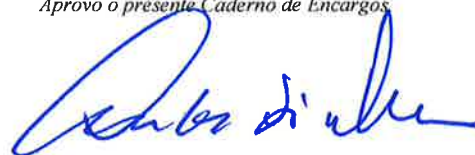


Aprovo o presente Caderno de Encargos



O Administrador dos SASULisboa

(Carlos José Paula Dá Mesquita Garcia)

Lisboa, 10 de janeiro de 2023

CONCURSO PÚBLICO

N.º 001/CP/SASULisboa/2023

**“FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS
NA UNIDADE ALIMENTAR DO INSTITUTO SUPERIOR
TÉCNICO NO TAGUS PARK”**

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I - Cláusulas Jurídicas

Artigo 1.º Objeto do concurso

Artigo 2.º Contrato

Artigo 3.º Prazo

Artigo 4.º Espaços que constituem a Unidade Alimentar

Artigo 5.º Obrigações principais do Cocontratante

Artigo 6.º Serviços de restauração a prestar

Artigo 7.º Preço dos serviços de restauração a prestar

Artigo 8.º Gestor de Contrato

Artigo 9.º Regras de interpretação

Artigo 10.º Deveres gerais do Concessionário

Artigo 11.º Utentes e demais utilizadores das concessões

Artigo 12.º Estabelecimento da concessão

Artigo 13.º Preço contratual

Artigo 14.º Condições de pagamento

Artigo 15.º Revisão de Preços

Artigo 16.º Despesas correntes de exploração da concessão

Artigo 17.º Perdas e danos

Artigo 18.º Licenças, autorizações, patentes e marcas registadas

Artigo 19.º Direitos de autor

Artigo 20.º Direitos de propriedade industrial e intelectual

Artigo 21.º Sigilo

Artigo 22.º Modificações subjetivas

Artigo 23.º Sequestro

Artigo 24.º Resgate

Artigo 25.º Resolução pela entidade adjudicante

Artigo 26.º Incumprimento pelo Concessionário

Artigo 27.º Sanções contratuais

Artigo 28.º Casos fortuitos ou de força maior

Artigo 29.º Caducidade

Artigo 30.º Reversão de bens

Artigo 31.º Código de exploração da concessão

Artigo 32.º Conflito de interesses

Artigo 33.º Alterações do período de funcionamento da concessão

Artigo 34.º Seguros

Artigo 35.º Trabalhadores

Artigo 36.º Formação dos trabalhadores afetos à concessão

PARTE II - Cláusulas Técnicas

Artigo 37.º Obrigações do Concessionário

Artigo 38.º Obrigações da entidade adjudicante

Artigo 39.º Poder de direção da entidade adjudicante

Artigo 40.º Acesso ao estabelecimento da concessão e aos documentos do Concessionário

Artigo 41.º Obrigação de informação do Concessionário

Artigo 42.º Atividades de verificação e controlo

Artigo 43.º Verificações quantitativas

Artigo 44.º Verificação qualitativa

Artigo 45.º Reclamações dos utentes e demais utilizadores

Artigo 46.º Publicidade

Artigo 47.º Personalização das instalações

Artigo 48.º Outras utilizações das instalações da concessão

Artigo 49.º Composição da refeição

Artigo 50.º Ementas

Artigo 51.º Requisitos técnicos e funcionais mínimos

Artigo 52.º Comercialização de produtos alimentares

Artigo 53.º Condições de execução e distribuição do serviço público de alimentação

Artigo 54.º Encargos correntes, meios técnicos e manutenção das instalações e equipamentos

Artigo 55.º Proteção de Dados

PARTE III – Disposições Finais

Artigo 56.º Comunicações e notificações

Artigo 57.º Contagem dos prazos

Artigo 58.º Encargos com a outorga do contrato

Artigo 59.º Anexos

Artigo 60.º Foro competente

Artigo 61.º Legislação aplicável

ANEXOS

Anexo A – Plantas

Anexo B – Modelo de plano de ementas nas Unidades Alimentares

Anexo C – Capitações mínimas

Anexo D – Mapa de pessoal do concessionário

Anexo E – Declaração de decomposição do preço proposto por refeição

Anexo F – Mapa de quantidades

Anexo G: Anexo I

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1.º OBJETO DO CONCURSO

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como **Concurso Público n.º 001/CP/SASULisboa/2023: “Fornecimento de refeições confeccionadas na unidade alimentar do Instituto Superior Técnico no Tagus Park”**.
2. O procedimento decorre ao abrigo de Concurso Público nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro e revisto pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, sem publicitação no JOUE.
3. Trata-se de um procedimento que tem por objeto o fornecimento de refeições confeccionadas na Unidade Alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa (adiante designados por SASULisboa), localizada no Instituto Superior Técnico do Tagus Park.
4. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), corresponde ao código 55500000-5 (Serviços de cantinas e de fornecimento de refeições (catering), conforme definido pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, de 28 de novembro de 2007.
5. Entende-se por **fornecimento de refeições confeccionadas**, a venda de refeições em formato de refeição social, composto por sopa, pão, prato principal, bebida (água ou sumo) e sobremesa;

ARTIGO 2.º CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, integrando os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos, de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos, e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

ARTIGO 3.º PRAZO

1. O contrato inicia-se, previsivelmente, no dia **1 de fevereiro de 2023** e mantém-se em vigor até ao dia **31 de julho de 2024** (17 meses), ou até ao limite do valor contratual adjudicado, consoante o que ocorra primeiro.
2. Todos os contratos celebrados entre o Concessionário e quaisquer terceiros, nomeadamente trabalhadores, fornecedores ou prestadores de serviços, caducam com o termo da concessão, seja por que motivo for não podendo ser imputados aos SASULisboa eventuais compromissos de qualquer natureza.
3. Até final do prazo da concessão de exploração, deverão todos os bens móveis pertencentes ao Concessionário serem por este retirados.
4. Deverá ainda o Concessionário restituir os bens móveis, constantes no auto de receção dos equipamentos, em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvada a deterioração inerente a uma prudente utilização.

ARTIGO 4.º ESPAÇOS QUE CONSTITUEM A UNIDADE ALIMENTAR

1. A Unidade Alimentar, objeto da presente concessão, consta no Anexo A e situa-se no Instituto Superior Técnico no Tagus Park localizada na Avenida Professor Doutor Aníbal Cavaco Silva, 2744 – 016 Porto Salvo.
2. Consideram-se como parte integrante da concessão as paredes da Unidade Alimentar, bem como os tetos, pavimentos, grelhas, superfícies interiores e exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), instalações de esgotos, portas, janelas, eventuais anexos e, ainda,

outros espaços que venham a ser utilizados pelo Concessionário, mediante prévia autorização da entidade adjudicante.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

ARTIGO 5.º OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

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

2. A Unidade Alimentar deve funcionar para os utentes com o serviço de almoço;

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

- a) Dieta geral (prato de carne e ou de peixe);
- b) Dieta ovolactovegetariana com a variante vegetariana;
- c) Dieta personalizada.

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

3.2. A dieta referida na alínea c) do n.º 3 só pode ser exigida, quando devidamente comprovada, mediante recomendação de médico e/ou nutricionista, ou por motivos religiosos;

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

4. O Concessionário deve fornecer as refeições referidas no ponto 3 deste artigo de segunda a sexta-feira, com exceção de dias feriados, sendo qualquer das dietas constituída por pão tipo carcaça, integral ou de mistura, sopa, prato principal, sobremesa (fruta, doce ou iogurte), água e chá.

5. Horário das refeições:

- Serviço de almoço: Das 12h00m às 14h30h;

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

6. O concessionário, se assim o entender e no horário por si estabelecido, poderá fornecer outros serviços de restauração tais como:

- a) Refeições ligeiras compostas por saladas variadas e sopa;
- b) Bebidas de cafetaria, nomeadamente café, carioca, descafeinado, garoto, copo de leite, leite com chocolate (garrafa e pacote), meia de leite de máquina, galão de máquina, cappuccino, chá e carioca de limão;
- c) Sandes de pão tipo carcaça, integral, mistura e sandes vegetarianas;
- d) Torradas e tostas variadas de pão de trigo, mistura e pão integral;
- e) Croquetes, rissóis, empadas, pastéis de bacalhau, folhados, tartes salgadas e similares;
- f) Iogurtes magros e meios-gordos (sólidos, líquidos, com pedaços, aromatizados e naturais);
- g) Sumos Néctar (light, sem açúcares adicionados e normais), sumos naturais, água sem gás (de 0,33l, de 0,50l e/ou 1,5l), água com gás;
- h) Fruta à peça;
- i) Chocolate negro ou chocolates light;
- j) Produtos aptos para celíacos e vegans.
- k) Hambúrgueres, pizzas, saladas frias de massa, entre outros;
- l) Pães de leite e croissants, nomeadamente de manteiga, queijo e/ou fiambre, presunto, carne assada, cachorros, bifana, prego, pão com chouriço, sandes de frango, atum e delícias do mar;
- m) Bolos (com e sem creme), queijadas, travesseiros, tartes, salame e fatias de bolos;
- n) Produtos lácteos, designadamente queijo fresco;
- o) Bebidas não alcoólicas, nomeadamente refrigerantes de lata e/ou de garrafa, sempre que existente no mercado, sem adição de açúcar;

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

ARTIGO 6.º SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. O número de refeições, em formato social, a fornecer na respetiva Unidade Alimentar no período previsto entre **1 de fevereiro de 2023 e 31 de julho de 2024**, é estimado em cerca de **50.000 refeições**.
2. A estimativa apresentada tem como referência a média das refeições servidas no triénio 2019-2022. Alerta-se, contudo, que este número poderá variar por razões imputáveis ao calendário escolar ou à apreciação que os utentes fizerem do serviço prestado. Dessa variação não podem resultar quaisquer responsabilidades a imputar aos SASULisboa.
3. O Concessionário pode desenvolver atividades que não estejam previstas no contrato, ou nas peças do procedimento que dele façam parte integrante, desde que sejam complementares ou acessórias às prestações que constituem o objeto principal do contrato.
 - 3.1. As atividades referidas no número anterior carecem de autorização prévia dos SASULisboa, sem a qual o Concessionário não poderá iniciar o exercício da atividade pretendida;
 - 3.2. A autorização prévia deverá ser solicitada aos SASULisboa, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.

ARTIGO 7.º PREÇOS DOS SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO A PRESTAR

1. O Concessionário é obrigado a vender aos utentes as refeições completas (pão, sopa, prato principal e sobremesas), em formato social, constantes nas alíneas a), b) e c) do ponto 3 do artigo 5.º (dietas geral, ovolactovegetariana e personalizada), de acordo com o que segue.
 - a) **Para estudantes da Universidade de Lisboa (ULisboa), que frequentem ciclos de estudo conducentes a grau académico:** o preço unitário da refeição em formato social é o resultante da aplicação da Lei n.º 71/2017, de 16 de agosto. Segundo a referida Lei, o preço unitário de cada refeição servida a estudantes matriculados e inscritos no Universidade de Lisboa, no período de 1 de fevereiro a 30 de setembro de 2023 tem o valor de 2,80€ e, de 1 de outubro de 2023 até 31 de julho de 2024, este valor é atualizado para 3,00€¹.
 - b) **É permitido o acesso à cantina de outros utentes**, desde que ligados ao universo académico da ULisboa, dos quais professores, investigadores, funcionários, visitantes e

¹ Estabelece o artigo 2.º da Lei n.º 71/2017 de 16/08: "O preço máximo da refeição subsidiada no âmbito do sistema de ação social do ensino superior é fixado em 0,63 % do Indexante de Apoios Sociais em vigor no início de cada ano letivo, e automaticamente atualizado a 1 de outubro de cada ano civil." A Portaria nº298/2022 de 16/12, estabelece que o indexante dos apoios sociais (IAS) para o ano de 2023 será de 480,43€ (480,43*0.63%=3€).

convidados. Todavia, não sendo este grupo elegível, nos apoios indiretos destinados, exclusivamente, aos estudantes aludidos na alínea anterior, o preço unitário da refeição será calculado da seguinte forma:

Preço da refeição para outros utentes – $PRFS + PCrv$ com IVA + 0,10€

Em que:

- **PRFS** é o preço da refeição em formato social, resultante da aplicação da Lei n.º 71/2017 de 16 de agosto, com as alterações que forem operadas sempre de origem legislativa;
- **PCrv com IVA** que corresponde ao pagamento compensatório por cada refeição de formato social, a fornecer a estudantes da ULisboa acrescido do IVA à taxa legal em vigor.

O valor que resultar da aplicação da fórmula pode ser arredondado, por excesso, à casa decimal seguinte.

2. Excecionalmente, podem, ainda, frequentar a Unidade Alimentar, em situação análoga à praticada para os estudantes da ULisboa, outros visitantes, independentemente do grau de ensino a que pertencem, desde que participantes em atividades programadas no âmbito da ULisboa, carecendo, para o efeito, da confirmação dos SASULisboa.
3. As refeições e todos os produtos fornecidos serão pagos, pelos utentes, diretamente ao Concessionário.
4. O preço da refeição para os estudantes da ULisboa é automaticamente atualizado no dia 1 de outubro de cada ano da vigência do contrato, em função do valor do Indexante de Apoios Sociais (IAS), conforme estabelecido pela legislação em vigor.
5. O preço para os utentes referidos na alínea b) do ponto 1 deste artigo terá uma atualização similar e em simultâneo à efetuada para os estudantes enquadráveis na alínea a) do mesmo ponto.

ARTIGO 8.º GESTOR DE CONTRATO

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

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

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGE A CONCESSÃO

ARTIGO 9.º REGRAS DE INTERPRETAÇÃO

1. As dúvidas surgidas na interpretação dos documentos contratuais deverão ser submetidas à apreciação da entidade adjudicante antes da celebração do contrato ou, se tal não for possível, por motivo justificado e sem negligência ou dolo do adjudicatário, logo que as mesmas ocorram.
2. A falta de cumprimento do disposto na cláusula anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que haja feito.
3. Os casos não previstos nos documentos contratuais serão resolvidos com recurso à legislação em vigor e, supletivamente, enquadrados de acordo com situação análogos.

ARTIGO 10.º DEVERES GERAIS DO CONCESSIONÁRIO

1. São deveres gerais do Concessionário, designadamente:
 - a) Explorar ininterruptamente a Unidade Alimentar;
 - b) Não colocar no espaço quaisquer equipamentos sem prévia aprovação escrita dos SASULisboa;
 - c) Cumprir as exigências legais e regulamentares inerentes à atividade a desenvolver, no âmbito da restauração e bebidas;
 - d) Garantir um serviço de boa qualidade;
 - e) Manter os espaços utilizados em boas condições de asseio e segurança;
 - f) Assegurar a manutenção preventiva e curativa dos materiais e equipamentos instalados e reparar ou substituir aqueles que, por uso negligente ou excessivo se forem danificando, suportando os encargos inerentes e informando sempre previamente a entidade adjudicante;

- g) Manter as instalações, equipamentos, produtos, bens e géneros alimentares, palamentas e outros nas condições de higiene exigidas pelas autoridades sanitárias;
 - h) Proceder à desinfestação das instalações que lhe estão afetas, conforme legislação aplicável;
 - i) Facultar visitas e inspeções sanitárias do espaço concessionado a entidades oficiais com competência para o efeito e aos SASULisboa;
 - j) Providenciar o acondicionamento dos resíduos produzidos pela atividade de restauração em contentores apropriados, de forma a cumprir a legislação vigente, responsabilizando-se pela colocação e recolha dos respetivos contentores na via pública e suportar os devidos encargos com a Câmara Municipal Oeiras;
 - k) Proceder à triagem dos materiais com separação seletiva, nomeadamente papel, cartão, embalagens de vidro e de plástico, metal e Tetra Brik (pacotes de leite, sumos, etc.), tendo, ainda, que assegurar o transporte e a deposição desses materiais nos respetivos contentores do ecoponto, localizado no exterior do edifício;
 - l) Garantir a limpeza das instalações utilizadas e a si afetas durante toda a vigência do contrato;
 - m) Cumprir e fazer cumprir pelos seus clientes, trabalhadores e fornecedores as regras de segurança, em conformidade com as instruções definidas pelos SASULisboa e legislação aplicável;
 - n) Fornecer e manter em bom estado de conservação utensílios, equipamentos, palamentas, toalhas, loiças, vidros, talheres, mobiliários e outros materiais;
 - o) Todas as peças de substituição regular ou rápida, tais como led's, lâmpadas, etc., devem ser substituídas pelo Concessionário, que suporta em exclusivo o seu custo e substituição;
 - p) Regularizar a sua situação relativamente a todas as licenças, vistos e outros encargos devidos ao Estado ou ao Município referentes às atividades a exercer, que são da estrita responsabilidade do Concessionário.
2. É da responsabilidade do Concessionário a obtenção do(s) Alvará(s) de Autorização de Utilização e de todos os documentos necessários à sua emissão.
 3. O Concessionário fica obrigado a celebrar e manter em vigor, no início da utilização, todos os seguros aplicáveis face à natureza da utilização do espaço concessionado.
 4. O Concessionário fica sujeito a todas as disposições legais e regulamentos aplicáveis às

atividades a desenvolver nas instalações objeto da presente concessão de exploração.

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

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

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

ARTIGO 11.º UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES DAS CONCESSÕES

1. Têm acesso ao serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto da presente concessão, prioritariamente os estudantes do Instituto Superior Técnico, bem como todos os outros que frequentam a ULisboa.

2. Têm, ainda, acesso ao serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, na qualidade de demais utilizadores, o pessoal docente, investigador e não docente das respetivas Faculdades e Institutos e da ULisboa em geral, ou outros, independentemente da sua origem, que se encontrem em atividades da ULisboa, tais como conferências, congressos, seminários, cursos breves, eventos desportivos ou culturais.

ARTIGO 12.º ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO

1. O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos ao serviço público de alimentação na Unidade Alimentar em apreço e pelos direitos e obrigações destinados à realização do objeto da concessão.

2. Estão cedidos à concessão, designadamente:

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

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

4. O estado de conservação dos bens cedidos à concessão, apurado à data de celebração do contrato, não é suscetível de ser oposto à entidade adjudicante.
5. É obrigação do Concessionário elaborar e manter permanentemente atualizado e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos nos pontos anteriores, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.
6. O Concessionário não poderá alienar ou onerar os bens afetos à concessão, que sejam propriedade da entidade adjudicante.
7. O Concessionário responsabiliza-se pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta todas as perdas e danos verificados, originados nomeadamente por furtos e/ou utilização incorreta das infraestruturas e equipamentos.

ARTIGO 13.º PREÇO CONTRATUAL

1. Pela concessão da Unidade Alimentar, o concessionário recebe o produto de venda das refeições e dos serviços prestados no âmbito dos bares e cafetarias.
2. No que respeita às refeições em formato social, fornecidas a estudantes da ULisboa, a entidade adjudicante obriga-se, ainda, a pagar ao Concessionário, um montante compensatório no valor apresentado na proposta aceite, o qual **nunca deverá ser superior a €2,50 (dois euros e cinquenta cêntimos)**, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

2.1. O valor da compensação proposto deverá, obrigatoriamente, ser decomposto, devendo especificar os montantes afetos aos seguintes itens:

Itens que constituem o valor da compensação	Montantes por item	% por item
Custos do trabalho		
Produtos Alimentares		
Outras despesas		
Total da compensação proposta		100%



3. As remunerações referidas na alínea anterior só se aplicam para as refeições constantes na alínea a) b) e c) do ponto 4 do artigo 5.º, desde que vendidas a estudantes da ULisboa, conforme alínea a) do ponto 1, e outros utentes, no âmbito do ponto 2, ambos do artigo 7º.
4. O pagamento compensatório, relativo ao somatório das refeições em formato social vendidas nos termos do ponto anterior (atualmente 2,80€), deverá ser pago no prazo de 30 dias, após respetiva faturação, que deverá, obrigatoriamente, ser acompanhada pela cópia do SAFT submetido junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativa à faturação obtida na respetiva Unidade Alimentar, para efeitos de controlo do pagamento da remuneração.
5. As refeições em formato social deverão ser faturadas, individualmente, pelo concessionário e durante os horários das refeições definidos no n.º 6 do artigo 5.º.
6. Para o apuramento do número de refeições a pagar, será considerado o número de refeições individuais constantes do ficheiro SAFT, registadas no horário definidos no n.º 6 do artigo 5.º, sendo permitida uma dilação de 30 minutos, para além do final do horário do serviço de refeições;
7. **Não serão feitos** pagamentos compensatórios sobre faturas de grupos, constantes em ficheiro SAFT, **exceto se** tiverem sido previamente autorizadas pela entidade adjudicante.
8. Todas as refeições registadas no ficheiro SAFT fora do horário estabelecido para o serviço de almoço ou jantar, terão de ser previamente autorizadas pela entidade adjudicante.
9. Mensalmente, com o envio do SAFT o concessionário, fica obrigado a enviar lista de pessoal, afeta à unidade alimentar, durante esse mesmo mês.

ARTIGO 14.º CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. Pelo objeto do contrato, o Contraente Público deve pagar ao Cocontratante o valor constante das faturas enviadas, relativa aos serviços executados.
2. A faturação deverá, obrigatoriamente, ser acompanhada pela cópia do ficheiro SAFT, submetido junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativo à faturação obtida na respetiva Unidade Alimentar no mês correspondente, e deve respeitar o constante do artigo anterior.
3. O pagamento das faturas será efetuado pelo Contraente Público, no prazo máximo de 30 dias e preferencialmente, por transferência bancária, após validação do respetivo ficheiro SAFT.
4. A emissão da fatura pelo Segundo Outorgante deve observar o disposto no artigo 299.º-B do CCP.
5. As faturas deverão ser emitidas, transmitidas e rececionadas, conforme o disposto no artigo 299.º-B do CCP e no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, com as demais alterações

resultantes do Decreto-Lei n.º 14-A/2020, de 7 de abril, e conjugado com as disposições constantes da Portaria n.º 289/2019, de 5 de setembro.

6. Para o efeito, o Contraente Público aderiu ao Portal FE-AP, enquanto solução eletrónica para a receção de documentos eletrónicos, pelo que o Cocontratante deve iniciar o seu processo de onboarding à solução FE-AP, através do preenchimento do formulário

https://pt.surveymonkey.com/r/FE-AP_CIU.S. Em caso de dúvida, o Adjudicatário deverá solicitar o devido apoio e suporte em

https://www.espap.gov.pt/spfin/Paginas/FE_Duvidas_Fornecedores.aspx.

7. Até 31/12/2022, o Contraente Público aceita a receção de faturas através do endereço de correio eletrónico servicos.financeiros@sas.ulisboa.pt ou através do correio postal, salvo a(s) fatura(s) emitida(s) pelas Grandes Empresas.

8. As faturas eletrónicas devem ser emitidas com os seguintes elementos:

- a) Número do Contrato e número de compromisso;
- b) Número da Nota de Encomenda;
- c) Descrição, referindo o(s) documento(s) que a suporta(m);
- d) Incidência do IVA, em separado;
- e) Valores com duas casas decimais;
- f) Documentação de suporte.

9. Em caso de discordância, por parte do Contraente Público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve comunicar ao Cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida ou equivalente.

10. O atraso no pagamento das faturas emitidas não autoriza o Cocontratante a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do Contrato, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

11. Os valores contestados pelo Contraente Público e que vierem a ser objeto de correção não vencem juros de mora em caso de não pagamento.

12. Qualquer pagamento só poderá ser efetuado após a verificação dos formalismos legais em vigor para o processamento das despesas públicas.

13. Na eventualidade de atraso nos pagamentos, dentro do prazo contratual e legalmente previsto, o Contraente Público encontra-se sujeito às consequências que, nos termos da lei, advêm desses atrasos, nomeadamente as previstas nos números 3 e 4 do artigo 5.º, no n.º 2 do artigo 9.º e no n.º

3 do artigo 8.º, todos da Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso, constantes da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro.

14. O Contraente Público não é responsável por qualquer atraso no pagamento, sempre que o Cocontratante não cumprir o estipulado no ponto 10 do artigo 13º.

ARTIGO 15.º REVISÃO DE PREÇOS

1. Serão tidos em conta, pedidos de atualização da compensação remuneratória, referida no ponto 2, segundo a sua decomposição apresentada, conforme solicitado em 2.1, ambos do artigo 13º (Anexo E):

- i) Custos do trabalho – atualização desta componente no preço contratual por um valor equivalente à indexação da média do aumento salarial verificado em Portugal Continental e definido pelo INE;
- ii) Produtos Alimentares – com base na atualização do Índice de Preços no Consumidor (IPC) publicado pelo INE para Portugal Continental;
- iii) Outras despesas (aquisição de serviços) – com base na atualização do Índice de Preços no Consumidor (IPC) publicado pelo INE para Portugal Continental.

2. A atualização só terá lugar na mudança para o ano económico de 2024, e no mês seguinte ao pedido formal, devidamente comprovado e segundo o reconhecimento oficial das entidades referidas;

3. Caso seja publicada legislação sobre esta matéria durante o período em que o contrato estiver em vigor, desde que enquadrável, será devidamente aplicada.

ARTIGO 16.º DESPESAS CORRENTES DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

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

ARTIGO 17.º PERDAS E DANOS

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

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

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

ARTIGO 18.º LICENÇAS, AUTORIZAÇÕES, PATENTES E MARCAS REGISTRADAS

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

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

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

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

ARTIGO 19.º DIREITOS DE AUTOR

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

ARTIGO 20.º DIREITOS DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL E INTELECTUAL

1. O Concessionário disponibiliza gratuitamente à entidade adjudicante todos os projetos, planos, plantas, documentos e outros materiais, de qualquer natureza, que se revelem necessários ao desempenho das funções que a este incumbe, nos termos do contrato de concessão, ou ao exercício

dos direitos que lhe assiste, nos termos do mesmo, e que tenham sido especificamente adquiridos ou criados no desenvolvimento das atividades integradas na concessão, seja diretamente pelo Concessionário, seja por terceiros.

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

ARTIGO 21.º SIGILO

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

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

ARTIGO 22.º MODIFICAÇÕES SUBJETIVAS

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

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

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

ARTIGO 23.º SEQUESTRO

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

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

- a) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, da atividade concedida;
- b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências na organização e regular desenvolvimento da atividade concedida ou no estado geral das instalações e equipamentos que comprometam a continuidade ou a regularidade daquelas atividades ou a integridade e segurança de pessoas e bens.

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

ARTIGO 24.º RESGATE

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

2. O resgate é notificado ao Concessionário, nos termos da lei, com a antecedência mínima de 90 (noventa) dias.

3. O resgate determina a reversão dos bens afetos à concessão para a entidade adjudicante, nos termos previstos nos pontos 3 e 4 do artigo 6.º do presente Caderno de Encargos.

ARTIGO 25.º RESOLUÇÃO PELA ENTIDADE ADJUDICANTE

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

- a) Cessão da posição a terceiros sem autorização da entidade adjudicante;
- b) Utilização da Unidade Alimentar concessionada e dos equipamentos afetos à concessão para finalidade diferente das que se encontrarem previstas no contrato;
- c) Violação de quaisquer normas legais ou regulamentares a que o Concessionário esteja obrigado no desenvolvimento da atividade concessionada;
- d) Encerramento da Unidade Alimentar a concessionar sem conhecimento prévio dos SASULisboa, salvo por motivo fortuito ou de força maior;
- e) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;

- f) A prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade, a qualidade ou as condições higiosanitárias das refeições servidas e outros bens alimentares ou o normal funcionamento da Unidade Alimentar objeto do presente procedimento;
- g) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
- h) Quebra do dever de sigilo;
- i) O incumprimento reiterado, em devido tempo, das obrigações contratualmente assumidas.

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

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

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

ARTIGO 26.º INCUMPRIMENTO PELO CONCESSIONÁRIO

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

ARTIGO 27.º SANÇÕES CONTRATUAIS

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

ARTIGO 28.º CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves, outros conflitos coletivos de trabalho, ocupação indevida e ilícita das instalações ou calamidades naturais, for impedido de assumir as obrigações decorrentes do contrato de concessão do serviço público de alimentação.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar fundamentadamente tais situações à outra parte, bem como informar do prazo previsível para restabelecer o funcionamento normal do serviço público de alimentação.

ARTIGO 29.º CADUCIDADE

1. O contrato de concessão caduca quando se verificar o fim do prazo da concessão, extinguindo-se as relações contratuais existentes entre as partes, sem prejuízo das disposições que, pela sua natureza ou pela sua letra, se destinem a perdurar para além daquela data.
2. O contrato de concessão caduca ainda com a insolvência do Concessionário.
3. A entidade adjudicante não é responsável pelos efeitos da caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o Concessionário e terceiros.

ARTIGO 30.º REVERSÃO DE BENS

1. No termo da concessão reverterem automaticamente para a entidade adjudicante todos os bens e direitos que integram a concessão e que sejam propriedade dos SASULisboa, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o Concessionário, dentro de um prazo razoável fixado pela entidade adjudicante, a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do desgaste inerente a uma utilização normal.
2. Caso o Concessionário não dê cumprimento ao disposto no ponto anterior, a entidade adjudicante promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo Concessionário.

ARTIGO 31.º CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO DA CONCESSÃO

A fim de garantir o cumprimento da legislação comercial e fiscal, o Concessionário obriga-se a ter no objeto social da empresa atividade igual ou análoga ao objeto do contrato (designadamente o fornecimento de refeições confeccionadas, a prestação de serviços de *catering* ou a exploração

de cantinas, refeitórios ou restaurantes) e a não efetuar alterações ao mesmo no decurso da concessão do serviço público de alimentação.

ARTIGO 32.º CONFLITO DE INTERESSES

1. O Concessionário não poderá ter na execução do contrato interesses que, direta ou indiretamente, entrem em conflito com o objeto do contrato de concessão e que ponham em causa o serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento.
2. Entende-se que a verificação de conflito de interesses, que decorra do conteúdo da proposta e/ou respetivos documentos apresentados na fase de formação contratual, constitui fator de exclusão daquela proposta, ao abrigo da alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.
3. A verificação de conflito de interesses, nos termos do ponto 1, na fase de execução do contrato, constitui causa legítima de resolução da concessão.

ARTIGO 33.º ALTERAÇÕES DO PERÍODO DE FUNCIONAMENTO DA CONCESSÃO

1. O período de funcionamento da Unidade Alimentar decorrente do presente procedimento é conforme expresso no artigo 5º do presente Caderno de Encargos.
2. Os SASULisboa poderão efetuar alterações ao calendário de funcionamento, motivadas designadamente pelo respetivo calendário letivo, sem que daí decorra qualquer benefício ou direito suplementar para o Concessionário.
3. Quaisquer outros períodos de encerramento deverão ser propostos pelo Concessionário à entidade adjudicante, em tempo útil, de modo a permitir a tomada de decisão pelo órgão competente.
4. Em situações pontuais e/ou excecionais, poderão ser solicitados serviços de refeições quentes, ao almoço e/ou jantar, no âmbito de atividades desenvolvidas ou apoiadas pela Associação de Estudantes ou pelo órgão de direção da Unidade Alimentar a concessionar, fora do horário estabelecido, nos termos definidos no n.º 8 do artigo 5.º do presente Caderno de Encargos, sendo que as refeições deverão ser faturadas pelo Concessionário ao preço da refeição social contratualizado para estudantes do Ensino Superior Público.

ARTIGO 34.º SEGUROS

1. O Concessionário deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, todos os seguros necessários para a atividade a desenvolver.
2. A validade dos seguros exigidos pode ser verificada a todo o tempo pela entidade adjudicante.
3. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no ponto anterior, devendo o Concessionário fornecê-los no prazo máximo de 10 (dez) dias.

ARTIGO 35.º TRABALHADORES

1. São da exclusiva responsabilidade do Concessionário todas as obrigações relativas ao pessoal contratado para a exploração, à sua disciplina e aptidão profissional, bem como pelo cumprimento da legislação laboral.
2. É da responsabilidade do Concessionário garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa, contendo o nome e a respetiva categoria profissional.
3. Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade do Concessionário.
4. O Concessionário é responsável por efetuar os descontos obrigatórios para a Segurança Social, retenções na fonte, bem como outros encargos sociais e descontos, referentes aos trabalhadores ao seu serviço, que sejam determinados por Lei.
5. O Concessionário terá sempre nas instalações da concessão, à disposição dos trabalhadores e demais entidades competentes, o texto dos contratos coletivos de trabalho aplicáveis.
6. O Concessionário é obrigado a manter a boa ordem no local da exploração e retirar deste, sempre que lhe seja solicitado de forma fundamentada, o pessoal que a entidade adjudicante entender não possuir capacidade profissional e/ou cuja permanência no local julgue inconveniente para a disciplina e bom cumprimento das obrigações.
7. O Concessionário é obrigado a cumprir e fazer cumprir a legislação relativa à higiene e segurança no trabalho, incluindo trabalhadores independentes.
8. O Concessionário reconhece que os trabalhadores da concessão se encontram juridicamente vinculados ao Concessionário, pelo que os seus direitos laborais são inoponíveis à entidade adjudicante, à ULisboa ou à Unidade Orgânica onde estão está instalada a Unidade Alimentar.
9. As disposições em matéria de trabalhadores são aplicáveis a partir do momento em que o Concessionário procede à sua contratação para o exercício de funções na concessão.

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

- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao serviço de refeições, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início da exploração;
- b) A não efetuar alterações ao mapa de pessoal nos 5 (cinco) meses anteriores ao término do contrato ou de qualquer uma das suas renovações;
- c) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem o prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- d) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço público de alimentação, de acordo com as categorias profissionais definidas no setor;
- e) Garantir um rácio de 1 (um) funcionário por 40 (quarenta) refeições.

ARTIGO 36.º FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES AFETOS À CONCESSÃO

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

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

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ARTIGO 37.º OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

1. O Concessionário obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, bem como de esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de 4 (quatro) meses, a efetuar por laboratório devidamente acreditado.
2. O Concessionário obriga-se, ainda, a adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, à Unidade Alimentar objeto do presente procedimento.
3. Das inspeções e análises efetuadas deverão ser remetidas cópias dos relatórios à entidade adjudicante, onde constem os resultados.
4. É ainda da responsabilidade do Concessionário:
 - a) Efetuar a colocação e, em caso de necessidade, a substituição de toda a palamenta necessária ao bom funcionamento da concessão, nomeadamente louças, talheres, bules, jarros, copos e tabuleiros;
 - b) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene, segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
 - c) Implementar o sistema de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada para tal;
 - d) Realizar intervenções extraordinárias de controlo de pragas e desinfestação, desratização e desinfeção por empresa credenciada, sempre que sejam necessárias;
 - e) Suportar as perdas e danos verificados por utilização dolosa ou negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
 - f) Realizar a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 (seis) metros, bem como as salas de refeições, remoção de grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfeção de instalações, equipamento e material;
 - g) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua

utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;

- h) Garantir e evidenciar a adoção de boas práticas ambientais que promovam a defesa do ambiente;
- i) Garantir o cumprimento da legislação em vigor, aplicável à atividade específica da exploração da Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, nomeadamente em matérias higiosanitárias;
- j) Cumprir a legislação vigente em matéria de saúde, higiene e segurança, bem como a nível laboral e fiscal;
- k) Efetuar a faturação aos utentes e demais utilizadores do serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, nos termos legais em vigor, com recurso a *software* certificado;
- l) Afixar em local visível na Unidade Alimentar, as licenças, autorizações, certificações e demais documentação, para a qual a Lei exija a sua afixação.

ARTIGO 38.º OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

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

- a) Assegurar no decurso da vigência contratual o acesso do Concessionário e dos seus trabalhadores e demais pessoal às instalações da concessão, salvo caso fortuito ou de força maior;
- b) Informar o Concessionário de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas, de que venha a ter conhecimento;
- c) Garantir o sigilo sobre toda a documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Concessionário, que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato;
- d) Responder em tempo útil às comunicações do Concessionário;
- e) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato e das peças do procedimento.

ARTIGO 39.º PODER DE DIREÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

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

- a) Fiscalizar o cumprimento do estipulado pelas condições específicas deste Caderno de Encargos;
- b) Modificar as prestações do objeto de contrato respeitando o equilíbrio financeiro daquele e observado os requisitos legais.

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

ARTIGO 40.º ACESSO AO ESTABELECIMENTO DA CONCESSÃO E AOS DOCUMENTOS DO CONCESSIONÁRIO

O Concessionário deve facultar à entidade adjudicante, ou a qualquer entidade por este designada, bem como a qualquer autoridade pública habilitada por disposição normativa para o efeito, o livre acesso a todo o estabelecimento da concessão, bem como aos documentos relativos às instalações e atividades objeto da concessão, incluindo os registos de gestão utilizados, estando ainda obrigado a prestar sobre esses elementos, os esclarecimentos que lhe sejam solicitados.

ARTIGO 41.º OBRIGAÇÃO DE INFORMAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO

1. No período de vigência do contrato, o Concessionário obriga-se, nomeadamente, a informar a entidade adjudicante de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das atividades concessionadas.
2. O Concessionário obriga-se, ainda, a dar conhecimento à entidade adjudicante das anomalias que sejam detetadas no âmbito da implementação e execução da concessão.
3. O Concessionário obriga-se a providenciar toda a documentação solicitada pela entidade adjudicante, em relação com a concessão do serviço público de alimentação na Unidade Alimentar objeto do presente procedimento, facultando mensalmente, entre outros, a informação contabilística, cópia dos ficheiros submetidos junto da Autoridade Tributária e Aduaneira, relativa à faturação obtida nessa Unidade Alimentar, para efeitos de controlo do contrato e do pagamento da remuneração referida no ponto 2 do artigo 13.º do presente Caderno de Encargos.

ARTIGO 42.º ATIVIDADES DE VERIFICAÇÃO E CONTROLO

1. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
2. As atividades de verificação e controlo serão levadas a efeito pela entidade adjudicante podendo esta função, de acordo com o seu exclusivo interesse público, ser cometida a terceiros, devidamente credenciados, que intervirão nas delimitações da exploração.
3. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, incluindo as bebidas.
4. A entidade adjudicante ou auditores externos por estes designados poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
5. O Concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiosanitárias, amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos, nos termos da lei.
6. A entidade adjudicante, por si ou interposta entidade, especialmente contratada para o efeito, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais, sem prejuízo da preservação do direito à imagem das pessoas.

ARTIGO 43.º VERIFICAÇÕES QUANTITATIVAS

1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Das quantidades globais das refeições com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b) Dos componentes de cada prato face às captações;
 - c) Do cumprimento das ementas;
 - d) Das intervenções realizadas nos equipamentos;
 - e) Da higiene e limpeza de toda a área, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
 - f) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do mesmo;
 - g) Do fardamento do pessoal e sua identificação;
 - h) Do cumprimento do rácio de pessoal (1/40).

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

ARTIGO 44.º VERIFICAÇÃO QUALITATIVA

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

- a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das limpezas diárias;
- e) Das atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física do pessoal afeto pelo Concessionário à exploração da Unidade Alimentar;
- f) Do transporte de refeições confeccionadas, quando aplicável.

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

ARTIGO 45.º RECLAMAÇÕES DOS UTENTES E DEMAIS UTILIZADORES

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

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

ARTIGO 46.º PUBLICIDADE

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

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

ARTIGO 47.º PERSONALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1. A decoração e a personalização das instalações da concessão ficam dependentes de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade adjudicante, sem a qual não poderá ser implementada.
2. Como regra geral, a decoração deverá ser apelativa, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita à delimitação física do espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem da entidade adjudicante.

ARTIGO 48.º OUTRAS UTILIZAÇÕES DAS INSTALAÇÕES DA CONCESSÃO

1. Sem prejuízo da atividade principal da Unidade Alimentar, o Concessionário reconhece e aceita que as instalações concessionadas, pela sua dimensão e condições, são propícias à realização de estudo, assim como de eventos e, por consequência, à convivialidade entre os estudantes.
2. A entidade adjudicante pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade prevista do ponto anterior, utilizar as referidas instalações para aqueles fins, mediante comunicação prévia ao Concessionário, em tempo útil, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço público de alimentação.
3. São fins para efeitos deste ponto, designadamente, a realização de atividades de estudo ou eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte do Concessionário.

ARTIGO 49.º COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

1. Cada refeição é obrigatoriamente constituída por:
 - a) **Sopa** – Confeccionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada. Será permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe (devendo neste caso, ser disponibilizada sopa de vegetais, como alternativa);
 - b) **Prato principal:**

- i. **De carne**, complementado com ovo², sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais adequados à ementa e de uma forma variada;
 - ii. **De pescado**, complementado com ovo³, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Como acompanhamento, poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicionais na cozinha portuguesa. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais adequados à ementa e de uma forma variada;
 - iii. **Vegetariano**, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.
- c) **Pão** – Uma unidade de 50g de pão tipo carcaça, pão de mistura e ou integral, embalado individualmente;
 - d) **Sobremesa** – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 3 (três) tipos diferentes de fruta fresca, salada de fruta, fruta cozida ou assada, doce e iogurte;
 - e) **Bebida** – Uma bebida à escolha, de entre: água e chás.

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

ARTIGO 50.º EMENTAS

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

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

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

³ À exceção dos ovos para cozer, estrelar ou escalfar, apenas serão autorizados ovos pasteurizados.

- b) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- c) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo I do presente Caderno de Encargos;
- d) Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo II do presente Caderno de Encargos;
- e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente Caderno de Encargos;
- f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados sejam considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- i) Assegurar o respeito pelos princípios da dieta mediterrânica;
- j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado.

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

- a) Apresentar, para aprovação à Entidade Adjudicante, até ao dia 10 (dez) de cada mês, a lista de ementas destinada para o mês seguinte e a iniciar-se no primeiro dia útil do mês a que reporta;
- b) A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade, evitando denominações do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- c) Até 8 (oito) dias após a receção das ementas, a entidade adjudicante comunica ao Concessionário a aprovação das mesmas ou, caso se aplique, a identificação das ementas que devem ser objeto de alteração por se considerarem não cumprirem os requisitos a que o Concessionário está obrigado;
- d) Caso se verifique a necessidade de alteração da ementa, o Concessionário dispõe de 2

(dois) dias, contados da comunicação referida no ponto anterior, para promover as alterações necessárias e submetê-las a aprovação da entidade adjudicante;

- e) Após a aprovação das ementas pela entidade adjudicante, o Concessionário fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo por motivos excecionais que o Concessionário não possa controlar e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências;
- f) Para avaliação das ementas, a entidade adjudicante pode contratar entidade terceira, devidamente credenciada para o efeito;
- g) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, a presença de alergénios, e a descrição específica das refeições e dos métodos de confeção;
- h) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- i) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa;
- j) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante;
- k) A ementa, semanal, apenas pode incluir fritos 1 (uma) vez ao almoço e 1 (uma) vez ao jantar, se for o caso. Deverão privilegiar-se os grelhados, estufados, assados ou cozidos. Os óleos de fritura terão de ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de girassol, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.

ARTIGO 51.º REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS MÍNIMOS

1. O Concessionário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
 - a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que

possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

- c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adjudicante sempre que por estas seja exigido;
- d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adjudicante, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
- e) Assegurar a carga e a descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
- f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições;
- g) Garantir o serviço público de alimentação atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante;
- h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao serviço público de alimentação e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- i) Excluir a utilização de utensílios de plástico de utilização única;
- j) Deter instalações, devidamente certificadas e licenciadas, para a confeção de refeições, sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade adjudicante ou por esta geridas.

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

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema da qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças que por legislação sejam exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes

a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

- e) No que concerne à higiene e limpeza, o Concessionário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
- i. Elaborar um plano de higienização das instalações e equipamentos, contendo as ações a realizar e a sua frequência, e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
 - ii. Proceder à arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante e com a utilização de produtos e meios próprios;
 - iii. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

3. O Concessionário obriga-se ainda ao seguinte:

- a) Garantir uma periodicidade quadrimestral nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;
- b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- c) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade.

ARTIGO 52.º COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

- 1. O preço de qualquer refeição ou produto alimentar que fixe o valor de venda aos utentes, já tem incluído o imposto sobre o valor acrescentado.
- 2. O Concessionário obriga-se a manter a tabela de preços, praticados nos outros serviços de restauração, afixada na concessão, em local visível ao público.
- 3. O Concessionário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato.
- 4. A emissão de fatura pelo Concessionário é obrigatória no ato do pagamento, nos termos da lei, para toda e qualquer comercialização de produtos alimentares abrangidos pela concessão.

5. Não haverá lugar a marcação prévia de refeições, a menos que as partes possam vir a combinar de forma diferente, em situações casuísticas.
6. O Concessionário deverá afixar em local bem visível a ementa semanal.
7. É competência da entidade adjudicante a regulamentação do acesso à Unidade Alimentar.
8. É responsabilidade do Concessionário efetuar a venda de refeições.

ARTIGO 53.º CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO

1. O Concessionário fica obrigado a colocar as refeições na linha de “self-service” no período de refeições a que se refere o artigo 5.º do presente Caderno de Encargos.
2. Salvo motivos de força maior, o Concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique uma causa de impedimento da respetiva confeção, utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confeccionadas ou os componentes em falta.
3. As refeições são compradas e consumidas no próprio dia, salvo situações casuísticas, após merecerem concordância da entidade adjudicante e do Concessionário.

ARTIGO 54.º ENCARGOS CORRENTES, MEIOS TÉCNICOS E MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1. A entidade adjudicante obriga-se a apetrechar a concessão a expensas suas, com equipamentos que sejam considerados necessários e adequados ao regular funcionamento da concessão.
2. O Concessionário reconhece que os equipamentos referidos no ponto anterior constituem propriedade da entidade adjudicante e como tal, reverterem a seu favor com o término do contrato.
3. Na eventualidade de avaria ou funcionamento deficitário dos equipamentos cedidos à concessão, bem como dos que vierem a ser posteriormente adquiridos e/ou instalados na concessão, o Concessionário obriga-se a repor o seu normal funcionamento em prazo considerado razoável, de modo a não prejudicar o serviço público de alimentação.
4. Os encargos com água, eletricidade e gás, são suportados pelo Concessionário, excetuando-se esta obrigação enquanto não existirem contadores parciais nas instalações da concessão.
5. A entidade adjudicante obriga-se, ainda, a efetuar a manutenção das instalações, com exceção das que forem expressamente acometidas pelo presente Caderno de Encargos ao Concessionário,

bem como a realizar as obras de conservação ou de beneficiação das mesmas que se vierem a revelar necessárias.

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

ARTIGO 55.º PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. Confidencialidade e proteção de dados

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

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

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público única e exclusivamente para efeitos da prestação dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
- c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Contraente Público esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
- d) O Cocontratante compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pelo Contraente Público.

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

2. Subcontratação

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

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

3. Tratamento de dados pessoais pelos colaboradores do Cocontratante

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

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

4. Violação de dados pessoais

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

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

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

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

c) Medidas a adotar: as medidas a adotar para mitigar os seus possíveis efeitos adversos; e, ainda

a indicação de todos os esforços realizados para mitigar os efeitos de uma eventual Violação de Segurança de acordo com as suas obrigações nos termos do presente contrato.

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

PARTE III

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 56.º COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

ARTIGO 57.º CONTAGEM DOS PRAZOS

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

ARTIGO 58.º ENCARGOS COM A OUTORGA DO CONTRATO

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

ARTIGO 59.º ANEXOS

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

Anexo A – Plantas

Anexo B – Modelo de plano de ementas nas Unidades Alimentares

Anexo C – Capitações Mínimas

Anexo D – Mapa de pessoal do concessionário

Anexo E – Declaração de decomposição do preço proposto por refeição

Anexo F – Mapa de Quantidades

Anexo G – Anexo I ao CCP

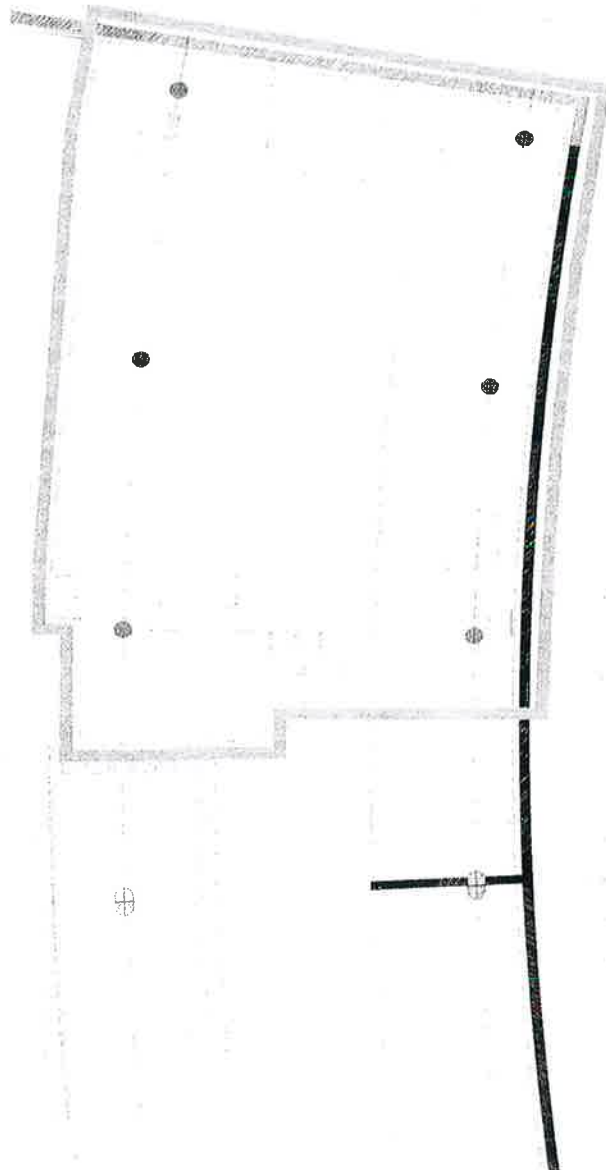
ARTIGO 60.º FORO COMPETENTE

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

ARTIGO 61.º LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

ANEXO A – PLANTA



ANEXO B - MODELO DE PLANO DE EMENTAS NA CANTINA

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

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

a) Pratos de carne

- Arroz pato;
- Bife de peru panado;
- Bife de peru grelhado;
- Lombo de porco assada;
- Carne de vaca estufada;
- Frango assado;
- Lasanha de carne;
- Strogonoff de peru ou frango;
- Esparguete à bolonhesa;
- Lombinhos de porco com molho de mostarda
- Almôndegas com molho de tomate;
- Bife de novilho grelhado.

b) Pratos de pescado

- Bacalhau (Gadus morhua) assado;
- Bacalhau à Gomes de Sá;
- Bacalhau com natas ou espiritual
- Feijoadade de chocos;
- Choco frito ou à algarvia;
- Linguini de atum;
- Pataniscas de bacalhau;

- Filetes de pescada fritos;
- Fusilli de atum;
- Salmão grelhado

c) Pratos Ovolactovegetarianos

- Lasanha de soja;
- Almôndegas vegetarianas;
- Chili vegetariano;
- Hambúrguer vegetariano;
- Fusilli de Cogumelos;
- Lentilhas de Caril;
- Bife de Seitan panado;
- Feijoada Vegetariana;
- Assado de Seitan;
- Jardineira de Soja;
- Tofu Tikka Massala;
- Bolonhesa de Soja;
- Strogonoff de Tofu;
- Pizza Vegan;

ANEXO C - CAPITAÇÕES MÍNIMAS

CARNE DE VACA/PORCO/AVES	Gramas
Bife	200
Escalopes para panar	200
Assar – Cozer	3500
Cozer – Estufar	220
Guisar	210
Entrecosto	300
Costeletas	200
Perna para assar/estufar	280
Para arroz	310
CARNE PICADA	Gramas
Hambúrguer	180 (2 und.)
Almôndegas	180
Croquetes	2000
CABRITO OU BORREGO	Gramas
Assar	380
Perna para assar/estufar	280
Caldeirada	320
Costeletas para grelhar	220
Cabrito para cozer	360
Carneiro para estufar/guisar	370
COELHO	Gramas
Estufar	360
Para arroz	300
OVOS e OMELETES	Quantidade
Ovo cozido, estrelado, mexido	1
Recheados (como prato)	3
Escalfados	2
Omelete para prato	3
Tortilha	2
Pastéis para 100 pessoas	25
OMELETES	Gramas
Fiambre/queijo/presunto	50
Camarão Miolo	45
Peixe desfeito/galinha desfiada	50

Chouriço	45
CONSERVAS	Gramas
Atum/Sardinhas	130
PEIXE Grosso	Gramas
Pampo, pargo, garoupa com cabeça	400
Pampo, pargo, garoupa sem cabeça	280
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	380
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	280
PEIXE Médio	Gramas
Goraz, pargo, Garoupa c/ cabeça	360
Goraz, pargo, Garoupa s/ cabeça	270
Pescada, corvina, rabeta com cabeça	320
Pescada, corvina, rabeta sem cabeça	270
OUTROS PEIXES	Gramas
Espada/pescadinhas/besugo	300
Carapaus para fritar	270
Carapaus/sardinhas para grelhar	300
Chicharro	320
Fanecas	300
Caldeirada	300
Filetes	200
Linguado	220
Solha sem cabeça	240
Peixe desfeito para recheio/pasteis	100
Trutas	300
Salmonetes	280
Raia para filetes	400
Cação/safio para estufar	350
Lombo tamboril	220
Tamboril	440
MOLUSCOS E MARISCOS	
MOLUSCOS	Gramas
Polvo para cozer	420
Polvo para filetes ou albardar	350
Polvo para arroz	340
Choco limpo para grelhar	350
Choco limpo para albardar	300
Choco limpo para guisar	320

Choquinhos com tinta	400
Lulas para rechear/guisar	350
Lulas para albardar	280
Lulas para grelhar	400
MARISCOS	Gramas
Amêijoia em casca (decoração)	40
Berbigão em casca (decoração)	70
Berbigão em miolo (incorporação)	40
Camarão em miolo (incorporação)	40
Camarão em casca (incorporação)	60
BACALHAU	Gramas
Posta	200
À Brás	150
Albardado	150
Guisar/Gomes de Sá	160
Pastéis	200
FARINÁCEOS	Gramas
Arroz guarnição	100
Arroz guarnição mista	40
Para sopa com hortalça	20
Para sopa sem hortalça	30
Doce	30
Massa para sopa com hortalça	20
Massa para sopa sem hortalça	30
Esparguete guarnição	80
Batatas para cozer/fritar	400
Batatas para puré	350
Batatas para pastéis	150
Batatas para sopa	80
Grão/feijão guarnição base	100
Grão/feijão guarnição mista	80
Grão/feijão para sopa	60
HORTÍCOLAS	Gramas
Cenoura guarnição mista	50
Cenoura para sopa	30
Feijão verde guarnição mista	120
Feijão verde para sopa	50
Lombardo guarnição mista	200



Lombardo para sopa	100
Couve portuguesa guarnição mista	180
Couve portuguesa para sopa	100
Couve flor	150
Nabo guarnição mista	50
Nabo para sopa	30
Nabiça para esparregado	250
Nabiça para sopa	100
Grelas guarnição mista	200
Grelas para sopa	100
Tomate para salada	100
Tomate para sopa	50
Caldo verde	80
Juliana	80
Alface	40
Agriões	30
Agriões para sopa	80
Favas descascadas guarnecidas	220
Favas descascadas para sopa	50
Ervilhas descascadas guarnecidas	200
Ervilhas descascadas para sopa	50

ANEXO D – MAPA DE PESSOAL DO CONCESSIONÁRIO

Função / Categoria Profissional	N.º de trabalhadores afetos	Remuneração base mensal *

* Valor bruto com exclusão dos encargos patronais.

Nota: Deverão ser acrescentadas tantas linhas quantas as necessárias para identificar devidamente todos os trabalhadores

ANEXO E – DECLARAÇÃO DE DECOMPOSIÇÃO DO PREÇO PROPOSTO
POR REFEIÇÃO

Preço Proposto p/ Refeição

Componentes do preço	Percentagem do preço proposto p/ refeição	Valor do preço proposto p/ refeição (€)
Custos do trabalho		
Produtos Alimentares		
Outras despesas		
Total da compensação proposta	100%	

ANEXO F - MAPA DE QUANTIDADES

CONCURSO PÚBLICO: N.º 001/CP/SASULisboa/2023: “FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS NA UNIDADE ALIMENTAR DO INSTITUTO SUPERIOR TÉCNICO NO TAGUS PARK”

Refeições	Unidade	Valor
50.000	UN	

ANEXO G

ANEXO I – CCP

(MODELO DE DECLARAÇÃO)

[A QUE SE REFERE A ALÍNEA A) DO N.º 1 DO ARTIGO 57.º]

1 - (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de **Concurso Público n.º 001/CP/SASULisboa/2023: “Fornecimento de refeições confeccionadas na unidade alimentar do Instituto Superior Técnico no Tagus Park”**, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 - Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a)

b)

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos contratos públicos.

5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga -se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contra ordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

..... (local) (data)..... [assinatura].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 do artigo 57.º

(4) Nos termos do disposto nos n.ºs. 4 e 5 do artigo 57.º