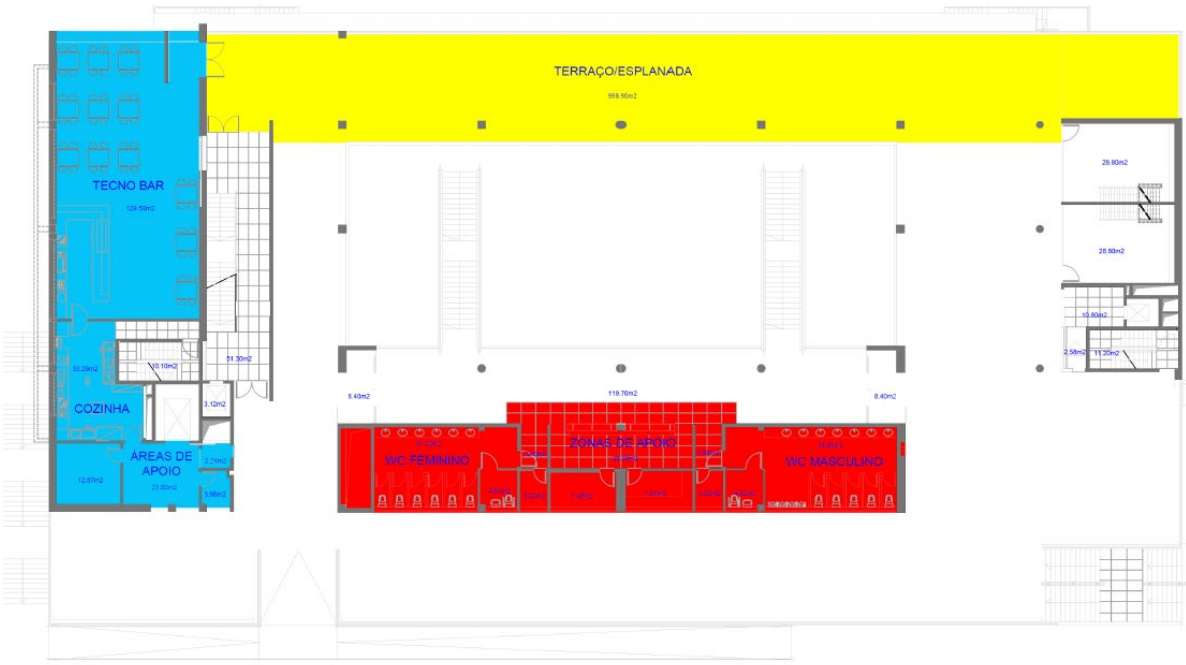
Anexo 6 – Capitações mínimas

ANEXO 1 – PLANTA PISO 0



CANTINA DO POLO DA AJUDA
UNIVERSIDADE DE LISBOA
PISO 0

ANEXO 2 – PLANTA PISO 1



CANTINA DO POLO DA AJUDA
UNIVERSIDADE DE LISBOA
PISO 1

ANEXO 3 – PLANTA PISO 2



ANEXO 4 – PLANTA PISO -1



CANTINA DO POLO DA AJUDA
UNIVERSIDADE DE LISBOA
PISO -1

ANEXO 5 - MODELO DE PLANO DE EMENTAS NA CANTINA

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

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

a) Pratos de carne

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

b) Pratos de pescado

- Abrótea assada;
- Bacalhau (Gadus morhua) assado;
- Bacalhau à Gomes de Sá;

- Bacalhau com natas;
- Feijoada de chocos;
- Filetes de pescada fritos;
- Fuzilli de atum;
- Massada de salmão;
- Lulas grelhadas e recheadas;
- Solha au Maunier.

ANEXO 6 - CAPITAÇÕES MÍNIMAS

CARNE DE VACA	Gramas
Bife cortado	190
Bife cortado com ovo	160
Escalapes para panar	160
Assar – Cozer	200
Cozer – Estufar	220
Guisar	210
PICADA	
Lombo fingido	180
Hamburguer	170 (2 und.)
Hamburguer com ovo	140
Almôndegas	170
Croquetes	120
Empadão	140
CARNE DE PORCO	**Gramas**
Bife cortado	170
Bife cortado com ovo	140
Escalopes para panar	140
Assar	200
Cortada para fritar	210
Costoletas	200 (2 und.)
Entrecosto	240
Cabeça	350
Chispe	360
Cabeça e Chispe	350
Orelheira	250
Rim	200
Leitão	350
CABRITO OU BORREGO	**Gramas**
Assar	380
Perna para assar/estufar	280
Caldeirada	320
Costoleta para grelhar	220
Cabrito para cozer	360
Carneiro para estufar/guisar	370

ANIMAIS DE CAPOEIRA	
PERÚ	**Gramas**

Inteiro para assar	330
Inteiro para estufar	300
Perna para assar/estufar	280
Perna para estufar	270
Guisar cortado	300
Bife	180
Escalopes para panar	150

PATO	Gramas
Assar	410
Estufar	390
Para arroz	310

FRANGO / GALINHA	Gramas
Assar	350
Estufar/guisar	300
Para arroz	270
Fritar	350
Cozer	320

CODORNIZES	Dose
Para fritar	2 Unid.

COELHO	Gramas
Estufar	360
Para arroz	300

"CARNES" PARA COZIDO	Gramas
Chouriço de carne	25
Morcela	25
Farinheira	25
Chouriço de sangue	30
Alheira	1 Unid
Salsicha fresca para fritar	180
Salsicha fresca para enrolar	160
Salsicha para arroz	40
Salsicha em lata com ovo	4
Linguiça	30
Linguiça para fritar	120

OVOS e OMELETES	Quantidade
Ovo cozido, estrelado, mexido	1
Recheados (como prato)	3
Escalfados	2
Omelete para prato	3
Tortilha	2

Pastéis para 100 pessoas	25
OMELETES	
Fiambre/queijo/presunto	50
Camarão Miolo	45
Peixe desfeito/galinha desfiada	50
Chouriço	45

CONSERVAS	**Gramas**
Atum/Sardinhas	130

PEIXE Grosso	**Gramas**
Pampo, pargo, garoupa com cabeça	400
Pampo, pargo, garoupa sem cabeça	280
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	380
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	280

PEIXE Médio	**Gramas**
Goraz, pargo, Garoupa c/ cabeça	360
Goraz, pargo, Garoupa s/ cabeça	270
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	320
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	270

OUTROS PEIXES	**Gramas**
Espada/pescadinhas/besugo	300
Carapaus para fritar	270
Carapaus/sardinhas para grelhar	300
Chicharro	320
Fanecas	300
Caldeirada	300
Filetes	200
Linguado	220
Solha sem cabeça	240
Peixe desfeito para recheio/pasteis	100
Trutas	300
Salmonetes	280
Raia para filetes	400
Cação/safio para estufar	350
Lombo tamboril	220
Tamboril	440

MOLUSCOS E MARISCOS	
MOLUSCOS	**Gramas**
Polvo para cozer	420
Polvo para filetes ou albardar	350
Polvo para arroz	340
Choco limpo para grelhar	350
Choco limpo para albardar	300

Choco limpo para guisar	320
Choquinhos com tinta	400
Lulas para rechear/guisar	350
Lulas para albardar	280
Lulas para grelhar	400

MARISCOS	**Gramas**
Amêijoa em casca (decoração)	40
Berbigão em casca (decoração)	70
Berbigão em miolo (incorporação)	40
Camarão em miolo (incorporação)	40
Camarão em casca (incorporação)	60
BACALHAU	**Gramas**
Posta	170
À Brás	140
Albardado	130
Guisar/Gomes de Sá	160
Pastéis	100
Caras	370

FARINÁCEOS	**Gramas**
Arroz guarnição	100
Arroz guarnição mista	40
Para sopa com hortaliça	20
Para sopa sem hortaliça	30
Doce	30
Massa para sopa com hortaliça	20
Massa para sopa sem hortaliça	30
Esparguete guarnição	80
Batatas para cozer/fritar	400
Batatas para puré	350
Batatas para pastéis	150
Batatas para sopa	80
Grão/feijão guarnição base	100
Grão/feijão guarnição mista	80
Grão/feijão para sopa	60

HORTÍCOLAS	
Cenoura guarnição mista	50
Cenoura para sopa	30

Feijão verde guarnição mista	120
Feijão verde para sopa	50
Lombardo guarnição mista	200
Lombardo para sopa	100
Couve portuguesa guarnição mista	180
Couve portuguesa para sopa	100
Couve flor	150
Nabo guarnição mista	50

Nabo para sopa	30
Nabiça para esparregado	250
Nabiça para sopa	100
Grelos guarnição mista	200
Grelos para sopa	100
Tomate para salada	100
Tomate para sopa	50
Caldo verde	80
Juliana	80
Alface	40
Agriões	30
Agriões para sopa	80
Favas descascadas guarnecidas	220
Favas descascadas para sopa	50
Ervilhas descascadas guarnecidas	200
Ervilhas descascadas para sopa	50