ÍNDICE

1.ª OBJETO E NATUREZA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 3
2.ª PRAZO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 3
3.ª CONTRATO 4
4ª ESTABELECIMENTO E LIMITES FÍSICOS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 5
5.ª MANUTENÇÃO DO ESTABELECIMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES 6
6.ª REVERSÃO DE BENS 6
7.ª CEDÊNCIA DE ESPAÇOS 7
8.ª PUBLICIDADE 7
9.ª PERSONALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS CEDIDOS 7
10.ª ACESSO AO ESTABELECIMENTO E AOS DOCUMENTOS DO COCONTRATANTE 8
11.ª OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO COCONTRATANTE 8
12.ª RECLAMAÇÕES DOS UTENTES 8
13.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE 8
14.ª AUTORIZAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO 11
15.ª RECURSOS HUMANOS 11
16.ª VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS RELATIVOS A RECURSOS HUMANOS 11
17.ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS 11
18.ª CONTRAPARTIDA FINANCEIRA PELA EXPLORAÇÃO DO GRILL E CAFETARIA 12
19.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA CONTRAPARTIDA FINANCEIRA PELA EXPLORAÇÃO DO GRILL E CAFETARIA 12
20.ª PREÇO CONTRATUAL DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES NAS CANTINAS DE BELAS ARTES, LETRAS, CIÊNCIAS E ENGENHARIA 13
21.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS 13
22.ª INTERLOCUTOR E RESPONSÁVEL PELA GESTÃO DO CONTRATO 14
24.ª PENALIDADES CONTRATUAIS 16
25.ª RESPONSABILIDADES 18
26.ª PATENTES, LICENÇAS, MARCAS DE FABRICO OU DE COMÉRCIO DE PRODUTOS HOMOLOGADOS 18
27.ª DEVER DE SIGILO 18
28.ª FORÇA MAIOR 19
29.ª EXECUÇÃO DA CAUÇÃO 20
30.ª SUSPENSÃO E SUPRESSÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO 20
31.ª RESGATE DA EXPLORAÇÃO 20
32.ª SEQUESTRO DA EXPLORAÇÃO 20

33.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO 21
34.ª PRODUÇÃO DE EFEITOS DA RESOLUÇÃO 22
35.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE 22
36.ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 22
37.ª COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 22
38.ª FORO COMPETENTE 22
39ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 22
40.º PROTEÇÃO DE DADOS 23
CLÁUSULAS TÉCNICAS 23
41.º SERVIÇOS DE REFEIÇÕES 23
42.º PREVISÃO DO Nº REFEIÇÕES 25
44.º EMENTAS DAS CANTINAS DE ENGENHARIA, LETRAS, CIÊNCIAS E BELAS ARTES 26
45.º SERVIÇO DE GRILL E CAFETARIA 31
46.º PESSOAL 31
47.º VIGILÂNCIA E SEGURANÇA HUMANA DOS ESPAÇOS 33
48.º INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E MANUTENÇÃO 34
49.º MEDIDAS DE AUTOPROTEÇÃO DAS INSTALAÇÕES OBJETO DO CONTRATO 37
50.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO 39
51.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO QUANTITATIVA 39
52.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO QUALITATIVA 40
53.º VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO 40
54.º DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO 40
55.º SOLICITAÇÕES ESPECÍFICAS 41
56.º SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL 41
ANEXO I- CAPITAÇÕES DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS 42

CLÁUSULAS JURÍDICAS

1.ª OBJETO E NATUREZA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas jurídicas e as especificações técnicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto o **fornecimento de refeições confecionadas nas Cantinas de Engenharia, Letras, Ciências e Belas Artes** e **a exploração do Grill e Cafetaria (serviço opcional) de Engenharia,** com vista ao fornecimento de refeições e outros serviços de alimentação, nos termos definidos, quanto à espécie, quantidade, qualidade e condições técnicas de execução e prestação do serviço, previstas no presente Caderno de Encargos.

2. O edifício da Unidade Alimentar de Engenharia integra os serviços de cantina, o grill e a cafetaria (serviço opcional), sendo esta situada na Rua Dr. Júlio de Matos (Porto). O edifício da Cantina de Letras situa-se na Rua da Pena, s/n – Porto. O edifício da Cantina de Ciência situa-se na Rua Campo Alegre – Porto. O edifício da Cantina de Belas Artes situa-se na Praça da Alegria, 30-A – Porto.

3. As atividades de prestação de serviços e exploração das unidades de alimentação indicadas no ponto anterior, compreendem o fornecimento de refeições exclusivamente a:

- Estudantes da Universidade do Porto (U. Porto)
- Estudantes de outros estabelecimentos de ensino universitário público
- Docentes, investigadores, trabalhadores não docentes e colaboradores da U. Porto
- Antigos Alunos da U. Porto, mediante prévia autorização do Contraente Público
- Convidados da U. Porto, mediante prévia autorização do Contraente Público

4. Os utentes acima indicados só poderão utilizar os serviços das unidades acima mencionadas mediante a apresentação de cartão atualizado da U. Porto ou outro documento atualizado que comprove a sua condição.

5. A exploração do grill e da cafetaria (opcional) é estabelecida em regime de exclusividade relativamente às atividades integradas no seu objeto.

6. O Cocontratante só pode desenvolver atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato se for expressamente autorizado pelo Contraente Público.

2.ª PRAZO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. O período do fornecimento de refeições confecionadas é de 1 ano, inicia-se a 1 de janeiro de 2023 e termina a 31 de dezembro de 2023.

2. O contrato, estando sujeito à fiscalização prévia do Tribunal de Contas, no caso de o valor contratual ser superior a 950.000,00€, não produz qualquer efeito antes do visto ou declaração de conformidade.

3. O contrato extingue-se atingido o seu termo ou o preço contratual.

4. Caso seja atingido o termo e não seja atingido o preço contratual, o prazo de execução pode ser prorrogado por iniciativa do contraente publico, procedendo-se à respetiva modificação objetiva.

5. A prorrogação prevista no número anterior não pode determinar que o contrato tenha um prazo de execução superior a 3 anos.

6. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula do Preço Contratual, o Cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

7. Caso o Contraente Público considere necessário, nos 10 primeiros e nos 10 últimos dias úteis de execução do contrato, as Unidades de Alimentação poderão estar encerradas ao público para que seja efetuada a verificação, receção/entrega das instalações, equipamentos e utensílios cedidos ao Cocontratante.

3.ª CONTRATO

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

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

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

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

   c. O presente Caderno de Encargos;

   d. A proposta adjudicada;

   e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Cocontratante.

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

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo Cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

5. O estabelecimento, na proposta, de termos ou condições não admitidas por este caderno de encargos e que não tenham sido detetados em fase pré-contratual consideram-se, para efeitos de execução do contrato, como não escritos e de nenhum efeito.

4ª ESTABELECIMENTO E LIMITES FÍSICOS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. O estabelecimento da prestação de serviços é composto pelos edifícios identificados na clausula 1.ª do presente Caderno de Encargos (Unidade Alimentar de Engenharia, Letras, Ciências e Belas Artes), pelos bens móveis e pelos direitos e obrigações destinados à realização das prestações objeto do contrato.

2. Consideram-se, nomeadamente, instalações das unidades de alimentação, as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hottes e equipamentos das cozinhas, copas, salas de refeições, despensas, escritórios, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo Cocontratante.

3. Para efeitos do disposto nos números anteriores, consideram-se afetos ao contrato, todos os bens existentes à data de celebração do contrato, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo Cocontratante em cumprimento do mesmo, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades objeto do contrato, independentemente do direito de propriedade pertencer ao Contraente Público, ao Cocontratante ou a terceiros.

4. Estão cedidos à execução do contrato, designadamente:

   a. Todos os equipamentos e respetivos acessórios e outros bens existentes nas instalações das Unidades Alimentares de Engenharia, Letras, Ciências e Belas Artes constantes na clausula 1.ª, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem;

   b. Quaisquer obras, equipamentos e outros bens que venham a ser realizados ou implantados, mediante expressa autorização do Contraente Público, que o Cocontratante julgue ser necessário ao desenvolvimento do serviço;

   c. No caso da Unidade Alimentar de Engenharia, poderá ser necessária a disponibilização de espaço de armazém ao Contraente Público, disponibilização essa que terá se ser objeto de acordo entre as partes.

5. O Cocontratante elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição do Contraente Público, ou de quem for por ele indicado, um inventário dos bens referidos no número anterior, bem como dos direitos que integram o objeto do contrato, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.

6. O Cocontratante só pode alienar ou onerar bens afetos à exploração do Grill e Cafetaria mediante autorização expressa do Contraente Público.

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

5.ª MANUTENÇÃO DO ESTABELECIMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. O Cocontratante obriga-se, durante a vigência do contrato e a expensas suas, a manter os equipamentos em bom estado de conservação e perfeitas condições de utilização e de segurança, nos termos da cláusula 48, diligenciando para que os mesmos satisfaçam plena e permanentemente o fim a que se destina.

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

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

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

5. O Cocontratante obriga-se a comunicar ao Contraente Público todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos cedidos, que não sejam reparáveis no âmbito da sua manutenção, bem como, mensalmente, a informar o Contraente Público, de todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos cedidos à execução do contrato.

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

7. O Cocontratante tem a responsabilidade de reportar, em tempo útil, e por escrito, todas as não conformidades das instalações, nomeadamente aquelas que afetem a segurança alimentar e a operação das cantinas.

6.ª REVERSÃO DE BENS

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

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

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

7.ª CEDÊNCIA DE ESPAÇOS

1. Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, o Cocontratante reconhece e aceita que, as instalações cedidas, pela sua dimensão, são propícias à realização de eventos e por consequência à convivialidade entre os estudantes, e restante comunidade académica da Universidade do Porto.

2. O Contraente Público pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.

3. São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do Cocontratante.

4. A requisição, nos termos do número anterior, é comunicada ao Cocontratante no prazo mínimo de 5 dias antes da realização do evento.

5. O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis ao Contraente Público.

8.ª PUBLICIDADE

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

2. O Contraente Público poderá permitir, mediante autorização expressa, publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do Cocontratante, que deverá disponibilizar para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.

3. Excluem-se da presente clausula qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pelo Contraente Público, em zona destinada para o efeito nas instalações do estabelecimento cedido, nomeadamente de carácter administrativo, cultural ou académico.

9.ª PERSONALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS CEDIDOS

1. A eventual decoração e personalização dos espaços cedidos fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelo Contraente Público, sem a qual não poderá ser implementada.

2. Como regra geral, a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito do contrato, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem da U. Porto e do Contraente Público.

3. Em caso algum será permitido ao Cocontratante alterar a denominação da unidade de alimentação e seus serviços.

10.ª ACESSO AO ESTABELECIMENTO E AOS DOCUMENTOS DO COCONTRATANTE

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

11.ª OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO COCONTRATANTE

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

12.ª RECLAMAÇÕES DOS UTENTES

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

13.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas do contrato, da celebração do contrato decorrem para o Cocontratante, como obrigações principais nos termos previstos no presente Caderno de Encargos, cumprindo todas as obrigações legais e regulamentares aplicáveis à atividade objeto do contrato.
2. Constituem, ainda, obrigações do Cocontratante, nomeada mas não exaustivamente:
    a. Executar o fornecimento dos bens e serviços que integram o objeto do contrato tal como descrito neste Caderno de Encargos, com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;

b. Cumprir as condições fixadas para a execução do contrato, tendo em conta todas as especificações e requisitos técnicos indicados neste Caderno de Encargos e nos termos da legislação aplicável;

c. Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização e gestão necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

d. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de produção e venda de refeições e fornecimento de géneros alimentícios e bebidas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

e. Ser responsável por todo o processo de produção e distribuição das refeições nas unidades de alimentação;

f. Ser responsável pela qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições confecionadas ao abrigo do serviço contratado;

g. Reparar todos os danos e prejuízos diretos e indiretos causados pela execução do contrato, nomeadamente, os referentes a casos de toxinfeções alimentares;

h. Suportar os custos das análises que o Contraente Público entender solicitar por serem necessárias para a averiguação de suspeitas de toxinfeção alimentar, presença de alergénios não declarados ou outras;

i. Cumprir as normas legais e regulamentares, nomeadamente, todas aquelas aplicáveis, ao fornecimento de géneros alimentícios, Segurança Alimentar, Higiene e Segurança no Trabalho e estabelecimentos de restauração;

j. Garantir a manutenção das condições de segurança e a implementação e manutenção das medidas de autoproteção nas unidades de alimentação;

k. Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições quando solicitadas pelo Contraente Público;

l. Suportar os encargos derivados dos contratos de operacionalidade, designadamente do fornecimento de energia, gás, água e telefone destinados à execução do contrato;

m. Suportar os encargos associados à manutenção dos equipamentos cedidos pelo Contraente Público no âmbito do contrato;

n. Sujeitar-se à ação fiscalizadora do Contraente Público ou seu representante;

o. Prestar, prontamente e com rigor, todas as informações que forem solicitadas pelo Contraente Público;

p. Informar mensalmente o Contraente Público sobre o número de refeições servidas no Grill e Cafetaria e garantir que esse número é auditável.

q. Comunicar antecipadamente ao Contraente Público, logo que tenha conhecimento, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o Contraente Público;

r. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do Contraente Público;

s. Comunicar ao Contraente Público qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial e quaisquer outros fatores que alterem de modo significativo a situação da empresa;

t. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

u. Requerer, custear, obter e manter em vigor todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que a tal sejam necessários;

v. Higienizar as instalações e equipamento cedidos, de modo a apresentarem-se sempre em boas condições de higiene e conservação;

w. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas e o seu respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

x. Garantir a disponibilização de livro de reclamações no Grill e Cafetaria;

y. Utilizar as instalações ou equipamentos cedidos apenas para os fins previstos no presente caderno de encargos, salvo sob autorização expressa e por escrito do Contraente Público;

z. Celebrar protocolo(s) de colaboração com instituições/projetos que garantam a recolha das sobras alimentares das cantinas e a sua distribuição por famílias carenciadas, para que, no final de cada refeição diária, as sobras alimentares que se encontrem em perfeitas condições para consumo sejam doadas. As sobras alimentares referentes à Unidade Alimentar de Engenharia (cantina, grill e cafetaria) deverão ser doadas no âmbito do projeto Zero Desperdício celebrado pelo Contraente Público com a Junta de Freguesia de Paranhos e a Associação Dariacordar;

aa. Afixar, em local visível, as tabelas de preços, horário de funcionamento e ementas em vigor em cada um dos serviços e a respetiva tradução em língua inglesa;

bb. Garantir a identificação, controlar e limitar o acesso às unidades de alimentação, aos utentes mencionados na clausula 1.ª;

cc. Quando for iniciada a utilização do cartão da U. Porto pré-carregado para o pagamento de refeições nas unidades de alimentação, assegurar a existência de colaboradores, no final de cada linha de self-service, para operarem com POS (*Point of Sale*) ou seus componentes, de forma serem debitadas as refeições do cartão de cada utente.

14.ª AUTORIZAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outras autorizações expressamente previstas no contrato, carecem, ainda, de autorização prévia e expressa do Contraente Público, qualquer utilização das instalações ou equipamentos, que extravase a normal utilização e exploração de um serviço de refeições, nos termos do presente Caderno de Encargos.

2. A autorização prevista no ponto anterior deve ser pedida no prazo mínimo de 15 (quinze) dias a contar do respetivo pedido.

15.ª RECURSOS HUMANOS

1. O Cocontratante deve assegurar um quadro de pessoal, de acordo com as especificações e requisitos constantes na cláusula 46.ª do Caderno de Encargos e, bem como, do contrato de prestação de serviços a celebrar.

2. O Cocontratante está obrigado a designar no início do contrato a celebrar um elemento na sua estrutura orgânica, que exercerá as funções de responsável geral de gestão operacional das Unidades de Alimentação e que funcionará como principal interlocutor junto do Contraente Público.

3. O Cocontratante está obrigado a designar um nutricionista (inscrito como membro efetivo na Ordem dos Nutricionistas), a tempo integral, dedicado em exclusivo à supervisão e controle de qualidade alimentar/nutricional e segurança alimentar das refeições servidas nas unidades referidas na clausula 1.ª.

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

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

17.ª SEGUROS E ENCARGOS SOCIAIS

1. O Cocontratante obriga-se a contratar e a manter válidos os Seguros de Acidentes de Trabalho, bem como outros legalmente exigíveis.

2. Para além do seguro de acidentes de trabalho, o Cocontratante terá que possuir, com duração igual à do contrato do presente procedimento, um Seguro de Responsabilidade Civil de Exploração, para cobertura de todos os danos causados a terceiros que resultem da atividade de fornecimento de refeições pelo Cocontratante.

3. O Cocontratante é obrigado a apresentar ao Contraente Público, os documentos comprovativos das apólices de seguro referidas nos números anteriores.

18.ª CONTRAPARTIDA FINANCEIRA PELA EXPLORAÇÃO DO GRILL E CAFETARIA

1. Pela exploração do GRILL e CAFETARIA (opcional) de ENGENHARIA bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Cocontratante pagará ao Contraente Público uma contrapartida financeira mensal, no valor indicado na proposta apresentada e aceite pelo Contraente Público, no valor mínimo de **800,00€ (oitocentos euros) / mês**, num total de 11 meses, correspondendo a um valor mínimo global de **8.800,00€ (oito mil e oitocentos euros)** (janeiro de 2023 a dezembro 2023, exceto o mês de agosto), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

2. Os preços constantes da proposta adjudicada poderão ser revistos durante a vigência do contrato.

19.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA CONTRAPARTIDA FINANCEIRA PELA EXPLORAÇÃO DO GRILL E CAFETARIA

1. A contrapartida financeira deve ser paga mensalmente, e vence-se no 10.º dia útil do mês a que diga respeito, devendo o seu pagamento ser efetuado ao Contraente Público.

2. O não pagamento pelo Cocontratante da contrapartida financeira referida no número anterior, até à data do seu vencimento, poderá dar lugar à contagem de juros moratórios, nos termos da legislação aplicável em vigor.

3. A partir do 30.º dia de atraso no pagamento da contrapartida mensal devida, o Contraente Público pode optar pela cessação da exploração, imputando as sanções indemnizatórias devidas.

4. A remuneração do Cocontratante decorrente da gestão e exploração do Grill de Engenharia e da Cafetaria (opcional) é exclusivamente a resultante dos resultados financeiros obtidos nesses dois serviços (grill e cafetaria), não sendo devido, pelo Contraente Público, o pagamento de qualquer preço.

5. Compete ao Cocontratante a cobrança de todos os valores devidos pelos utentes do Grill de Engenharia e da Cafetaria (opcional). Para o efeito, deve instalar POS (Point of Sale) e utilizar software de faturação devidamente certificado pela Autoridade Tributária. Adicionalmente, o Cocontratante tem direito aos demais proveitos obtidos no âmbito da exploração, desde que autorizados pelo Contraente Público.

6. O Cocontratante é obrigado a emitir fatura ou documento comercial equivalente no ato de pagamento de toda e qualquer comercialização de produtos alimentares no Grill de Engenharia e Cafetaria.

7. Para todos os efeitos, legais e contratuais, o Cocontratante assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à exploração durante o prazo de duração da exploração.

20.ª PREÇO CONTRATUAL DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES NAS CANTINAS DE BELAS ARTES, LETRAS, CIÊNCIAS E ENGENHARIA

1. Pelo fornecimento de refeições confecionadas nas Cantinas de Belas Artes, Letras, Ciências e Engenharia, o Contraente Público deve pagar ao Cocontratante, o preço global constante na proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço contratual referido no numero anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a **1 361 369,20 € (um milhão trezentos e sessenta e um mil trezentos e sessenta e nove euros e vinte cêntimos)** acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, para um prazo máximo de vigência desde 1 de janeiro de 2023 até 31 de dezembro de 2023 e corresponde ao valor máximo que o Contraente Público aceita pagar pelo fornecimento das refeições confecionadas, sem possibilidade de renovação.

3. O preço referido nos números 1 e 2 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, incluindo, os relativos ao transporte de matéria-prima objeto do contrato para os respetivos locais de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças e da compensação equitativa pela prática da cópia privada, conforme Lei 49/2015 de 05 de julho, se aplicável.

4. O Contraente Público não se vincula ao número de refeições apresentado nas peças do presente procedimento, que constitui apenas uma previsão baseada no histórico da sua atividade.

21.ª CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS

1. As quantias devidas pelo Contraente Público, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas 30 dias, após a receção das faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, no final de cada mês.

2. A obrigação para pagamento torna-se exigível no final de cada mês em função do número de refeições efetivamente servidas e no caso de marcações prévias (ex. fins de semana e feriados), em função do número de refeições marcadas.

3. As faturas deverão ser emitidas em nome Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo fazer menção aos seguintes dados, consoante o caso e sem prejuízo daqueles que forem legalmente exigidos:

   a. N.º da encomenda/ N.º Compromisso ou contrato;

   b. A descrição dos bens fornecidos, incluindo a quantidade;

   c. Unidade orgânica requisitante: Universidade do Porto – Serviços de Ação Social

   d. Endereço da unidade orgânica: Rua dos Bragas, n.º 151, 4050-123 Porto

4. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, quanto aos valores indicados na fatura, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

5. Desde que devidamente emitida e observado o disposto nos números anteriores, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

6. A emissão de faturas eletrónicas por parte do Cocontratante deve cumprir os requisitos legais inerentes à emissão das mesmas, assim como as disposições vertidas na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

22.ª INTERLOCUTOR E RESPONSÁVEL PELA GESTÃO DO CONTRATO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Contraente Público – Dr.ª Susana Duarte.

2. Contactos do gestor do contrato: Dr.ª Susana Duarte, Serviço Financeiro e de Suporte | E-mail: spd@sas.up.pt | telefone: 222 074 169.

23.ª ACOMPANHAMENTO E CONTROLO DO CONTRATO

1. O Cocontratante aceitará:

   a. Todo e qualquer representante que o Contraente Público determine, com vista a acompanhar o processo de produção e fornecimento de refeições e/ou promover a interligação dos utentes das Unidades de Alimentação e/ou realizar qualquer tipo de verificação ou controlo técnico que se entenda necessários;

   b. Os colaboradores do Contraente Público, a quem caberá executar algumas tarefas de verificação do funcionamento das cantinas, grill e cafetaria e de venda de senhas de refeições para as Cantinas de Engenharia, Belas Artes, Letras e Ciências.

2. O Cocontratante obriga-se a facultar, nomeadamente a visita e inspeção às instalações e equipamentos, o exame dos produtos/refeições e a consulta de documentação relativa às matérias-primas, sistema de gestão de segurança alimentar, por representantes do Contraente Público, incluindo entidades terceiras por si contratadas, bem como de serviços e organismos com competência específica.

3. O exercício do direito de visita a que alude o número anterior não iliba o Cocontratante da responsabilidade pela produção e fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte do Contraente Público.

4. A fiscalização referida tem, designadamente, como finalidade verificar:

   a. Se o serviço prestado está de acordo com os requisitos definidos no contrato e na legislação aplicável;

   b. O número e categoria dos trabalhadores ao serviço do Cocontratante;

c. Se os trabalhadores se encontram devidamente fardados e identificados;

d. O cumprimento da legislação referente à higiene e segurança alimentar;

e. O estado de higiene, funcionamento e conservação das instalações, equipamentos e materiais cedidos;

f. A implementação e manutenção das medidas de autoproteção de segurança contra incêndios em todas as instalações referidas na cláusula 1ª.

5. O Cocontratante será responsável pela recolha diária de amostras de todos pratos confecionados. As amostras a recolher deverão conter, pelo menos, 150g de cada componente do prato.

6. No âmbito do presente contrato, o Cocontratante deverá apresentar e implementar um programa de verificações ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e requisitos do caderno de encargos. Este programa deverá incluir:

a. Controlo *analítico microbiológico às refeições confecionadas nas unidades, mãos de manipuladores, superfícies de trabalho, louça/talheres e água no ponto de consumo*. Durante a vigência do contrato, o cocontratante deverá ser realizar, semestralmente, em cada uma das unidades indicadas na clausula 1ª, um conjunto de análises microbiológicas das seguintes amostras/esfregaços:

   - 3 amostras de refeições confecionadas (prato de carne, prato de peixe e prato vegan), sem componente de hortícolas crus;
   - 1 amostra de hortícolas crus;
   - 1 amostra de refeição confecionada do Grill (apenas no Grill de Engenharia);
   - 2 esfregaços de mãos de manipuladores de alimentos (antes da lavagem das mãos);
   - 2 esfregaços de superfícies em contacto direto com alimentos;

   A recolha das amostras e o controlo analítico deverão ser executados por laboratório acreditado pelo IPAC. Os boletins analíticos com os resultados deverão ser enviados, por email, para o Contraente Público;

b. *Auditorias internas ou inspeções internas a cada uma das unidades*, com a regularidade mínima trimestral, abrangendo o cumprimento dos requisitos do caderno de encargos e dos requisitos legais em termos de Segurança Alimentar. O plano de auditorias/inspeções internas a realizar pelo Cocontratante deverá ser enviado ao Contraente Público até 1 mês após o início do contrato. O relatório de cada inspeção/auditoria deverá ser enviado, por email, no prazo de 10 dias úteis, para o Contraente Público, juntamente com análise de causas e plano de correções e ações corretivas.

7. A ausência do Cocontratante ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação que o Contraente Público julgar necessárias.

8. Adicionalmente para o acompanhamento da execução do contrato, o Cocontratante deverá reportar por escrito no prazo máximo de 24 horas, todas as ocorrências que resultem de 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.

9. O Cocontratante deverá ainda realizar, com uma periodicidade mínima trimestral, reuniões de acompanhamento com os representantes do Contraente Público, das quais deve ser lavrada ata, a assinar por todos os intervenientes na reunião, elaboração essa de responsabilidade do Cocontratante.

24.ª PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir do Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

   a. Sempre que os resultados de análises químicas e microbiológicas, realizadas em laboratórios acreditados ou de referência, não sejam considerados conformes, ficando o Cocontratante sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados, poder-lhe-á ser aplicada uma sanção pecuniária correspondente ao valor total das refeições fornecidas no período duma semana na cantina a que respeita o resultado não conforme obtido, até ao limite de 10.000€ por infração (valor mínimo por infração - 1.000€);

   b. Sempre que se registem reclamações fundamentadas, por parte dos utentes da Unidade de Alimentação, nomeada mas não exaustivamente referentes a:

      i. Qualidade das refeições confecionadas: insatisfação relativamente à apresentação dos pratos; temperatura da refeição; sabor e tempero; confeção e qualidade dos ingredientes até 1.000€ por infração (valor mínimo por infração: 250€);

      ii. Serviço prestado: insatisfação relativamente à quantidade servida até 1.000€ por infração (valor mínimo por infração: 250€);

      iii. Quanto à apresentação e higiene dos trabalhadores, instalações, louças ou utensílios, cordialidade /simpatia e rapidez do serviço até 1.000€ por infração (valor mínimo por infração: 250€);

   c. Pelo incumprimento, mora ou cumprimento defeituoso das demais obrigações contratuais, até 1.000€ por infração (valor mínimo por infração: 250€).

2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Contraente Público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.

3. Se o Cocontratante não proceder ao pagamento voluntário das penas pecuniárias que lhe forem aplicadas no prazo de 30 dias, o Contraente Público pode utilizar a caução para pagamento das mesmas.

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

5. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o Contraente Público pode exigir uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual, articulado com a duração do contrato.

6. O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula

7. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

8. Caso seja atingido um índice de qualidade inferior a 0,5 o fornecedor será desqualificado e retirado da lista de fornecedores qualificados do Contraente Público. No quadro infra colocam-se alguns exemplos a considerar como deméritos na qualificação dos fornecedores e respetiva fórmula de cálculo:

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega		**Deméritos**
Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos
b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos
d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		
Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = (pontuação Inicial – ∑ Deméritos)

pontuação Inicial

25.ª RESPONSABILIDADES

1. O Cocontratante responde perante o Contraente Público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos serviços objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.

2. Do mesmo modo, o Cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.

3. Se o Contraente Público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo Cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

4. Correm inteiramente por conta do Cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

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

Serão inteiramente da conta do Cocontratante os encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, no fornecimento das refeições, de patentes, licenças, marcas e outros direitos de propriedade industrial ou a da comercialização de produtos que, em termos de legislação especial, requeiram a sua homologação ou de algum ou alguns dos seus componentes.

27.ª DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Contraente Público de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais

relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

28.ª FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

   a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Cocontratante, na parte em que intervenham;

   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

   c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

   d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Cocontratante de normas legais;

   e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

   f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante não devidas a sabotagem;

   g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

29.ª EXECUÇÃO DA CAUÇÃO

1. A execução parcial ou total da caução constitui o cocontratante na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação do contraente público para esse efeito.

2. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

30.ª SUSPENSÃO E SUPRESSÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao Cocontratante e que não sejam consideradas de força maior, constitui-se o Cocontratante na obrigação de indemnizar o Contraente Público por todos os prejuízos e danos sofridos.

2. O Contraente Público poderá suspender o serviço de fornecimento de refeições ou alterar o período de funcionamento/atendimento das Cantinas, Grill e Cafetaria, se este ultimo serviço também for implementado, sempre que houver necessidade de realizar intervenções técnicas ou de manutenção das instalações, consideradas importantes e/ou urgentes.

3. Para efeitos do número 2, o Cocontratante não terá direito a qualquer pagamento ou indemnização enquanto decorrer o período de suspensão ou de alteração do funcionamento.

31.ª RESGATE DA EXPLORAÇÃO

1. O Contraente Público pode resgatar a exploração do Grill de Engenharia, por razões de interesse público, após o decurso do prazo de 4 (quatro) meses.

2. O resgate é notificado ao Cocontratante com, pelo menos, 2 (dois) meses de antecedência.

3. Em caso de resgate, o Cocontratante tem direito a receber do Contraente Público, a título de indemnização, uma quantia correspondente aos danos emergentes e aos lucros cessantes, devendo, quanto a estes, deduzir-se o benefício que resulte da antecipação dos ganhos previstos.

4. O resgate determina a reversão dos bens do Contraente Público afetos ao contrato, bem como a obrigação de o Cocontratante entregar àquele os bens abrangidos, nos termos do contrato por cláusula de transferência.

32.ª SEQUESTRO DA EXPLORAÇÃO

1. Sem prejuízo do disposto no n.º 3 do artigo 421.º do Código dos Contratos Públicos, em caso de incumprimento grave pelo Cocontratante das suas obrigações, ou estando o mesmo iminente, o Contraente Público pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo o desenvolvimento das atividades contratadas.

2. O sequestro pode ter lugar, nomeadamente, caso se verifique qualquer das seguintes situações, por motivos imputáveis ao Cocontratante:

a. Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, de atividades contratadas;

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

33.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. O Contraente Público poderá resolver o contrato, sempre que, por razões imputáveis ao Cocontratante, o normal fornecimento se encontre prejudicado ou não haja o cumprimento exato e pontual das obrigações contratuais.

3. Para efeitos do disposto no n.º anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:

a. A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material por parte dos trabalhadores do Cocontratante;

b. A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade do fornecimento e prestação de serviços ou o normal funcionamento da Unidade de Alimentação;

c. A oposição às visitas ou às operações de verificação e controlo que o Contraente Público entender necessárias;

d. A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;

e. O incumprimento da legislação aplicável;

f. O incumprimento das normas, legislação e regulamentos do âmbito da Segurança Alimentar;

g. A insatisfação dos utentes.

4. A resolução do contrato, nos termos dos números 1 e 2, determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte do Cocontratante.

5. O disposto no número anterior não prejudicará o pagamento dos bens e serviços já efetuados, em conformidade com as cláusulas contratuais.

34.ª PRODUÇÃO DE EFEITOS DA RESOLUÇÃO

1. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo anterior.

2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal, por atos ocorridos durante a sua execução.

3. Em caso de resolução, o Cocontratante não goza do direito de retenção, devendo abandonar, de imediato, as instalações, materiais e equipamentos cedidos em bom estado de conservação e higienização.

35.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

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

36.ª SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

37.ª 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 dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

38.ª FORO COMPETENTE

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

39ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no CCP e restante legislação aplicável.

40.º PROTEÇÃO DE DADOS

1. Em relação aos dados pessoais a que o Cocontratante vai aceder no âmbito desta relação contratual, obriga-se, desde já a cumprir com a legislação em vigor em matéria de proteção de dados pessoais e a adotar medidas técnicas e organizativas adequadas para obstar a acessos não autorizados, transmissão ou modificações de dados pessoais não autorizadas (principalmente através da rede informática), regendo-se nas execução das suas tarefas, em especifico nas operações que envolvam tratamento dos dados pessoais pelos princípios da segurança, confidencialidade, integridade, finalidade, minimização, necessidade e transparência.

2. A Universidade do Porto cessará de imediato o presente contrato sempre que entenda que o Cocontratante não está a cumprir o Regulamento Geral de Proteção de Dados, Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados.

3. Para efeitos do presente contrato, entende-se por violação de dados pessoais, uma violação da segurança que provoque, de modo acidental ou ilícito, a destruição, a perda, a alteração, a divulgação ou o acesso, não autorizados, a dados pessoais recolhidos e tratados pela Universidade do Porto.

CLÁUSULAS TÉCNICAS

41.º SERVIÇOS DE REFEIÇÕES

1. Durante a vigência do contrato, o Cocontratante fornecerá refeições de acordo com o seguinte quadro:

Unidade de alimentação	Refeições a servir	Dias funcionamento exceto mês de agosto	Dias funcionamento durante o mês de agosto
Cantina de Engenharia	Almoço e Jantar	Todos os dias	Funcionamento opcional, carecendo de autorização prévia dos SASUP
Grill de Engenharia	Almoço (obrigatório) Jantar (opcional)	Todos os dias úteis (nos restantes dias será opcional)	Funcionamento opcional
Cafetaria de Engenharia	Cafetaria	Funcionamento opcional	Funcionamento opcional
Cantina Letras	Almoço e Jantar	Segunda-feira a Domingo, incluindo feriados	Segunda-feira a Domingo, incluindo feriados
Cantina Ciências	Almoço	Dias úteis	Encerrada

Cantina Belas Artes	Almoço	Dias úteis	Encerrada

2. Sem prejuízo da necessidade de alargamento do horário mediante a procura e possibilidade das instalações, o Cocontratante fica obrigado a servir refeições nos seguintes períodos mínimos:

- Nas Cantinas (nas linhas self-service):
  - Serviço de Almoço: Cantinas Letras, Ciências e Belas Artes - 12h00 às 14h00. Cantina de Engenharia - 11h30 às 14h00
  - Serviço de Jantar – 18h30 às 21h00
- Grill Engenharia (na linha self-service): 12h00 às 14h30. Adicionalmente, o Cocontratante poderá propor o fornecimento de refeições ao jantar.
- Cafetaria Engenharia – Funcionamento mediante opção do Cocontratante.

3. Nas Cantinas, as refeições são servidas aos utentes mediante:

- a apresentação por parte dos utentes de uma senha de refeição, previamente adquirida ao Contraente Público, ou
- o débito das refeições nos cartões pré-carregados da U. Porto, a realizar pelo Cocontratante nos POS que existirão no final de cada linha self-service.

4. Nas Cantinas, as refeições são servidas de acordo com a procura diária, não havendo lugar a pré-marcação, com a exceção das refeições a servir aos sábados, domingos e feriados, cuja marcação é realizada até ao final do dia útil anterior;

5. As refeições fornecidas nas Cantinas são pagas diretamente ao Contraente Público, as refeições servidas no Grill e Cafeteria são pagas diretamente pelos utentes ao Cocontratante.

6. Na produção das refeições para as Cantinas, Grill e Cafetaria, o Cocontratante obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:

- Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- Garantir o cumprimento das capitações constantes da tabela do Anexo I no serviço a prestar pelas cantinas;
- Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofrem perdas, na respetiva capitação, superiores a 10% do peso em cru;

- Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o Contraente Público, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos, e não podem ser utilizados na confeção de outras refeições;
- Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições confecionadas na confeção de outras;
- Garantir a doação das sobras alimentares nos termos da alínea z) da clausula 13.ª;
- Garantir o equilíbrio e a maior alternância possível entre os diversos métodos culinários;
- Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas portuguesas;
- Assegurar a confeção de um prato destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para o Contraente Público, sempre que por este seja determinado;
- Garantir a conformidade dos óleos de fritura e a sua verificação regular através de testes de óleos de fritura.

7. Na elaboração das ementas, o Cocontratante obriga-se a:
   - Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pelo Contraente Público e apresentá-las para sua aprovação;
   - Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a lista de ingredientes, alergénios, a composição da refeição, a capitação das matérias-primas utilizadas, o respetivo valor energético, composição nutricional e a descrição específica do modo de preparação das refeições a fornecer e dos métodos de confeção.

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

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

42.º PREVISÃO DO Nº REFEIÇÕES

1. O número de refeições estimado para um ano (ano de 2023) é o seguinte:

Unidade Alimentar	Nº estimado de refeições em 2023
Cantina Engenharia	143 298

Grill Engenharia	36 740
Cafetaria Engenharia	Novo serviço
Cantina de Letras	67 617
Cantina de Ciências	56 848
Cantina Belas Artes	27 825

2. O número de refeições acima indicado considera-se como o número estimado, indicativo para um ano.

3. O número estimado de refeições a contratar, para um ano, para a tipologia de Refeição "Completa" é de 260 025, para a tipologia de Refeição "Prato", é de 25 361, para a tipologia de Refeição "Completa" Take-away é de 2 627 e para a tipologia de Refeição "Prato" Take-away é de 7 575.

4. O Contraente Público não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições mencionado no número anterior atinja os valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão para o ano de 2023.

5. O Cocontratante obriga-se ainda, ao fornecimento de quantidades superiores às estimadas caso a procura dos serviços de refeições assim o exija até ao limite do preço contratual.

44.º EMENTAS DAS CANTINAS DE ENGENHARIA, LETRAS, CIÊNCIAS E BELAS ARTES

1. Em cada uma das refeições (almoço e jantar), **diariamente devem existir** as seguintes opções:
   - Sopa de hortícolas – 1 variedade
   - Pão – 1 variedade (Pão integral/mistura, embalado)
   - Água - Única bebida permitida
   - Pratos – 4 opções (Carne, Pescado, Dieta e Vegetariano)
   - Sobremesas – as seguintes variedades: fruta em natureza (pelo menos, 3 variedades diárias), iogurtes de aromas variados e sobremesas doces (pelo menos, 2 variedades diárias, sendo uma delas, gelatina de aromas 100% vegetal).

2. O Cocontratante deve disponibilizar sempre embalagens de azeite, vinagre, sal e molho piripiri para utilização pelos utentes para temperar.

3. As refeições devem ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com corretas técnicas de confeção e a tradição gastronómica nacional.

4. O plano de ementas a servir na cantina deve ser elaborado e assinado por um nutricionista (inscrito como membro efetivo na Ordem dos Nutricionistas), de forma a garantir o seu equilíbrio nutricional.

5. As ementas a servir carecem de prévia aprovação do Contraente Público, devendo o Cocontratante, com antecedência mínima de 2 meses, enviar por email, um plano trimestral de ementas, acompanhado de todas as fichas técnicas (elaboradas nos termos do n.º 7 da cláusula 41.ª). O plano trimestral aprovado, será implementado de forma rotativa, até nova aprovação do Contraente Público.

6. Na elaboração do plano de ementas das cantinas deve ser tido em conta que:

   a. Não pode haver repetição de um prato com idêntica composição e confeção num prazo mínimo de três semanas;

   b. Deve existir uma distribuição equilibrada de acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (arroz, massa, batata, etc);

   c. Deve existir uma oferta equitativa de métodos de confeção (exceto a fritura);

   d. Não devem existir alimentos fritos na ementa mais de quatro vezes por semana;

   e. As leguminosas devem fazer parte da base da sopa, pelo menos, 6 vezes por semana;

   f. A carne vermelha (não incluindo carne de suíno) só pode ser disponibilizada, no máximo, quatro a cinco vezes por semana;

   g. Os produtos de salsicharia e charcutaria apenas podem ser integrados, no máximo, uma vez por semana;

   h. Os pescados gordos devem ser integrados na ementa, pelo menos, duas vezes por semana;

   i. Cada um dos pratos deve ter sempre um acompanhamento de hortícolas (crus ou cozinhados);

   j. A principal fonte proteica dos pratos (exceto o vegetariano) apenas pode ser fracionada, no máximo, 8 vezes por semana.

   Nas cantinas de Ciências e Belas Artes, uma vez que apenas servem almoços, os limites devem ser reduzidos para metade no que concerne às alíneas d), e), f), g), h) e j).

7. A composição das refeições deve respeitar as capitações mínimas apresentadas no Anexo I. As capitações só podem ser alteradas mediante aprovação expressa do Contraente Público e aquelas não constantes no referido anexo devem ser propostas pelo Cocontratante e aprovadas pelo Contraente Público.

8. As fichas técnicas de todos os componentes da refeição devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria na unidade, para consulta e disponibilização aos utentes, aos trabalhadores do Cocontratante e ao Contraente Público.

9. Após a aprovação do plano de ementas, o Cocontratante envia ao Contraente Público, o plano de ementas aprovado traduzido na língua inglesa para afixação pelo Contraente Público em locais visíveis. O modelo da ementa a afixar será definido pelo Contraente Público.

10. O plano de ementas aprovado é de cumprimento obrigatório, podendo ser alterado apenas em situações de força maior, devidamente justificadas e mediante autorização expressa do Contraente Público. Na cantina não pode ser disponibilizado qualquer outro prato/refeição/produto, para além da oferta aprovada pelo Contraente Público.

11. Se no decurso do período de almoço ou jantar, se esgotar algum dos pratos da ementa diária das cantinas, este deve ser substituído por outro que respeite os requisitos contratual e legalmente fixados, devendo ser evitado o recurso a produtos fritos ou de charcutaria e salsicharia, nomeadamente, salsichas, panados, rissóis, bolinhos de bacalhau, douradinhos ou croquetes. A ocorrência desta situação deve ser excecional e o Contraente Público deve ser informado, de imediato, dessa substituição.

12. Quando devidamente justificadas, por indicação médica, por motivos religiosos ou éticos devem ser servidas, mediante pré-marcação, refeições alternativas ajustadas a necessidades especiais, nomeadamente, refeições sem glúten, refeições para fenilcetonúricos, refeições adequadas a alergias/intolerâncias alimentares.

13. O Cocontratante deve expor nas linhas self-service da cantina, em local bem visível, os pratos confecionados e demais componentes da ementa diária.

14. Cada utente da cantina terá para escolha uma das seguintes opções:

    a. Refeição Completa

    b. Refeição “Prato”

    Para além das refeições a serem servidas para consumo no refeitório de cada cantina, a Refeição Completa e Refeição "Prato" podem também, mediante opção do utente, ser servidas na modalidade de *take-away*. Estas refeições *take-away* devem ser servidas em embalagens e com talheres de material descartável e reciclável. A Refeição Completa inclui embalagem de sopa e respetiva tampa, embalagem para o prato e respetiva tampa, talheres embalados com guardanapo e saco de papel para albergar todos os componentes embalados da refeição. A Refeição "Prato" inclui embalagem para o prato e respetiva tampa, talheres embalados com guardanapo e saco de papel para albergar todos os componentes embalados da refeição.

15. **A REFEIÇÃO “COMPLETA”** é composta por:

    a. **1 SOPA** de hortícolas, tendo por base batata em natureza. Cada sopa deve ser sempre constituída de, pelo menos, 4 variedades diferentes de hortícolas. As leguminosas devem fazer parte da base da sopa (no mínimo, 6 vezes por semana nas Cantinas de Letras e Engenharia e no mínimo, 3 vezes por semana nas Cantinas de Belas Artes e Ciências). Na confeção da sopa não é permitida a utilização, total ou parcial, de batata desidratada ou de qualquer produto de origem animal. O tempero da sopa deve ser feito com azeite.

    b. **1 PRATO** – Os pratos de carne, pescado, dieta e vegetariano são disponibilizados diariamente e servem de opção de escolha para os utentes das cantinas:

        i. **Prato de carne**

- Constituído por carne, complementado com ovo sempre a ementa o justifique, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de carne, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento podem ser utilizados aqueles considerados tradicionais na alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

ii.Prato de pescado

- Constituído por pescado, complementado com ovo sempre a ementa o justifique, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de pescado, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

iii.Prato de dieta

- Constituído por carne ou pescado, alternadamente, como fonte proteica. A carne utilizada na preparação da refeição deve ser limpa e não deve ter gordura visível. Os alimentos deste prato devem ser temperados apenas com sal e limão e confecionados de forma simples. Apenas são permitidos os métodos de confeção "cozido e grelhado". Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

iv.Prato vegetariano

- Constituído por fontes proteicas de origem vegetal, designadamente, tofu, seitan, soja ou leguminosas. Deve ser nutricionalmente equilibrado e não pode conter, nos termos legais, qualquer produto de origem animal. Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados tradicionais da alimentação portuguesa e outros, tais como, cuscuz, arroz integral. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

c. **1 PÃO** embalado – uma unidade de 45 g de pão integral/mistura;

d. **1 SOBREMESA** – Devem ser disponibilizadas diariamente as seguintes sobremesas, como opção para o utente:

- Fruta fresca, em natureza, de qualidade adequada (diariamente, pelo menos, 3 variedades)
- Iogurte de aromas variados (125 ml)

- Sobremesas doces variadas (pelo menos, 2 variedades diárias, sendo uma delas, gelatina de aromas 100% vegetal), tais como, leite creme, maçã assada, maçã cozida, aletria, arroz doce, bolo simples, gelatina de aromas 100% vegetal.

e. **BEBIDA** – Água da rede pública para consumo livre dos utentes, disponibilizada em máquina ou em canecas devidamente protegidas.

16. A **REFEIÇÃO "PRATO"** é composta por:

a. **1 PRATO** – Os pratos de carne, pescado, dieta e vegetariano são disponibilizados diariamente e servem de opção de escolha para os utentes das cantinas:

v.Prato de carne

- Constituído por carne, complementado com ovo sempre a ementa o justifique, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de carne, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção.
- Como acompanhamento podem ser utilizados aqueles considerados tradicionais na alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

vi.Prato de pescado

- Constituído por pescado, complementado com ovo sempre que a ementa o justifique, podendo ser utilizada mais do que uma variedade de pescado, embora sempre sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

vii.Prato de dieta

- Constituído por carne ou pescado, alternadamente, como fonte proteica. A carne a utilizar deve ser sempre carne magra. Os alimentos deste prato devem ser temperados apenas com sal e limão e confecionados de forma simples. Apenas são permitidos os métodos de confeção "cozido e grelhado". Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados básicos e tradicionais da alimentação portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

viii.Prato vegetariano

- Constituído por fontes proteicas de origem vegetal, designadamente, tofu, seitan, soja ou leguminosas. Deve ser nutricionalmente equilibrado e não pode conter, nos termos legais, qualquer produto de origem animal. Como acompanhamento podem ser utilizados os considerados tradicionais da alimentação portuguesa e outros, tais como, cuscuz, arroz integral.

Esses acompanhamentos devem ser complementados diariamente com hortícolas (cozidos ou crus), individualizados e adequados ao prato;

b. **1 PÃO embalado** – uma unidade de 45 g de pão integral/ mistura, que deve ser servida como opção para o utente.

45.º SERVIÇO DE GRILL E CAFETARIA

1. Nos serviços de Grill e Cafetaria (serviço opcional), o Cocontratante pode implementar as opções que considere mais adequadas às expectativas dos utentes e que obtenham a sua satisfação.

2. As refeições devem ser preparadas/confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com corretas técnicas de confeção.

3. As fichas técnicas de todas as refeições/produtos servidos no Grill e Cafetaria (serviço opcional), devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria na unidade, para consulta e disponibilização aos utentes, aos trabalhadores do Cocontratante e ao Contraente Público.

4. A ementa semanal do Grill (em língua portuguesa e inglesa) deve ser afixada pelo Cocontratante em locais visíveis, bem como deve ser enviada ao Contraente Público para publicitação no seu site.

5. Quando devidamente justificadas, por indicação médica, por motivos religiosos ou éticos devem ser, mediante pré-marcação, servidas pelo Cocontratante, refeições alternativas ajustadas a necessidades especiais, nomeadamente, refeições sem glúten, refeições para fenilcetonúricos, refeições adequadas a alergias/intolerâncias alimentares.

6. O Cocontratante deve expor, em local bem visível, os pratos confecionados e demais componentes da ementa diária.

7. Os preços dos produtos comercializados no Grill e Cafetaria (serviço opcional) de Engenharia são fixados pelo Cocontratante.

8. Semanalmente, o Cocontratante deve enviar ao Contraente Público, a informação sobre o número de refeições servidas no grill e cafetaria (caso esteja em funcionamento).

46.º PESSOAL

1. O Cocontratante fica responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à segurança, higiene e saúde no trabalho, à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, designadamente no que respeita a seguros, como seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais, nos termos da legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Cocontratante.

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

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

   a. Cumpre em permanência as regras de higiene pessoal e executa as suas tarefas em respeito com as boas práticas de higiene, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, nos termos da legislação em vigor;

   b. Se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Cocontratante;

   c. Possui declaração médica atualizada comprovando o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão para o desempenho da função);

   d. Respeita as regras de urbanidade e disciplina exigíveis.

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

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

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

7. É igualmente da responsabilidade do Cocontratante providenciar a formação adequada ao pessoal, em técnicas de produção culinária, atendimento ao publico, higiene e segurança alimentar, alergénios e segurança e higiene do trabalho, ambiental, medidas de autoproteção e outras necessárias para o desempenho adequado das suas funções. O Cocontratante, nos termos da legislação em vigor, deve garantir a elaboração e cumprimento de plano de formação, de pelo menos, 40 horas anuais por trabalhador a desempenhar funções nas unidades indicadas na clausula 1ª.

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

9. O quadro de pessoal acima mencionado deve incluir obrigatoriamente:

   a. Cozinheiros em todas as cantinas, a tempo inteiro, com categoria e em número adequados, devidamente qualificados, que são responsáveis pela confeção das refeições;

   b. Encarregados operacionais, a tempo inteiro e em exclusividade, para a coordenação das unidades, de acordo com a seguinte organização (número mínimo por unidade):

      – Cantina de Letras - 1 encarregado

- Cantina, Grill e Cafetaria Engenharia - 1 encarregado
- Cantina Ciências e Belas Artes - no mínimo, 1 encarregado

Quando os encarregados se encontrarem ausentes da unidade de alimentação, as suas funções deverão ser asseguradas, em regime de substituição, pelo cozinheiro principal.

c. No mínimo, 1 nutricionista (inscrito como membro efetivo na Ordem dos Nutricionistas), a tempo integral, dedicado em exclusivo à supervisão e controle de qualidade alimentar/nutricional e segurança alimentar das refeições servidas nas unidades referidas na cláusula 1ª.

10. O número de trabalhadores ao serviço deve ser reforçado sempre que necessário, de forma a não colocar em causa a normal prestação do serviço e ou exploração do Grill.

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

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

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

47.º VIGILÂNCIA E SEGURANÇA HUMANA DOS ESPAÇOS

1. O Contraente Público assegura, nos dias úteis, a contratação de serviços de vigilância do espaço da cantina de Engenharia durante o período de jantar com objetivo, designadamente, de:

a. Realizar o controlo de acesso e/ou permanência e circulação de pessoas, tendo em conta as características físicas do espaço e as regras definidas para o efeito;
b. Assegurar que o espaço é utilizado exclusivamente pelos utentes devidamente autorizados pelo Contraente Público, sem prejuízo do controlo de acesso a ser realizado pelo cocontratante;
c. Vigiar as instalações de forma a prevenir a ocorrência de conflitos ou outros incidentes capazes de impedirem o normal funcionamento do serviço da unidade;

d. Reagir a qualquer emergência efetivamente verificada (criminosa ou acidental) minimizando as suas consequências através da adoção de ações de segurança, de acordo com os procedimentos definidos;

48.º INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E MANUTENÇÃO

1. Os limites físicos do contrato encontram-se definidos na Cláusula 4ª do presente Caderno de Encargos.

2. O Contraente Público conserva na sua posse, durante a vigência do contrato, as chaves de acesso às unidades de alimentação, que permanecerão guardadas em chaveiro próprio e usadas em casos de força maior. No caso de ocorrer a mudança de fechaduras, o Cocontratante obriga-se a entregar na Sede do Contraente Público, no mesmo dia, dois exemplares das novas chaves ao Contraente Público destinados, um ao chaveiro central do Contraente Público e outro à empresa de segurança e vigilância humana.

3. A palamenta, material e equipamento colocados à disposição do Cocontratante constam de inventário a anexar ao contrato a celebrar.

4. Os encargos com a manutenção preventiva e curativa dos equipamentos e material cedidos são da responsabilidade do Cocontratante.

5. A manutenção preventiva dos equipamentos é realizada de acordo com um plano a submeter à aprovação do Contraente Público no prazo de 30 dias após o início da execução do contrato.

6. No âmbito da manutenção preventiva e curativa deve ser tido em conta que:

- Equipamentos fixos de refrigeração que contêm gases fluorados com efeito de estufa – Todas as intervenções devem ser realizadas por empresas certificadas para instalação, manutenção ou assistência técnica para esta tipologia de equipamentos, em conformidade com o Regulamento (UE) Nº 517/2014, Regulamento de Execução (UE) 2015/2067 e com o Decreto-Lei nº 56/2011.
- Equipamentos de queima de gases combustíveis - as empresas e profissionais que prestem os serviços de manutenção ou assistência técnica têm que estar acreditadas/certificados pela DGEG (Direção Geral de Energia e Geologia), conforme previsto do Decreto-Lei n.º 15/2015 de 16 de fevereiro.

  O Cocontratante é obrigado à apresentação dos termos de responsabilidade do Técnico de Gás, de cada instalação, de acordo com alínea c) do art.º 11 do DL 97/2017 e ao envio da Comprovativo de apólice de seguro responsabilidade civil, em conformidade com art.º 7 do DL 15/2015.
- É obrigatória a apresentação de evidências dos relatórios de manutenção preventiva / curativa, em conformidade com planos de manutenção, aprovados pelo Contraente Público.

7. A prestação dos serviços de manutenção preventiva e curativa tem de ter em consideração os requisitos de Ambiente, Qualidade, Higiene e Segurança no Trabalho.

8. Não será permitido fazer qualquer publicidade ao contrato, seja que por meio for, sem autorização prévia e por escrito do Contraente Público.

9. O Cocontratante deverá disponibilizar técnicos de manutenção e os meios necessários para o acompanhamento das vistorias técnicas e inspeções a realizar, quer sejam internas (a realizar por técnicos do Contraente Público) ou externas (a realizar por entidades externas, como por exemplo, as inspeções às instalações de redes de gás e equipamentos de elevação).

10. A manutenção preventiva e curativa dos equipamentos que garantem a qualidade do ar interior de todos os espaços das unidades de alimentação, será a responsabilidade do Contraente Público, nomeadamente:

- UTA´s – Unidades de tratamento de ar;
- UTAN´s – Unidades de tratamento de ar novo;
- Unidades autónomas de climatização de ar de expansão direta - Split´s;

11. Será também responsabilidade do Contraente Público, a higienização, desinfeção e manutenção preventiva e curativa das cisternas de abastecimento de água potável.

12. O Cocontratante obriga-se a comunicar ao Contraente Público todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos, que não sejam reparáveis no âmbito da respetiva manutenção, sendo exigido a apresentação de um relatório de avaria com especificação sobre a inoperacionalidade definitiva do equipamento. O Cocontratante obriga-se a, mensalmente, informar o Contraente Público, de todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos cedidos à execução do contrato.

13. O Cocontratante é responsável por:

a. Zelar pela manutenção permanente de boas condições dos equipamentos e instalações, no que respeita a higiene, segurança, conservação e operacionalidade;

b. Implementar e manter um sistema de controlo de pragas e de desinfestação por empresa credenciada;

c. Suportar as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, decorrente da utilização e manutenção de todo o material, equipamento e instalações cedidos, incluindo os danos a terceiros, ressalvando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa e diligente;

d. Adquirir e efetuar a manutenção de outros equipamentos, louças, palamentas e materiais necessários à plena execução do contrato;

e. Realizar, por sua conta, todas as intervenções de manutenção, efetuadas nos equipamentos, quer sejam estas de natureza preventiva como de natureza curativa, incluindo a substituição de peças, de acordo com a marca e modelo dos respetivos equipamentos e sem prejuízo no normal funcionamento das unidades de alimentação;

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

g. Efetuar as intervenções pontuais que se mostrem necessárias, devido a entupimentos das instalações de esgotos, fornecimento e substituição de lâmpadas e aparelhagens elétricas, reparação de tubagens (água, saneamento e gás), reparação de torneiras/válvulas, filtros ou reparação de fechaduras, entre outros;

h. Realizar a higienização dos equipamentos, material e instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, desinfeção química dos crivos das torneiras e chuveiros, lavagem à superfície das condutas de esgotos após a remoção das respetivas grelhas, a lavagem de louça das unidades, garantindo a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, e evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;

i. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas e o seu respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem. O cocontratante deverá apresentar ao Contraente Público um Plano de Gestão de Resíduos, onde deverá identificar todo o ciclo, desde produção à reciclagem, para sua aprovação.

j. Efetuar a limpeza e manutenção, no mínimo, semestral das proteções das janelas e redes mosquiteiras e instalações de esgoto/ saneamento;

k. Higienizar e efetuar a respetiva manutenção de todo o sistema de exaustão de fumos, garantindo em permanência boas condições de manutenção, funcionamento e higiene do sistema, o que inclui designadamente:

   - Filtros das hottes – no mínimo, uma vez por mês;
   - Exterior da hottes - no mínimo, uma vez por mês;
   - Interior da hottes (área acessível manualmente pelo exterior) – no mínimo, uma vez por mês;
   - Ventiladores de extração e rede de condutas de extração – Sempre que necessário, mediante avaliação regular por inspeção aos referidos componentes;
   - Tratamento anticorrosivo dos elementos do sistema de extração de fumo – sempre que existam indícios de corrosão em qualquer componente do sistema.

   O Cocontratante deve apresentar ao Contraente Público, os certificados e respetivos relatórios, comprovativos da realização destas operações por empresa especializada que incluam registo fotográfico, pelo menos, do resultado final.

l. Proceder à definição e implementação de procedimentos de manutenção preventiva e curativa das instalações técnicas e dos meios passivos e ativos de segurança contra incêndios nos termos da cláusula 49.ª;

m. Proceder à realização da manutenção de manutenção preventiva e curativa dos grupos hidráulicos de abastecimento de água fria para consumo;

n. Efetuar a manutenção preventiva e curativa dos sistemas de deteção de incêndio (SADI), sistema de deteção de gás e intrusão, sistema automático de extinção das hottes, de acordo com a legislação em vigor, devendo ser apresentados ao Contraente Público os respetivos relatórios de manutenção;

o. Realizar a limpeza, desinfeção e manutenção das caixas de retenção de gorduras, pelo menos uma vez por ano, devendo ser apresentado ao Contraente Público o respetivo comprovativo legal da entrega dos resíduos, em operadores acreditados pelo SILOGR;

p. Colocar e repor todos os artigos de higiene utilizados nas instalações, designadamente zonas de manipulação de alimentos, vestiários do pessoal e casas de banhos dos utentes e pessoal, tais como: toalhetes de mãos/rolo de papel e papel higiénico, detergente líquido para lavagem das mãos dos utentes e desinfetante e detergente desinfetante líquido para a higienização das mãos do pessoal do Cocontratante;

q. Fornecer guardanapos de papel para as refeições servidas, bem como consumíveis para as casas de banho dos utentes (toalhetes de papel, papel higiénico e sabonete líquido);

r. Disponibilizar pão embalado individualmente;

s. Fornecer a palamenta (tabuleiros, talheres, loiças, panelas, tachos, frigideiras, utensílios para confecionar e servir, etc) necessária para uma adequada execução do contrato;

t. Colocar à disposição dos utentes, os toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade da U. Porto, desde que devidamente autorizados pelo Contraente Público;

u. Realizar a manutenção preventiva, curativa e inspeções periódicas aos elevadores existentes nas unidades de alimentação;

v. Realizar a manutenção e monitorização dos sistemas de alarmes existentes nas unidades;

w. Suportar os demais encargos com o funcionamento da unidade, incluindo gás, eletricidade, água e telefone, devendo zelar e acatar as observações do Contraente Público para a redução dos eventuais consumos excessivos.

x. O Plano de higienização das unidades referidas na clausula 1.ª deverá integrar todas as operações de higienização necessárias para a garantir a prevenção e controlo da bactéria Legionella, conforme previsto na legislação em vigor.

49.º MEDIDAS DE AUTOPROTEÇÃO DAS INSTALAÇÕES OBJETO DO CONTRATO

1. Nos termos da legislação em vigor, o Cocontratante, na qualidade de entidade que detém a utilização e exploração das cantinas, é responsável pela manutenção das condições de segurança contra risco de incêndio e pela

implementação e manutenção das medidas de autoproteção nas instalações (artigo 194º do Regime Técnico de segurança contra incêndios em edifícios (RT SCIE).

2. O número anterior implica, nomeadamente, a implementação, manutenção e gestão das seguintes medidas:

   a. Elaboração/Atualização das Medidas de Autoproteção do Espaço (Disposições administrativas; Registos de Segurança; Planos/Procedimentos de Prevenção; Plano/Procedimentos de Emergência Interno; Formação; Simulacros) (artigos 193.º e 198.º do RT SCIE);

   b. Promover a dinamização das ações de formação de caráter geral e específico previstas no artigo 206º do RT SCIE;

   c. Promover a realização dos simulacros com a periodicidade prevista no artigo 207º do RT SCIE;

   d. Promover a realização de inspeções regulares a realizar pela Autoridade Nacional de Emergência e Proteção Civil (ANEPC) com a periodicidade prevista no artigo 19º do Regime Jurídico de segurança contra incêndio em edifícios (RJ SCIE);

   e. Definir e implementar os procedimentos de manutenção preventiva e curativa para as instalações técnicas e para os meios passivos e ativos de segurança contra incêndio (ponto 4 do artigo 202º do RT SCIE):

      i. Manutenção das instalações técnicas (ex. hotte, instalação elétrica);

      ii. Manutenção de meios passivos (ex. Portas corta fogo; Revestimentos de compartimentação);

      iii. Manutenção de meios ativos (ex. Extintores; Carreteis; Sinalização de segurança; Iluminação de emergência; Grupo de Bombagem do sistema de Segurança contra Incêndios em Edifícios (SCIE); Rede RIA (Rede de Incêndios Armada); Sistema de extinção automática das hottes; Sistema automático de deteção de incêndio (SADI); Sistema automático de deteção de gases combustíveis; Mantas ignífugas; Bocas de incêndio do tipo Teatro - 2ª intervenção; Bocas de incêndio do tipo carretel - 1ª intervenção);

3. A manutenção dos sistemas passivos e ativos associados ao SCIE deve ser realizada por entidades acreditadas pela ANEPC e em conformidade com a legislação em vigor.

4. Os relatórios de manutenção dos sistemas passivos e ativos associados deverão ser subscritos pelo Técnico Responsável pela realização da intervenção, nos quais deverá estar explícita a informação sobre anomalias observadas nas operações de verificação das instalações, incluindo a sua descrição, impacto, datas da sua deteção e duração.

5. A apresentação do termo de responsabilidade da entidade prestadora de serviços de manutenção é obrigatória, por cada sistema, em conformidade com a Nota Técnica NT-02 – ANEPC.

6. Todas as intervenções realizadas no âmbito da manutenção corretiva ou preventiva, deverá ser registada pelo cocontratante nos Registos de Segurança dos processos das Medidas de Autoproteção de cada unidade operativa.

50.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. O Contraente Público reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto do atual procedimento, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.

2. A verificação é exercida pelo representante do Contraente Público ou por quem estes designarem, incluindo entidades externas, ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

3. Os representantes do Contraente Público ou auditores externos por estes designados podem, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras/esfregaços e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais ou acreditados, bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos. As amostras são sempre tomadas em triplicado e levam as indicações necessárias à sua identificação. Os custos das análises, provas ou ensaios acima referidos poderão ser debitados pelo Contraente Público ao Cocontratante.

4. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, o Cocontratante é obrigado a guardar nas devidas condições higiénico-sanitárias (guardadas em caixas hermeticamente fechadas e devidamente identificadas, incluindo o dia da semana a que se referem), diariamente e durante um período de 72 horas, amostras com pelo menos 150g de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, para, se necessário, sujeitá-las a análise.

5. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos e não podem entrar na confeção de outras refeições, devendo o Cocontratante substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas, sendo que o Contraente Público pode efetuar a remoção a expensas do Cocontratante.

6. Os representantes do Contraente Público podem efetuar, no período de preparação, confeção e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

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

8. Todas as ações de fiscalização do Contraente Público podem ser executadas sem aviso prévio do Cocontratante.

9. Para a verificação da conformidade dos procedimentos em termos de Segurança Alimentar, o Cocontratante obriga-se a prestar/enviar todas as informações solicitadas pelo Contraente Público relativamente ao sistema de gestão de Segurança Alimentar implementado por Cocontratante nas cantinas indicadas na cláusula 1.ª.

51.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO QUANTITATIVA

1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade, designadamente:

a. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer/fornecidas em cada dia;

b. Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na lista de capitações constante no Anexo I ou aprovadas pelo Contraente Público.

2. O Contraente Público pode realizar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a recolha de amostras e a pesagem dos alimentos incluídos na ementa diária e ou géneros alimentícios destinados à confeção das refeições.

3. Pode ainda proceder à pesagem da refeição já confecionada, sendo que os produtos de origem animal não podem apresentar perdas superiores a 15% ao peso constante na lista de capitações constante no Anexo I.

52.º VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO QUALITATIVA

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

a. Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados nas refeições e os pratos já confecionados, incluindo as bebidas;

b. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;

c. Do cumprimento das ementas aprovadas;

d. Do estado de higienização das instalações, equipamentos e palamentas, afetos à exploração;

e. Do contingente de pessoal e respetivo fardamento, identificação, comportamento, formação e higiene pessoal;

f. Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações;

53.º VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO

O encarregado/responsável de cada cantina (Cocontratante) deve assistir à distribuição das refeições e ao controlo de acesso à Unidade de Alimentação.

54.º DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa de matérias-primas, o representante do Contraente Público aceita ou rejeita as mesmas.

2. Após a verificação dos componentes da ementa confecionada, o representante do Contraente Público aceita ou rejeita parcial ou totalmente os produtos confecionados, sempre que não estejam de acordo com as indicações contratuais, legais ou a boa prática corrente.

3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o Cocontratante deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal das unidades de alimentação.

4. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas são suportados exclusivamente pelo Cocontratante.

5. O Contraente Público pode proceder à realização de ensaios laboratoriais, sempre que entender necessário.

55.º SOLICITAÇÕES ESPECÍFICAS

1. O Contraente Público pode solicitar ao Cocontratante o fornecimento de outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, nomeadamente para eventos a realizar nas instalações das cantinas referidas na cláusula 1.ª ou da U. Porto, enquadráveis nas atividades da Universidade do Porto e entidades associadas.

2. O Cocontratante fica obrigado a responder às solicitações previstas no número anterior, desde que solicitadas com um prazo máximo de 8 dias e, excecionalmente, caso não seja possível cumprir o prazo atrás referido, responder no mais curto espaço de tempo de modo a não pôr em causa a realização do evento.

3. O Cocontratante compromete-se a colaborar na realização de iniciativas ou na prestação de serviços de alimentação de apoio aos eventos organizados por estudantes ou entidades constitutivas da U. Porto, nos espaços do refeitório das cantinas.

4. O Cocontratante não pode prestar qualquer colaboração a iniciativas dos estudantes ou de entidades constitutivas, no espaço das cantinas ou no fornecimento de serviços de alimentação, sem conhecimento e autorização prévia do Contraente Público.

56.º SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL

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

ANEXO I- CAPITAÇÕES DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Nome do produto	Capitações mínimas - Peso bruto em cru (g) -
Vaca	
Bife de vaca	190
Assar	190
Cozer 1ª	210
Guisar/Estufar 2ª	200
Almôndegas	180
Empadão	150
Porco	
Febra	180
Costeletas	190
Assar	200
Entrecosto	220
Borrego	
Assar	360
Caldeirada	300
Perú	
Bife	170
Perna para assar	280
Perna para estufar	280
Frango	
Assar/grelhar	300
Estufar/Guisar	300
Cozer	300
Fritar	300
Pato	
Assar	400
Estufar	400
Para arroz de pato	330
Coelho	
Estufar	300
Pescado	
Corvina/pescada	250
Maruca	250
Pescado espada	250
Pescado vermelho	250
Carapau para grelhar	300

Carapau para fritar	300
Solha (sem cabeça)	220
Sardinhas	250
Truta	250
Atum (enlatado)	120
Bacalhau	
Posta	150
Brás/com natas	130
Moluscos	
Polvo para arroz	350
Polvo para filetes	350
Lulas para guisar	300
Lulas para grelhar	350
Acompanhamentos	
Arroz para guarnição base	80
Arroz para guarnição mista	50
Massa	80
Batata cozer	300
Batata fritar	330
Feijão/grão para guarnição mista	50
Fruta	
Pera	170
Maçã	170
Pêssego	160
Melancia	250
Melão	250
Morangos	150
Uvas	150
Cerejas	150
Ameixas	160
Citrinos	200
Banana	150
Kiwi	150
Outros	
Sumo máquina	200 ml
Pão integral	40-45 g