

“Concessão da exploração dos refeitórios dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém, serviços associados e exploração das cafetarias/bares”

Concurso Público

CPúblico.1.2022.SAS/IPSantarém

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

PARTE I	5
Artigo 1º. Âmbito e natureza da concessão	5
Artigo 2º. Estabelecimento da concessão	5
Artigo 3º. Manutenção do estabelecimento da concessão	6
Artigo 4º. Delimitações físicas da concessão	6
Artigo 5º. Regime de exploração	6
Artigo 6º. Valor da contrapartida financeira.....	7
Artigo 7º. Contrapartida financeira	7
Artigo 8º. Remuneração do concessionário	8
Artigo 9º. Contrato de concessão.....	8
Artigo 10º. Prazo e termo do contrato de concessão.....	9
Artigo 11º. Cessação da Concessão.....	9
Artigo 12º Resolução pela entidade concedente	10
Artigo 13º. Resolução pelo concessionário	10
Artigo 14º. Produção de efeitos da resolução do contrato de concessão.....	10
Artigo 15º. Reversão de bens	11
Artigo 16º. Penalidades contratuais	11
Artigo 17. ° Força maior.....	11
Artigo 18. ° Acompanhamento da execução do contrato de concessão	12
Artigo 19. ° Objeto do dever de sigilo.....	13
Artigo 20. ° Subcontratação e cessão da posição contratual.....	13
Artigo 21. ° Cedência de Espaços	14
Artigo 22. ° Publicidade	14
Artigo 23. ° Personalização dos Espaços.....	15
Artigo 24.º Resolução de litígios – Foro competente	15
Artigo 25.º Subcontratação e cessão da posição contratual	15
Artigo 26. ° Comunicações e notificações	15
Artigo 27. ° Contagem dos prazos	15

Artigo 28.º Gestor do Contrato	16
Artigo 29.º Proteção de dados	16
Artigo 30.º Legislação aplicável	16
PARTE II CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO	16
CAPÍTULO I DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES.....	16
Artigo 31. ° Obrigações principais do Concessionário	16
Artigo 32.º Outras responsabilidades do concessionário	18
Artigo 33. ° Seguros	18
Artigo 34. ° Patentes, licenças e marcas registadas.....	19
Artigo 35. ° Obrigações da entidade concedente	19
Artigo 36º Direitos da entidade concedente	19
Artigo 37. ° Atividades de controlo.....	20
Artigo 38. ° Atividades de verificação	20
Artigo 39. ° Verificação quantitativa.....	21
Artigo 40. ° Verificação qualitativa	21
Artigo 41.º Decisão após verificação	22
Artigo 42º. Manutenção.....	22
Artigo 43. ° Pessoal.....	23
Artigo 44. ° Competências do pessoal	23
Artigo 45. ° Contingente de pessoal	23
Artigo 46. ° Mapas de pessoal	24
CAPÍTULO II NORMAS DE EXPLORAÇÃO	24
Artigo 47. ° Âmbito de aplicação	24
Artigo 48. ° Outras atividades.....	24
Artigo 49. ° Refeições a servir no refeitório.....	24
Artigo 50. ° Tipologia da refeição social diária.....	25
Artigo 51. ° Marcação prévia	26
Artigo 52.º Venda de produtos.....	27
Artigo 53. ° Publicitação das ementas e outros bens	27
Artigo 54. ° Regime de vendas.....	27

Artigo 55. ° Solicitações específicas	27
Artigo 56. ° Reclamações dos utentes	28
Artigo 57. ° Palamenta.....	28
Artigo 58. ° Regulamento dos preços a fixar	28
Artigo 59. ° Revisão de preços a praticar pelo concessionário	29
ANEXOS.....	29
Anexo I.....	30
Anexo II.....	31
Anexo III.....	34
Anexo IV.....	46
Anexo V.....	47

PARTE I

Artigo 1º.

Âmbito e natureza da concessão

- 1.** O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a concessão da exploração dos refeitórios, serviços associados e exploração de cafetarias e bares dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém (SAS/IPSantarém).
- 2.** O objeto principal compreende o desenvolvimento da atividade de confeção e fornecimento de refeições.
- 3.** A concessão é do serviço público e implica o pagamento, por parte do concessionário, de uma contrapartida financeira com carácter mensal, a título de renda.

Artigo 2º.

Estabelecimento da concessão

- 1.** O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos àquela e pelos direitos e obrigações destinados à realização do objeto da concessão.
- 2.** No início do contrato será feito, com a colaboração e assinatura de ambas as partes, um inventário das instalações, do equipamento e do material colocado à disposição do adjudicatário bem como o seu grau de operacionalidade e de conservação, que se juntará em anexo ao contrato e que desse fará parte integrante.
- 3.** Para efeitos do disposto do número anterior, consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes à data da celebração do contrato:
 - a)** Nos refeitórios – Complexo Andaluz, Escolas Superiores Agrária e Saúde todas de Santarém e Escola Superior de Desporto de Rio Maior;
 - b)** Nos bares das Escolas Superiores Agrária, Educação, Gestão e Tecnologia e de Saúde todas de Santarém e da Escola Superior de Desporto de Rio Maior.
- 4.** Os SAS/IPSantarém põem à disposição do adjudicatário para serviço de refeitórios, instalações próprias constituídas pela cozinha, refeitório, despensa, escritório inserido na cozinha, armazéns de géneros, sanitários e respetivos exteriores.
- 5.** Os SAS/IPSantarém põem ainda à disposição do adjudicatário todos os equipamentos, máquinas, aparelhagem e respetivos acessórios e outros bens existentes, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem.
- 6.** Consideram-se ainda afetos à concessão os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo concessionário em cumprimento da mesma, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades concedidas, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade

concedente, ao concessionário ou a terceiros.

7. O concessionário não poderá alienar ou onerar bens afetos à concessão.

Artigo 3º.

Manutenção do estabelecimento da concessão

1. O concessionário obriga-se, durante a vigência do contrato de concessão e a expensas suas, a manter o estabelecimento da concessão em bom estado de conservação, em perfeitas condições de utilização e segurança e em boas condições de higiene, devendo diligenciar para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que destina.
2. O concessionário elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição da entidade concedente, ou de quem por ele for indicado, um inventário dos equipamentos, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.
3. O concessionário obriga-se a comunicar à entidade concedente, de imediato, todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos constantes nos números 4 e 5 do artigo 2.º.
4. Durante a vigência do contrato, os SAS/IPSantarém são responsáveis pela manutenção, conservação e reparação das instalações e de todas as canalizações de apoio, incluindo rede elétrica.

Artigo 4º.

Delimitações físicas da concessão

Consideram-se instalações, as paredes, tetos, pavimentos, caldeiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hottes, copas, salas de refeições, despensas, escritório, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e de respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo concessionário.

Artigo 5º.

Regime de exploração

1. O estabelecimento da concessão é explorado 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 e equipamentos, só pode ser recusado ou retirado a quem não satisfaça ou viole as disposições legais aplicáveis, salvo estipulação contratual em contrário.
5. O concessionário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis e no contrato de concessão.
6. A exploração do refeitório terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria nº 426/78, de 29 de julho, no Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008 de 18 de novembro e demais legislação aplicável.

Artigo 6º.

Valor da contrapartida financeira

1. Pela concessão do direito de gestão e exploração do refeitório, objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o concessionário efetuará aos SAS/IPSantarém o pagamento da contrapartida financeira de 22.500€ (vinte e dois mil e quinhentos euros), acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, dividida em 15 pagamentos:
 - a) O encargo global máximo provável com o presente contrato, importará, por estimativa, na quantia de 141.300,00€ (cento e quarenta e um mil e trezentos euros), acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor;
 - b) O concessionário pagará ao SAS/IPSantarém um valor não inferior a 1.500,00€ mensais atítulo de renda, à exceção dos meses de agosto.
 - c) O valor da renda será aumentado anualmente em função dos índices de inflação, sem prejuízo do previsto em 2.
 - d) A quantia devida pelo concessionário vence-se no dia 8 de cada mês e deverá ser paga mediante transferência bancária a favor da entidade concedente SAS/IPSantarém.

Artigo 7º.

Contrapartida financeira

1. A faturação mensal do concessionário corresponde às refeições servidas aos funcionários e estudantes.
2. Compete à entidade concedente a venda das senhas de refeição e o apuramento dos valores referidos no número anterior.
3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que o concessionário apresente a fatura ao

concedente, deverá fazê-la acompanhar das senhas de refeição rececionadas por forma a apurar o número de refeições servidas.

4. A apresentação da fatura nos termos do número anterior deverá ser feita nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.

Artigo 8º.

Remuneração do concessionário

1. O concessionário é remunerado através dos lucros obtidos pelas vendas realizadas, nos termos das peças do procedimento ou expressamente autorizadas pela entidade concedente e em conformidade com a faturação mensal apresentada e prevista no artigo anterior.
2. O histórico de atividade que foi tido em conta para o presente Caderno de Encargos aponta para um número previsto anual de 23.469 refeições.
3. Os SAS/IPSantarém não se vinculam ao número de refeições previsto no número anterior, constituindo este apenas uma previsão sustentada pelo histórico da atividade.
Os SAS/IPSantarém pagarão por cada refeição de prato completo o valor de 4,25€, e para o miniprato completo o valor de 3,50€. O valor a pagar pelo prato completo e miniprato, será igual para alunos e funcionários.
4. O prato completo será vendido de acordo com os valores fixados e a entidade concedente assumirá a diferença entre o valor proveniente do pagamento da refeição dos estudantes e o valor contratualizado para pagamento das refeições servidas.
5. A entidade concedente não assumirá a diferença do valor de venda do miniprato para além do valor referido no número 3 do presente artigo.
6. Pelos consumos avulso a entidade concedente nada receberá.
7. Para efeitos de pagamento as faturas deverão ser apresentadas nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.
8. Em caso de desacordo sobre o montante das faturas não haverá qualquer pagamento até esclarecimento final.
9. Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pelo concessionário e integra o contrato a celebrar.

Artigo 9º.

Contrato de concessão

1. O contrato de concessão é composto pelo respetivo clausulado contratual e anexos (incluindo o código de exploração e o inventário de equipamentos e instalações do espaço a concessionar) e obedece, entre outros,

ao estabelecido nos artigos 94º a 106º do Código dos Contratos Públicos, adiante designado por CCP.

2. O contrato a celebrar integra os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificado pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo concessionário.

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 nº 2 e o clausulado dos contratos e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustes propostos de acordo com o disposto no artigoº 99º do CCP e aceites pelo concessionário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Artigo 10º.

Prazo e termo do contrato de concessão

- 1. O contrato de concessão a celebrar terá início no dia 1 de abril de 2022 e terminará a 31 de agosto de 2023, terá assim a duração de 17 meses.
- 2. No término da vigência contratual ou em caso de denúncia do mesmo, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 10 dias antes do seu termo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido pelo concedente.

Artigo 11º.

Cessação da Concessão

- 1. A concessão cessa por:
 - a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
 - b) Caducidade ou resolução do contrato de concessão;
 - c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostas 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. O concedente não é responsável pelos efeitos de caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

Artigo 12º

Resolução pela entidade concedente

1. O não cumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão ou se do incumprimento defeituoso resultar grave prejuízo, quer para os SAS/IPSantarém quer para os utentes do refeitório concessionado, confere direito e constitui fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida mediante declaração enviada ao concessionário, sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que a entidade concedente julga dever optar.
2. Para efeitos do disposto no número anterior constituem condições resolutivas, designadamente:
 - a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições e outros bens alimentares ou o normal funcionamento do refeitório;
 - c) A falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento do refeitório efetuado por entidade inspetora por responsabilidades imputadas ao concessionário por período superior a 1 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. Em caso de incumprimento grave pelo concessionário ou quando o mesmo está eminente, pode o concedente, mediante sequestro, tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades concedidas.

Artigo 13º.

Resolução pelo concessionário

O concessionário poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei.

Artigo 14º.

Produção de efeitos da resolução do contrato de concessão

1. A resolução do contrato de concessão produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
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 resolução, o concessionário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente,

as instalações e equipamentos por si utilizados.

Artigo 15º.

Reversão de bens

1. No termo da concessão, reverterem gratuita e automaticamente para a entidade concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, designadamente os inscritos no número 3 do artigo 2º, 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 seu 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.

Artigo 16º.

Penalidades contratuais

1. O não cumprimento das obrigações constantes do presente contrato e das demais cláusulas constantes do caderno de encargos por parte do adjudicatário/concessionário ou dos SAS/IPSantarém, quando não sejam casos fortuitos ou de força maior dá lugar às penalidades previstas no número 3 do presente artigo.
2. Sem prejuízo da possibilidade de sequestro ou resolução do contrato de concessão a entidade concedente pode, com observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º, no caso de incumprimento pelo concessionário das suas obrigações, incluindo as resultantes de determinações da entidade concedente emitidas nos termos da lei ou do contrato, aplicar multas e outras sanções, nos termos do disposto no artigo 329º do CCP.
3. O montante das multas a aplicar varia em função da gravidade da falta e do grau de culpa, entre 20% e 30% do valor do contrato de concessão.
4. A gravidade da falta e do grau da culpa nos termos do número anterior é determinada segundo critérios de objetividade devidamente fundamentados.
5. O direito à aplicação de sanções pecuniárias é cumulativo com o direito de exigir o cumprimento das prestações em falta ou defeituosamente cumpridas e mesmo com o direito de indemnização por mora e incumprimento definitivo nos termos da lei civil.

Artigo 17. °

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao concessionário, 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 a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se 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 recaíam;
 - 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 18. °

Acompanhamento da execução do contrato de concessão

1. Em conformidade com o disposto no artigo 290.º-A do CCP a entidade concedente nomeará um gestor para efeitos de acompanhamento da execução do contrato de concessão.
2. Para possibilitar um melhor acompanhamento da execução do contrato, o concessionário deverá prestar em forma de relatório um 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 passadas a escrito para a memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação

disciplinar ou policial.

3. Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve o concessionário transmitir aquelas ocorrências à entidade concedente no prazo máximo de 48 horas, que a anexará ao primeiro relatório posterior àquela.
4. O concessionário deverá manter com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com o(s) representante(s) dos SAS/IPSantarém.
5. Das reuniões referidas no número anterior o concessionário lavrará ata que será assinada por todos os intervenientes na reunião.

Artigo 19. °

Objeto do dever de sigilo

1. O concessionário garantirá o sigilo quanto a informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, que os seus trabalhadores venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade concedente, de que possam ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo concessionário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 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 20. °

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 autorização da entidade concedente.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - 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 21.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, são propícias à realização de diversos eventos.
2. A entidade concedente pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.
3. São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por partedo concessionário.
4. A requisição nos termos do número anterior é comunicada ao concessionário no prazo máximo de 5 dias antes da realização do evento.
5. O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis à entidade concedente.
6. A cedência de espaços objeto deste artigo não afasta as obrigações decorrentes da manutenção, higiene e limpeza impostas pelas peças do procedimento.

Artigo 22.º
Publicidade

1. Não é permitida a afixação de publicidade nos espaços afetos à concessão, com exceção dos produtos de consumo corrente e sua disponibilização.
2. A entidade concedente poderá permitir 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 cultural e académico.

Artigo 23.º

Personalização dos Espaços

1. A eventual decoração e personalização dos espaços a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade concedente, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
2. Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, 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/IPSantarém.
3. Em caso algum será permitido, ao concessionário, alterar a denominação dos espaços concessionados.

Artigo 24.º

Resolução de litígios – Foro competente

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

Artigo 25.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Artigo 26.º

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto as notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o Domicílio ou sede contratual de cada um, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Artigo 27.º

Contagem dos prazos

1. Na fase de formação do contrato a contagem dos prazos obedece ao disposto no artigo 470º do CCP.
2. Na fase de execução do contrato a contagem dos prazos obedece ao disposto no artigo 471º do CCP.

Artigo 28.º

Gestor do Contrato

Em conformidade com o disposto no artigo 96º, n.º 1, alínea i) do Código dos Contratos Públicos, (alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, e posteriormente alterado pelo Decreto-Lei n.º 33/2018 de 15 de maio), *ex vi* do artigo 290.º-A, n.º 1 do mesmo diploma, será designado um gestor de contrato.

Artigo 29.º

Proteção de dados

1. A entidade adjudicante – SAS/IP Santarém - e a entidade adjudicatária deverão obedecer à Lei 58/2019, de 8 de agosto, e ao Regulamento (UE) 2016/679 – Regulamento Geral sobre Proteção de Dados (RGPD) e demais legislação em aplicável relativa ao tratamento de dados pessoais que no âmbito da prestação dos serviços a contratar a mesma implique sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins/utilizações decorrentes e necessárias à execução dos mesmos.
2. As partes comprometem-se a implementar as medidas de segurança previstas nas orientações técnicas para a Administração Pública em matéria de arquitetura de segurança das redes e sistemas de informação relativos a dados pessoais definidas pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018, de 28 de março e outras medidas específicas que sejam necessárias implementar, nomeadamente as previstas no artigo 32.º do RGPD.
3. As partes devem cumprir as condições estabelecidas nas autorizações para o tratamento de dados pessoais através de videovigilância nos termos do previsto na legislação aplicável nomeadamente no artigo 31.º, n.ºs 5 e 6, da Lei 34/2013, de 16 de maio e respetiva portaria regulamentar, artigo 19º e 28.º, n.ºs 4 e 5 da Lei 58/2019.

Artigo 30.º Legislação aplicável

O contrato de concessão é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo CCP.

PARTE II CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO

CAPÍTULO I DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Artigo 31.º

Obrigações principais do Concessionário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o concessionário as obrigações definidas nas peças do procedimento e em conformidade com o disposto no artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos.
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, designadamente e entre outras, a seguinte legislação:
 - a) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) 1019/2008 de 17 de outubro e pelo Regulamento (CE) 219/2009 de 11 de março, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem procedimentos de segurança baseados nos princípios do Sistema de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP);
 - b) Decreto-Lei n.º 82/2009 de 2 de abril, alterado pelo DL n.º 135/2013 de 4 de outubro (estabelece as regras de designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridade de saúde);
 - c) DL n.º 234/2007 de 19 de junho, com a alteração introduzida pela Lei n.º 16/2010 de 30 de julho (Regime Jurídico da Instalação, Modificação, Exploração e Funcionamento de Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas);
 - d) Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de setembro; Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro; Portaria n.º 1548/2002 de 26 de dezembro Decreto-Lei n.º 106/2005 de 29 de junho de 2006, alterado pelo Decreto-Lei n.º 13/2006 de 20 de janeiro (Óleos e Gorduras);
 - e) Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão, de 11 de março de 2013 (Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);
 - f) DL n.º 62/2008, de 31 de março, com as alterações introduzidas pelos Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de fevereiro e Decreto-Lei n.º 55/2011 de 14 de abril (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios).

Artigo 32.º

Outras responsabilidades 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 confeccionados prontos, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de dois meses. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas para os SAS/IPSantarém cópias dos relatórios, onde constem os resultados.
3. 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 e segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
 - b) Implementar o sistema de controlo de pragas (ratos, baratas e insetos), desinfestação 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 a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 metros (se aplicável) e remoção de grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfeção de instalações, equipamento e material, limpeza trimestral e limpeza periódica de instalações de esgoto;
 - e) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
 - f) O concessionário recrutará e pagará ao pessoal acima descrito e de limpeza, sendo responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho e higiene do seu pessoal, designadamente no que respeita ao seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais e ao cumprimento da legislação do trabalho e nos demais termos previstos nas cláusulas técnicas do Caderno de Encargos.
 - g) Apresentar, sempre que solicitado pela entidade concedente, relatórios comprovativos das ações realizadas ao abrigo das alíneas anteriores.

Artigo 33. °

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 o 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 euros, cujas garantias devem abranger danos patrimoniais 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. Os SAS/IPSantarém podem, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o concessionário fornecê-los no prazo 10 dias.

Artigo 34. °

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 indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar a que título for.

Artigo 35. °

Obrigações da entidade concedente

As despesas com água, eletricidade, gás e telefonemas para a rede fixa nacional são da responsabilidade integral da entidade concedente, devendo, contudo, o concessionário zelar e acatar as observações da entidade concedente para a redução aos eventuais consumos excessivos.

Artigo 36º

Direitos da entidade concedente

1. A entidade concedente reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
2. A entidade concedente poderá nomear uma comissão de acompanhamento da qualidade do serviço prestado, nomeadamente o funcionamento da linha, a apresentação dos alimentos, e a apresentação cuidada dos colaboradores do concessionário.
3. A entidade concedente reserva-se ao direito de ordenar a substituição, no prazo máximo de 5 dias úteis, de qualquer elemento do pessoal do concessionário, quando este haja desrespeitado qualquer trabalhador ou agente da entidade concedente ou utente dos refeitórios e bares concessionados, ou ainda quando não cumpra com rigor e zelo profissional as suas atividades.
4. A ordem deverá ser fundamentada por escrito, quando o concessionário assim o exija, mas sem prejuízo de imediata suspensão do pessoal indicado.

Artigo 37.º

Atividades de controlo

1. O concessionário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição aos representantes dos SAS/IP Santarém, bem como aos serviços e organismos com competência específica.
2. O exercício de direito de visita e de recolha de alimentos não ilibam o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições ou outros bens alimentares, nem limitam o direito de rejeição por parte dos SAS/IP Santarém.

Artigo 38.º

Atividades de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, nos pratos já confeccionados e em todos os restantes bens alimentares, incluindo as bebidas.
2. A verificação será exercida pelo gestor do contrato ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

3. Os representantes dos SAS/IPSantarém poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, tomar 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.
4. As amostras serão, sempre, tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
5. 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 horas.
6. As amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos para, se necessário, sujeitá-las a análise.
7. 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/IPSantarém efetuar a expensas do concessionário.
8. O gestor de contrato poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

Artigo 39. °

Verificação quantitativa

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 contingente de pessoal, bem como do seu fardamento, identificação e asseio.

Artigo 40. °

Verificação qualitativa

As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações (incluindo limpezas diárias);

- e) Do contingente do pessoal (atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física);
- f) Do transporte das refeições confeccionadas para os refeitórios das Escolas Superiores do IPSantarém.

Artigo 41º.

Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o gestor de contrato aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação dos componentes das ementas confeccionadas ou de outros bens alimentares, o gestor de contrato aceita ou rejeita parcial ou totalmente os mesmos.
3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados, o concessionário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade alimentar.
4. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo concessionário.
5. Em casos devidamente justificados, os SAS/IPSantarém poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas.

Artigo 42º.

Manutenção

1. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão, a entidade concedente colocará à disposição do concessionário as instalações, equipamento e outros materiais necessários ao fornecimento de refeições e outros bens alimentares.
2. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão o equipamento, e o mobiliário da sala de refeições (refeitório), é fornecido pelo concedente, sendo da responsabilidade do concessionário o restante apetrechamento desse espaço.
3. Por ocasião da assinatura do contrato e dele fazendo parte integrante, será fornecido pela entidade concedente o inventário completo do equipamento e material disponibilizado.
4. Os encargos com a manutenção preventiva e curativa e reparação do equipamento e material e palamenta, são da responsabilidade do concessionário.
5. Esta responsabilidade inclui também todos os equipamentos nas zonas que estão adstritas para a execução do serviço do concessionário.
6. O concessionário poderá em qualquer altura proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.

7. O equipamento adquirido/substituído reverterá, no final da concessão e nos termos estabelecidos no caderno de encargos, para os SAS/IPSantarém.

Artigo 43. °

Pessoal

1. O concessionário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.
2. Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do concessionário.
3. É da 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.
4. É igualmente da responsabilidade do concessionário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios nas respetivas atividades, ou técnicas de confeção culinária.
5. O concessionário deverá entregar, a pedido da entidade concedente, sempre que esta o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimento do pessoal, comprovadas pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço;
 - e) Ficha de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

Artigo 44. °

Competências do pessoal

O pessoal deverá observar as regras de urbanidade bem como de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, designadamente o não manuseamento simultâneo de dinheiro e géneros, e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao concessionário.

Artigo 45. °

Contingente de pessoal

O concessionário deverá dispor de um efetivo de pessoal indispensável à regular prestação do serviço de forma a evitar demorados tempos de espera no atendimento, garantindo, simultaneamente, a segregação de funções inerente ao manuseamento de dinheiro e géneros.

Artigo 46. °

Mapas de pessoal

Os mapas de pessoal deverão encontrar-se afixados em lugar visível no refeitório a que respeita.

CAPÍTULO II NORMAS DE EXPLORAÇÃO

Artigo 47. °

Âmbito de aplicação

Os trabalhos a que respeita a concessão de serviço público dos refeitórios, têm como objetivo o fornecimento de refeições respetivamente nos espaços constantes do Anexo I:

Artigo 48. °

Outras atividades

1. O concessionário só pode desenvolver atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato se for expressamente autorizado pela entidade concedente.
2. O concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique a inviabilidade da respetiva confeção se efetuar no refeitório 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 confeccionadas ou os componentes em falta.
3. Em caso de violação do disposto no número anterior o concessionário obriga-se a proceder ao pagamento dos danos emergentes e do lucro cessante.

Artigo 49. °

Refeições a servir no refeitório

1. No refeitório deverão ser servidas refeições para estudantes obedecendo às captações mínimas exigidas no anexo III, à tipologia da refeição constante no anexo II e no artigo 50º e aos preços fixados.

2. A refeição pode ainda ser vendida a outros utentes, estando nesse caso o preço a praticar pelo concessionário dependente de prévia aprovação da concedente.
3. Paralelamente poderão ser servidas outras refeições se o concessionário assim o entender, mediante prévia autorização dos SAS/IPSantarém, que deverão ainda aprovar previamente os preços a praticar.
4. O concessionário deve submeter à aprovação da entidade concedente o ciclo das ementas por períodos mensais. As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias, para geral@sas.ipsantarem.pt.
5. Após comunicação ao concessionário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo se motivos de força maior sobrevierem e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, à entidade concedente.
6. Em caso algum serão admitidos pratos com componentes “salgados” mais do que uma vez por semana.
7. O concessionário deverá efetuar animações de ementas/celebrações em datas festivas. Para este efeito, mas não excluindo outras possibilidades adicionais, serão consideradas como mínimas as seguintes celebrações assinaladas com ementa com elementos tradicionais ou alusivos, pelo preço social por refeição normalmente praticado:
 - a. Dia Mundial da Alimentação;
 - b. Natal;
 - c. Páscoa;
 - d. Santo António;
 - e. Dia do IPSantarém
 - f. São Martinho.

Artigo 50.º

Tipologia da refeição social diária

1. A refeição poderá consistir em:
 - a) Prato Completo;
 - b) Miniprato Completo;

*O Prato completo e Miniprato completo engloba: prato de carne, peixe, vegetariano, dieta e prato do dia.
2. Salvo a aquisição acessória de componentes cada prato completo e miniprato completo serão obrigatoriamente constituídos por pão, sopa, prato principal, legumes variados, salada e sobremesa, sendo que o miniprato completo é reduzido na capitação de carne e peixe.
 - a) A sopa deve ser confeccionada à base de vegetais, e com tempero à base de azeite virgem extra, com um máximo de 0,7º de acidez.

- b) Para efeitos do número anterior será permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe.
 - c) O Prato principal (a escolher pelo utente) será:
 - i de Carne, complementado com ovo pasteurizado, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Os acompanhamentos, previstos nas ementas, poderão ser, sempre que possível, da escolha do utente (num máximo de 2 por prato).
 - ii de Peixe, complementado com ovo pasteurizado, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Os acompanhamentos, previstos nas ementas, poderão ser, sempre que possível, da escolha do utente (num máximo de 2 por prato).
 - iii vegetariano, constituído por alimentos de origem vegetal (legumes, cereais, leguminosas), ovos pasteurizados, produtos lácteos e seus derivados e, sempre que possível, acompanhados com componentes integrais (arroz ou massa);
 - iv. Dieta, poderá ser confeccionado com os mesmos alimentos que são utilizados na refeição principal, sempre que possível, embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples. A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta, nos termos das ementas aprovadas;
 - d) Salada, com um mínimo de 4 vegetais e temperos diversos (azeite virgem extra, com um máximo de 0,7° de acidez, vinagre, ervas aromáticas, maionese simples, ketchup).
 - e) Legumes variados cozidos, adequados à ementa.
 - f) O Pão será uma unidade de 50g de pão integral ou carcaça simples;
 - g) A Sobremesa será à escolha: fruta fresca, doce ou iogurte e pelo menos uma vez por semana bolo caseiro (uma fatia), salada de fruta (uma taça de 200 ml), pudim caseiro (uma fatia) ou arroz doce (uma taça de 200 ml);
 - h) Será disponibilizada água em recipientes próprios.
3. O concessionário pode apresentar diariamente um prato alternativo, não devendo este ser constituído por “salgados” ou coincidir com os fritos da ementa principal.
4. O prato alternativo não pode ser repetido na mesma semana, nem ser produzido em quantidade superior aos pratos da ementa principal.

Artigo 51.º

Marcação prévia

O concessionário poderá implementar um sistema de marcação prévia bem como a reserva, nas salas de refeições, de um espaço dedicado a este tipo de serviço, afeto exclusivamente aos serviços dos SAS/IPSantarém.

Artigo 52.º

Venda de produtos

1. O concessionário pode ainda disponibilizar, nos refeitórios, a venda dos componentes das refeições isoladamente bem como de refrigerantes, chás, água mineral ou produtos de índole semelhante, devendo ser apresentados os preços para cada um dos itens para aprovação dos SAS/IPSantarém.
2. No refeitório é expressamente proibida a venda de tabaco e de todo e qualquer tipo de bebidas alcoólicas, inclusive, refrigerantes adicionados de bebidas alcoólicas (para valores de etanol inferiores a 1% por v.v.

Artigo 53.º

Publicitação das ementas e outros bens

1. O concessionário deverá afixar em local bem visível as ementas semanais, acompanhada pela respetiva ficha técnica, a qual indicará a composição de cada refeição, matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição dos métodos de confeção.
2. Deverá igualmente afixar em local bem visível as tabelas de preços dos componentes da refeição e bebidas.
3. O adjudicatário deverá ainda expor, em local bem visível nos refeitórios, amostras dos pratos confeccionados das ementas do próprio dia.

Artigo 54.º

Regime de vendas

1. É da competência da entidade concedente a regulamentação do acesso e permanência no refeitório.
2. É da competência do concedente a venda das refeições, utilizando para tanto o método que entender mais eficiente.
3. É obrigatório no ato de pagamento de toda e qualquer comercialização dos produtos alimentares (refeitório), que seja emitida pelo concessionário a respetiva fatura.

Artigo 55.º

Solicitações específicas

1. O concessionário poderá ser solicitado a fornecer outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, por ocasião de eventos a realizar nas instalações dos refeitórios, enquadráveis no âmbito da atividade dos SAS/IPSantarém.
2. O concessionário fica obrigado a responder às solicitações desta natureza que lhe sejam apresentadas no prazo máximo de 8 dias contados a partir da respetiva comunicação, caso tal seja aplicável.

Excecionalmente, e caso não seja possível cumprir o prazo estabelecido, o concessionário obriga-se a responder no mais curto espaço de tempo, de modo a não perigar a realização do evento.

Artigo 56. °

Reclamações dos utentes

1. O concessionário obriga-se a ter à disposição dos utentes dos estabelecimentos da concessão livros destinados ao registo de reclamações.
2. Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser visados periodicamente pela entidade competente.
3. O concessionário deve enviar à entidade concedente, com uma periodicidade trimestral, as reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura terão sido tomadas.

Artigo 57. °

Palamenta

1. É obrigatório e da única responsabilidade do concessionário o fornecimento, no refeitório, da palamenta (tabuleiros, talheres, loiças, panelas, tachos, frigideiras e afins, utensílios para confeccionar e servir, etc.), toalhetes para os tabuleiros, sacos de empacotamento em papel para os talheres e para o pão, bem como o fornecimento de guardanapos.
2. A entidade concedente reserva-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica.
3. Não é autorizada, em nenhuma circunstância, a utilização de palamenta descartável.

Artigo 58. °

Regulamento dos preços a fixar

1. Os preços dos produtos comercializados serão afixados pelo concessionário, ficando, no entanto, sujeitos à aprovação da concedente.
2. O valor dos preços a cobrar aos utentes deverá ser devidamente publicitado, designadamente mediante a sua disponibilização no espaço concessionado de modo a permitir o seu conhecimento expedito e claro, reservando a entidade concedente o direito de proceder a essa divulgação.
3. As refeições serão vendidas pelo concessionário nos espaços concessionados, podendo o concessionário

criar e estabelecer um sistema de pré-marcação de refeições, ainda que o preço da refeição não possa sofrer qualquer penalização se não for previamente marcada.

4. Os preços referidos neste artigo incluem todos os custos, encargos e despesas da responsabilidade do concessionário, incluindo a liquidação do IVA (quando aplicável).
5. Os preços da refeição social para estudantes e funcionários ficam condicionados ao estabelecido respetivamente no Despacho n.º 22 434/2002, que indexa automaticamente os preços mínimos de refeição para estudantes do ensino superior ao salário mínimo nacional, e na Portaria n.º 421/2012 de 4 de setembro conjugada com a Portaria n.º 426/78 de 29 de julho.
6. A aplicação do Despacho n.º 22 434/2002 vincula o Concessionário ao arredondamento dos preços à décima casa decimal por defeito.
7. Em caso de revogação do Despacho n.º 22 434/2002, competirá ao Conselho de Ação Social, no uso da competência que lhe é conferida pelo Decreto-Lei n.º 129/93, de 23 de Abril, (sucessivamente alterado pela Lei n.º 113/97 de 16 de Setembro, pela Lei n.º 62/2007 de 10 de Setembro e pelo Decreto-Lei n.º 204/2009 de 31 de Agosto), proceder à fixação dos preços da refeição social para estudantes.

Artigo 59.º

Revisão de preços a praticar pelo concessionário

1. Os preços previstos no contrato apenas podem ser revistos nas seguintes situações:
 - a) Por alteração legislativa ao Despacho n.º 22434 / 2002 e às Portarias n.º 421/2012 de 4 de setembro e n.º 426/78 de 29 de julho;
 - b) Por aprovação dos SAS/IPSantarém, da tabela de preços a praticar pelo concessionário.
2. A periodicidade da revisão de preços nos termos das alíneas anteriores é anual e tem lugar a cada renovação, caso exista.

ANEXOS

Anexo I — Caracterização das unidades alimentares.

Anexo II — Composição das refeições

Anexo III — Lista de alimentos e captações mínimas

Anexo IV — População escolar em 2021/22

Anexo V -Caracterização dos bares

CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES ALIMENTARES

REFEITÓRIOS

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior Agrária 120 lugares sentados	Quinta do Galinheiro S. Pedro	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 20.30 horas a) b)
Refeitório Andaluz (Serviços Centrais, Serviços de Ação Social e Escolas Superiores de Educação e Gestão) 200 lugares sentados	Complexo Andaluz	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b)
Escola Superior de Saúde 65 lugares sentados	Quinta do Mergulhão Sr.ª da Guia	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b)
Escola Superior de Desporto de Rio Maior 148 lugares sentados	Avenida Dr. Mário Soares Rio Maior	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: jantar servido em regime takeaway

a) De segunda a sexta-feira

b) Os jantares poderão ser servidos em regime takeaway.

Anexo II**Composição das Refeições****DIETA GERAL**

Almoço	Sopa 3dl/Canja 3dl/Sopa de Peixe 3dl Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água
Jantar	Sopa 3dl/Canja 3dl/Sopa de Peixe 3dl Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água

DIETA LIGEIRA

Almoço	Sopa 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta I DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água
Jantar	Sopa 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta I DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água

DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

Almoço	Sopa 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ou queijo Prato à base de saladas e legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa
Jantar	Sopa 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ou queijo Prato à base de saladas e legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa

Sempre que requisitado, o fornecedor deverá fornecer refeições personalizadas aos utentes, cujos hábitos alimentares, estado nutricional, ou condição psicológica exijam uma alimentação específica individualizada, que não é possível de padronização ou que não se encontra prevista. A dieta é elaborada pelo médico ou nutricionista, assim como a composição e a periodicidade.

Anexo III
Lista de alimentos e capitações mínimas
Tabela1- CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• BIFE(s/ovo)	170g		Só autorizado para adultos
• Cozer (s/ osso)	190g		
• ASSAR	180g		
• GRELHAR	170g		
• ESCALOPES	160g		
• ESCALOPES PARA PANAR	120g		
• ESTUFAR/GUISAR S/ OSSO	180g		
• P/ COZIDO À PORTUGUESA/FEIJOADADA			
• DOBRADA	100g		
• ARROS DE CARNES	180g		
• ALMONDEGAS (industriais)	80g		5 unid. 4 unid. 2 unid.
• CROQUETES (industriais)	150g		
• HAMBUSGÉR (industriais)	120g		
• PICADAS			
• EMPADÃO/LASANHA	200g		
• ROLO DE CARNE	120g		
• BOLONHESA	150g		
• CANELONES	120g		
• SOPAS ENRIQUECIDAS	4 unid. 50g		

Tabela2- CARNE DE Porco (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR • COSTOLETAS • COSTELETAS PARA PANAR • ESTUFAR (PERNA OU PÁ) • Febras • ESCALOPES PARA PANAR • GRELHAR • FRITAR (pedaços) • ENTRECOSTO • P/COZIDO. À PORTUGUESA/FEIJOADADA • P/ TORTILHAS/ARROZ DE CARNES • P/ ROLO • ENCHIDOS:	190g		2 Unidades
	250g		2 Unidades
	150g		
	190g		
	170g		
	150g		
	170g		
	190g		Só autorizado para adultos
	240g		
	70g		
	70g		5 unid.
			4 unid.
			2 unid.
- Alheira	120g		
- P/cozido à portuguesa			
- Chouriço de carne	200g		1 unidade
- Farinheira			
- Morcela	20g		
- p/ feijoadada	20g		
- Chouriço de carne	15g		
• Salsichas de lata c/ ovo			
• Sopas	30g		
- Enriquecidas	3		
	unidade		
	s		
	50g		

Tabela3- BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR • COTELETAS • ESTUFAR/COZER • GUIJAR • PERNA • CALDEIRADA/CHANFANA • SOPAS - Enriquecidas	350g 6 unid. 320g 300g 230g 280g 50g		

Tabela 4- Coelho (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ASSAR/FRITARGUISAR/ESTUFAR • ARROZ • SOPA	300g 280g		

Tabela 5- Aves (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• AVESTRUZ • FRANGO			
- Com miúdos	300g		
- Sem miúdos	280g		
-Cozer	280g		
-Assar no forno	300g		
-Bife	165g		
-Coxas	250g		¼ de frango
-Estufar/guisar	260g		
-Fritar/grelhar	300g		
-P/tortilha/arroz de carnes	80g		
-Cozido p/cozido à portuguesa	100g		
-Jardineira	180g		
-Arroz de frango	200g		
-Hambúrguer(industriais)	200g		
-Almondegas(industriais)	150g		5 unid.
• SOPAS			
- Canja	75g		
- Enriquecidas	50g		
• PERÚ			
- Assar no forno	310g		
- Bife	150g		
-Coxas	250g		
-Estufar/guisar	250g		
-Costeletas	4 unid.		
- Escalopes para panar	120g		
- Espetadas	200g		
- Roti	200g		
- Hambúrguer (Industriais)	220g		
- Almondegas (industriais)	150g		5 unid.
• SOPAS			
- Enriquecidas	50g		
• PATO			
- Assar	320g		
- Estufar	320g		
- Arroz de Pato	280g		

• CAVALA/CHICHARRO			
• CARAPAU	220g		
• CHERNE	250g		
• CHOCOS	180g		
- Inteiro			
- Fritar/grelhar	230g		
- Guisar	350g		
• CORVINA	300g		
• DOURADA	220g		
• DOURADINHOS(Fabrico industrial)	230g		
• FANECA	5 unid		
- Sopa			
• LULAS			
- Inteira	200g		
- Fritar/grelhar			
-Guisar			
• MARUCA	240g		
• MERO	350g		
• PAMPO	300g		
• PARGO	200g		
-Cozer	200g		
-Guisar	230g		
-Arroz			
• POLVO	380g		
-Cozer	300g		
-Guisar	280g		
-Arroz			
• POTA	380g		
• RED FISH	300g		
• ROBALO	280g		
• SARDINHA	300g		
• SALMÃO	230g		
• SOLHA	280g		
-Sem cabeça	300g		
-Sopa			
• RAÍNHA	230g		
• TAMBORIL			
-Arroz	240g		
	200g		

Tabela 8- Guarnição (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ARROZ • DOCE • GUARNIÇÃO BASE • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA DE COM HORTALIÇA • SOPA SEM HORTALIÇA	40g 80g 50g 20g 35g		Peso em cru
MASSAS • GUARNIÇÃO BASE • GUARNIÇÃO MISTA • SOPA COM HORTALIÇA • SOPA SEM HORTALIÇA • CNELONNES • LASANHA	80g 50g 20g 35g 4 unid. 300g		Peso em cru
BATATA • ASSAR • COZER • FRITAR • JARDINEIRA/CALDEIRADA • PURÉ • SALADA RUSSA • SOPA • SOPA C/CALDO VERDE	300g 300g 280g 200g 280g 200g 120g 150g		

Tabela 9- PRODUTOS HORTÍCULAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ABÓBORA - SOPA (base) - SOPA (não base)	100g 50g		
AGRIÃO - SALADA - SOPA (não base)	50g 80g		
ALFACE - SALADA - SALADA MISTA - SOPA (base) - SOPA (não base)	60g 30g 80g 30g		
ALHO FRANCÊS - SOPA (base) - SOPA (não base)	70g 50g		
BETERRABA SALADA MISTA	40g		
BRÓCULOS - GUARNIÇÃO BASE - GUARNIÇÃO MISTA - SOPA (não base) - SALADA MISTA	150g 80g 45g 50g		
CALDO VERDE SOPA (não base)	80g		
CEBOLA - ARROZ - ESTUFADOS - SOPA (não base)	20g 25g 20g		
CENOURA - ARROZ - GUARNIÇÃO MISTA - JARDINEIRA/ESTUFADOS - ESPARREGADO - SALADA - SALADA MISTA	50g 100g 50g 200g 100g 70g 50g		

- SALADA RUSSA - SOPA (base) - SOPA (não base)	50g 30g		
COENTROS	q.b		
COGUMELOS	25g		
COUVE-DE-BRUXELAS GUARNIÇÃO BASE	100g		
COUVE FLOR - GUARNIÇÃO MISTA - SOPA (não base)	150g 70g		
COUVE LOMBARDA - GUARNIÇÃO MISTA - SOPA (não base) - ARROZ	180g 80g 30g		
COUVE PORTUGUESA - GUARNIÇÃO MISTA - SOPA (não base) - ARROZ	180g 100g 30g		
COUVE ROXA SALADA MISTA	50g		
COURGETTES - GUARNIÇÃO BASE - ARROZ - GUARNIÇÃO BASE - GUARNIÇÃO C/ LEGUMINOSAS/HORTICULAS - SALADA RUSSA - SOPA (base) - SOPA (não base)	65g 50g 150g 80g 60g 50g 30g		
ERVILHAS - ARROZ - GUARNIÇÃO BASE - GUARNIÇÃO+LEGUMINOSAS/HORTICULAS - SALADA RUSSA - SOPA (base) - SOPA (não base)	50g 150g 80g 60g 50g 30g		
- ESPARREGADO - SOPA (não base)	200g 50g		
ESFINAFRES ESPARREGADO	300g 50g		

SOPA (não base)			
FAVAS - SOPA (base) - GUARNIÇÃO BASE	50g 150g		
FEIJÃO VERDE - GUARNIÇÃO MISTA - JARNINEIRA - SOPA (não base)	100g 80g 60g		
FEIJÃO SECO - ARROZ - GUARNIÇÃO BASE - SOPA (base)	40g 100g 40g		
GRELOS - ARROZ - GUARNIÇÃO BASE - SOPA (base)	50g 180g		
GRÃO - GUARNIÇÃO BASE - GUARNIÇÃO MISTA - SOPA (BASE)	100g 50g 100g		
JULIANA SOPA (não base)	70g		
LENTILHAS SOPA (não base)	25g		
MILHO - GUARNIÇÃO MISTA - SALADA MISTA - SALADA RUSSA	30g 45g 45g		
NABIÇA - GUARNIÇÃO MISTA - SALADA MISTA - SALADA RUSSA	150g 200g 50g		
NABO (cabeça) - SOPA (não base) - GUARNIÇÃO MISTA	40g 70g		
PEPINO SALADA MISTA	60g		
PIMENTO - ARROZ - CALDEIRADA	20g 20g		
RABANETES			

• SALADA MISTA	25g		
TOMATE			
• ARROZ	50g		
• ESTUFADOS/ASSADOS/CALDEIRADA	50g		
• SALADA			
• SALADA MISTA	120g		
• SOPA (base)	60g		
• SOPA (não base)	100g		
	40g		

Tabela 10- FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
ABACAXI	180g		
ALPERCE	170g		Calibre mínimo 30mm
AMEIXA	160g		Calibre mínimo 30mm
BANANA	160g		
CEREJA	150g		Calibre mínimo 30mm
CITRINOS			
• SATSUMAS/TANGERINAS/WILKINGS	180g		2 unidades
• CLEMENTINAS MONREALS	180g		2 unidades
• LARANJA	180g		1 unidade
DAMASCOS	170g		Calibre mínimo 30mm
FIGO	150g		
KIWI	150g		2 unidades
MAÇA			1 unidade de 75 mm
• CRUA	170g		
• ASSAR/COZER	210g		
MELÂNCIA	300g		
MELÃO	270g		
MORANGO	150g		Calibre mínimo 30mm
NÊSPERA	140g		Calibre mínimo 30mm
PÊRA	170g		Calibre mínimo 30mm
PÊSSEGO	160g		Calibre mínimo 30mm
UVA DE MESA	180g		
FRUTA DE CALDA			
• ANANÁS/ABACAXI	2 rodela		
• PÊSSEGO	2 rodela		
SALADA DE FRUTA	180g		5 variedades no mínimo

Tabela 11- CARNES FRIAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPACITAÇÕES
FIAMBRE	25g
PAIO	15g
MORTADELA	20g
SALCHICHA	1 unid.
CROQUETE	1 unid.
FRANGO ASSADO	60g
CARNE ASSADA	30g
CHOURIÇO	20g

População escolar em 2021/2022

CAMPUS	Unidades orgânicas	Estudantes	Funcionários (Docentes e não docentes)	TOTAL
Andaluz	• Esc. Superior de Educação • Esc. Superior de Gestão e tecnologia • Serviços centrais • Serviços de Ação Social	2086	279	2365
Q.ª do Galinheiro S. Pedro	• Escola Superior Agrária	816	102	918
Q.ª do Mergulhão Sr.ª da Guia	• Escola Superior de Saúde	352	55	407
Rio Maior	• Esc. Superior de Desporto	1099	120	1219
	TOTAL	4353	556	4909

Fonte: Serviços centrais do IPSantarém.

CARACTERIZAÇÃO DOS BARES

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior de Educação	Complexo Andaluz	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas
Escola Superior de Gestão e Tecnologia		De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 22.00 horas
Escola Superior Agrária	Quinta do Galinheiro - S. Pedro	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas
Escola Superior de Saúde	Quinta do Mergulhão – Sr.ª da Guia	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 19.00 horas
Escola Superior de Desporto de Rio Maior	Rio Maior	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 18.00 horas

- a) Durante as interrupções letivas o horário dos bares é o seguinte: das 9.00 às 17.00 horas.
- b) Caso existam atividades que justifiquem a sua abertura, os bares poderão abrir aos sábados.
- c) Durante o ano letivo, os horários dos bares poderão também ser objeto de ajustamentos, a acordar com o concessionário, decorrentes das necessidades das escolas e em função do horário e calendário letivo.
- d) Durante o mês de agosto no Complexo Andaluz deverá existir pelo menos um bar aberto com fornecimento de refeições.