POLITÉCNICO DE SANTARÉM

AUTORIZO/APROVO
Assinado por: **JOÃO MIGUEL RAIMUNDO PERES MOUTÃO**
Num. de Identificação: 10991850
Data: 2023.05.10 09:20:37+01'00'
Certificado por: **Diário da República Eletrónico**
Atributos certificados: **Presidente - Instituto Politécnico de Santarém**
CARTÃO DE CIDADÃO

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

Concurso Público Internacional

01/CPI/2023_SAS_IPSantarém

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

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

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

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

PARTE I

Artigo 1º.
Âmbito e natureza da concessão

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a concessão da exploração dos refeitórios, serviços associados e exploração de cafetarias e bares dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém (SAS IPSantarém), nos seguintes locais:

Refeitórios:

Complexo Andaluz

Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS)

Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM)

Escola Superior de Saúde de Santarém (ESSS)

Serviço de bar:

Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS)

Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM)

Escola Superior de Educação de Santarém (ESES)

Escola Superior de Gestão e Tecnologia de Santarém (ESGTS)

Escola Superior de Saúde de Santarém (ESSS)

2. O objeto principal compreende o desenvolvimento da atividade de confeção e fornecimento de refeições e outros serviços de alimentação.

3. A concessão é do serviço público e implica o pagamento, por parte do concessionário, de uma contrapartida financeira com caráter mensal, a título de renda.

Artigo 2º.
Estabelecimento da concessão

1. O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos àquela e pelos direitos e obrigações destinados à realização do objeto da concessão.

2. No início do contrato será feito, com a colaboração e assinatura de ambas as partes, um inventário das instalações, do equipamento e do material colocado à disposição do concessionário bem como o seu grau de operacionalidade e de conservação, que se juntará em anexo ao contrato e que desse fará parte integrante.

3. Para efeitos do disposto do número anterior, consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes à data da celebração do contrato:

a) Nos refeitórios – Complexo Andaluz, Escolas Superiores Agrária e Saúde todas de Santarém e Escola Superior de Desporto de Rio Maior;

b) Nos bares das Escolas Superiores Agrária, Educação, Gestão e Tecnologia e de Saúde todas de Santarém e da Escola Superior de Desporto de Rio Maior.

4. Os SAS IPSantarém põem à disposição do concessionário para serviço de refeitórios, instalações próprias constituídas pela cozinha, refeitório, despensa, escritório inserido na cozinha, armazéns de géneros, sanitários e respetivos exteriores.

5. Os SAS IPSantarém põem ainda à disposição do concessionário todos os equipamentos, máquinas, aparelhagem e respetivos acessórios e outros bens existentes, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem.

6. Consideram-se ainda afetos à concessão os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo concessionário em cumprimento da mesma, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades concedidas, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade concedente, ao concessionário ou a terceiros.

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

Artigo 3º.

Manutenção do estabelecimento e dos equipamentos da concessão

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

Artigo 4º.

Delimitações físicas da concessão

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

Artigo 5º.

Regime de exploração

1. O estabelecimento da concessão é explorado em regime de serviço público, de forma regular, contínua e eficiente, nos termos fixados no contrato de concessão e em conformidade com as disposições legais aplicáveis.
2. No decurso da execução do contrato, e nos termos do número anterior, serão observados pelo concessionário os princípios de exploração do serviço público da continuidade e regularidade, igualdade e adaptação às necessidades.
3. O concessionário deve adotar, para efeitos do ponto anterior, os melhores padrões de qualidade disponíveis.
4. O regime de serviço público determina que o acesso ao estabelecimento da concessão, bem como o uso dos respetivos serviços e equipamentos, só pode ser recusado ou retirado a quem não satisfaça ou viole as disposições legais aplicáveis, salvo estipulação contratual em contrário.
5. O concessionário não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis e no contrato de concessão.
6. A exploração do refeitório terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria nº 426/78, de 29 de julho, na sua redação atual, no Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de junho, na sua redação atual, e demais legislação aplicável.

Artigo 6º.

Valor da contrapartida financeira

1 Pela concessão do direito de gestão e exploração dos refeitórios e bares, objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o concessionário efetuará aos SAS IPSantarém o pagamento de contrapartida financeira mensal, acrescida de IVA à taxa legal em vigor:

a) O concessionário pagará ao SAS IPSantarém um valor não inferior a 2.500,00€ mensais a título de renda, à exceção dos meses de agosto, sendo repartido de acordo com:

- 500€ por refeitório – Complexo Andaluz, Escola Superior de Desporto de Rio Maior; Escola Superior Agrária, Escola Superior de Saúde.
- 250€ por bar – Escola Superior de Gestão e Tecnologia e Escola Superior de Educação.

2. O valor da renda será aumentado anualmente em função dos índices de inflação.
3. A quantia devida pelo concessionário vence-se no dia 8 de cada mês e deverá ser paga mediante transferência bancária a favor da entidade concedente SAS IPSantarém.
4. O não pagamento pelo concecionário 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.
5. 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.
6. O encargo máximo provável com o presente contrato, importará, por estimativa, na quantia de 133.182,00€ (cento e trinta e três mil cento e oitenta e dois euros), acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, anual, sendo para o prazo de 36 meses o montante estimado de 399.546,00€ (trezentos e noventa e nove mil quinhentos e quarenta e seis euros).

Artigo 7º.
Contrapartida financeira

1. A faturação mensal do concessionário corresponde às refeições servidas aos trabalhadores e estudantes.
2. Compete à entidade concedente a venda das senhas de refeição e o apuramento dos valores referidos no número anterior.
3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que o concessionário apresente a fatura ao concedente, deverá este confirmá-la com os relatórios de apuramento das refeições servidas.
4. A apresentação da fatura nos termos do número anterior deverá ser feita nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.

Artigo 8º.
Remuneração do concessionário

1. O concessionário é remunerado através dos lucros obtidos pelas vendas realizadas, nos termos das peças do procedimento ou expressamente autorizadas pela entidade concedente e em conformidade com a

faturação mensal apresentada e prevista no artigo anterior.

2. O histórico de atividade que foi tido em conta para o presente Caderno de Encargos teve em consideração as refeições servidas no ano de 2022.
3. Os SAS IPSantarém pagarão por cada refeição de prato completo o valor de 4,90€, e para o miniprato completo o valor de 3,75€, aos valores apresentados acresce IVA À taxa legar em vigor. O valor a pagar pelo concedente ao concessionário no que respeita a prato completo e miniprato, será igual para estudantes e trabalhadores.
4. O prato completo será vendido de acordo com os valores fixados e a entidade concedente assumirá a diferença entre o valor proveniente do pagamento da refeição dos estudantes e o valor contratualizado para pagamento das refeições servidas.
5. A entidade concedente não assumirá a diferença do valor de venda do miniprato para além do valor referido no número 3 do presente artigo.
6. Pelos consumos avulsos a entidade concedente nada receberá.
7. Para efeitos de pagamento as faturas deverão ser apresentadas nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.
8. Em caso de desacordo sobre o montante das faturas não haverá qualquer pagamento até esclarecimento final.
9. Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pelo concessionário e integra o contrato a celebrar.

Artigo 9º.
Contrato de concessão

1. O contrato de concessão é composto pelo respetivo clausulado contratual e anexos (incluindo o código de exploração e o inventário de equipamentos e instalações do espaço a concessionar) e obedece, entre outros, ao estabelecido nos artigos 94º a 106º do Código dos Contratos Públicos, adiante designado por CCP.
2. O contrato a celebrar integra os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificado pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
   c) O presente Caderno de Encargos;
   d) A proposta adjudicada;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo concessionário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado dos contratos e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustes propostos de acordo com o disposto no artigoº 99º do CCP e aceites pelo concessionário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Artigo 10º.
Prazo e termo do contrato de concessão

1. O contrato de concessão a celebrar terá início no dia 1 de setembro de 2023, e terá a duração de 12 meses, renovável por iguais períodos, com o limite máximo de 3 (três) anos).

2. No término da vigência contratual ou em caso de denúncia do mesmo, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 10 dias antes do seu termo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido pelo concedente.

Artigo 11º.
Cessação da Concessão

1. A concessão cessa por:
   a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
   b) Caducidade ou resolução do contrato de concessão;
   c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostas pelos competentes organismos oficiais.

2. A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a gestão e exploração dos espaços concessionados poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do contrato.
3. O concedente não é responsável pelos efeitos de caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

Artigo 12º
Resolução pela entidade concedente

1. O não cumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão ou se do incumprimento defeituoso resultar grave prejuízo, quer para os SAS IPSantarém quer para os utentes do refeitório concessionado, confere direito e constitui fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida

mediante declaração enviada ao concessionário, sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que a entidade concedente julga dever optar.

2. Para efeitos do disposto no número anterior constituem condições resolutivas, designadamente:
   a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
   b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições e outros bens alimentares ou o normal funcionamento do refeitório;
   c) A falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento do refeitório efetuado por entidade inspetora por responsabilidades imputadas ao concessionário por período superior a 1 dia útil;
   d) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
   e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
3. Em caso de incumprimento grave pelo concessionário ou quando o mesmo está eminente, pode o concedente, mediante sequestro, tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades concedidas.

Artigo 13º.
Resolução pelo concessionário

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

Artigo 14º.
Produção de efeitos da resolução do contrato de concessão

1. A resolução do contrato de concessão produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
3. Em caso de resolução, o concessionário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados.

Artigo 15º.
Reversão de bens

1. No termo da concessão, revertem gratuita e automaticamente para a entidade concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, designadamente os inscritos no número 3 do artigo 2º, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o concessionário a entrega-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.
2. Caso o concessionário não dê cumprimento ao seu disposto no número anterior, a entidade concedente

promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo concessionário.

Artigo 16º.
Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a concedente pode exigir do concessionário 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 no refeitório a que respeita o resultado não conforme obtido, até ao limite de 10.000€ por infração (valor mínimo por infração - 1.000€);
    b) b. Sempre que se registem reclamações fundamentadas, por parte dos utentes dos refeitórios, 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, a concedente 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 concessionário não proceder ao pagamento voluntário das penas pecuniárias que lhe forem aplicadas no prazo de 30 dias, a concedente 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 concessionário, a concedente pode exigir uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual, articulado com a duração do contrato.
6. O concessionário 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 a concedente exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

Artigo 17. °
Força maior

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

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

3. Não constituem força maior, designadamente:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do concessionário, na parte em que intervenham;
   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do concessionário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo concessionário de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;
   d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo concessionário de normas legais;
   e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da concessão cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimentode normas de segurança;
   f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do concessionário não devidas a sabotagem;
   g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

Artigo 18. °

Acompanhamento da execução do contrato de concessão

1. Em conformidade com o disposto no artigo 290.º-A do CCP a entidade concedente nomeará gestores para efeitos de acompanhamento da execução do contrato de concessão.
2. Para possibilitar um melhor acompanhamento da execução do contrato, o concessionário deverá prestar em forma de relatório um registo de ocorrências, onde serão inscritas as situações de características insólitas, desviantes, de acidente ou fora do normal, que pela sua gravidade, ou consequência futura devam ser passadas a escrito para a memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação disciplinar ou policial.
3. Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve o concessionário transmitir aquelas ocorrências à entidade concedente no prazo máximo de 48 horas, que a anexará ao primeiro relatório posterior àquela.
4. O concessionário deverá manter com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com o(s) representante(s) dos SAS IPSantarém.
5. Das reuniões referidas no número anterior o concessionário lavrará ata que será assinada por todos os intervenientes na reunião.

Artigo 19. °

Objeto do dever de sigilo

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

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

Artigo 20. °

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. O concessionário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade concedente.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
   a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao concessionário no presente procedimento;
   b) A entidade concedente apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55° do CCP, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 21. °

Cedência de Espaços

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

Artigo 22. °

Publicidade

1. Não é permitida a afixação de publicidade nos espaços afetos à concessão, com exceção dos produtos de consumo corrente e sua disponibilização.

2. A entidade concedente poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do concessionário, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.

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

Artigo 23. °

Personalização dos Espaços

1. A eventual decoração e personalização dos espaços a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade concedente, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.

2. Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos SAS IPSantarém.

3. Em caso algum será permitido, ao concessionário, alterar a denominação dos espaços concessionados.

Artigo 24.º

Resolução de litígios – Foro competente

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

Artigo 25. °

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 CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada um, identificados no contrato.

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

Artigo 26. °

Contagem dos prazos

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

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

Artigo 27.º

Gestor do Contrato

Em conformidade com o disposto no artigo 290.º-A, do Código dos Contratos Públicos, na sua versão atual, será designado um gestor de contrato por espaço concessionado.

Artigo 28.º

Proteção de dados

1. O concedente e o concessionário deverão obedecer à Lei 58/2019 de 08 de agosto, e ao Regulamento (UE) 2016/679 – Regulamento Geral sobre Proteção de Dados (RGPD) e demais legislação em aplicável relativa ao tratamento de dados pessoais que no âmbito da prestação dos serviços a contratar a mesma implique sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins/utilizações decorrentes e necessárias à execução dos mesmos.

2. As partes comprometem-se a implementar as medidas de segurança previstas nas orientações técnicas para a Administração Pública em matéria de arquitetura de segurança das redes e sistemas de informação relativos a dados pessoais definidas pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018, de 28 de março e outras medidas específicas que sejam necessárias implementar, nomeadamente as previstas no artigo 32.º do RGPD.
3. As partes devem cumprir as condições estabelecidas nas autorizações para o tratamento de dados pessoais através de videovigilância nos termos do previsto na legislação aplicável nomeadamente no artigo 31.º, n.ºs 5 e 6, da Lei 34/2013, de 16 de maio e respetiva portaria regulamentar, artigo 19º e 28.º, n.ºs 4 e 5 da Lei 58/2019.

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Artigo 29. °

Obrigações principais do Concessionário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o concessionário as obrigações definidas nas peças do procedimento e em conformidade com o disposto no artigo 414.º do Código dos Contratos

Públicos.

2. A título acessório, o concessionário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

3. Decorrem ainda para o concessionário a obrigatoriedade de cumprir, designadamente e entre outras, a seguinte legislação:

   a) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) 1019/2008 de 17 de outubro e pelo Regulamento (CE) 219/2009 de 11 de março, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem procedimentos de segurançabaseados nos princípios do Sistema de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP);

   b) Decreto-Lei n°. 82/2009 de 2 de abril, alterado pelo DL n.º 135/2013 de 4 de outubro (estabelece as regras de designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridade de saúde);

   c) DL n.º 234/2007 de 19 de junho, com a alteração introduzida pela Lei n.º 16/2010 de 30 de julho (Regime Jurídico da Instalação, Modificação, Exploração e Funcionamento de Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas);

   d) Decreto-Lei n° 240/94 de 22 de setembro; Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro; Portaria n.º 1548/2002 de 26 de dezembro Decreto-Lei n.º 106/2005 de 29 de junho de 2006, alterado pelo Decreto-Lei n.º 13/2006 de 20 de janeiro (Óleos e Gorduras);

   e) Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão, de 11 de março de 2013 (Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);

   f) DL n°62/2008, de 31 de março, com as alterações introduzidas pelos Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de fevereiro e Decreto-Lei n.º 55/2011 de 14 de abril (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios).

Artigo 30 º

Outras responsabilidades do concessionário

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

2. O concessionário obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confecionados prontos, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de dois meses. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas para os SAS IPSantarém cópias dos relatórios, onde constem os resultados.

3. É ainda da responsabilidade do concessionário:
   a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene e segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
   b) Implementar o sistema de controlo de pragas (ratos, baratas e insetos), desinfestação e desinfeção por empresa credenciada para tal;
   c) Suportar as perdas e danos verificados por utilização negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
   d) Realizar a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 metros (se aplicável) e remoção de grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfeção de instalações, equipamento e material, limpeza trimestral e limpeza periódica de instalações de esgoto;
   e) Realizar a lavagem e limpeza dos refeitórios e espaços adjacentes aos mesmos, bem como as instalações sanitárias para uso dos utilizadores sitas no refeitório e bar;
   f) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
   g) 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.

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

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

j) 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 Concessionário;

k) O Concessionário recrutará e pagará ao pessoal acima descrito e de limpeza, sendo responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho e higiene do seu pessoal, designadamente no que respeita ao seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais e ao cumprimento da legislação do trabalho e nos demais termos previstos nas cláusulas técnicas do Caderno de Encargos.

l) Apresentar, sempre que solicitado pela entidade concedente, relatórios comprovativos das ações realizadas ao abrigo das alíneas anteriores.

Artigo 31.°
Seguros

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

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

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

c) Responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de 500 000,00 euros, cujas garantias devem

abranger danos patrimoniais não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada, à entidade concedente, qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações.

2. Os SAS IPSantarém podem, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o concessionário fornecê-los no prazo 10 dias.

Artigo 32. °

Cumprimento do artigo 419º-A do CCP

O adjudicatário fica obrigado a cumprir o disposto no artigo 419ª-A do Código dos Contratos Públicos na medida do que for aplicável.

Artigo 33. °

Patentes, licenças e marcas registadas

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

2. Caso a entidade concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o concessionário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de par seja a que título for.

Artigo 34. °

Obrigações da entidade concedente

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

Artigo 35°

Direitos da entidade concedente

1. A entidade concedente reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
2. A entidade concedente poderá nomear uma comissão de acompanhamento da qualidade do serviço prestado, nomeadamente o funcionamento da linha, a apresentação dos alimentos, e a apresentação cuidada dos colaboradores do concessionário.

3. A entidade concedente reserva-se ao direito de ordenar a substituição, no prazo máximo de 5 dias úteis, de qualquer elemento do pessoal do concessionário, quando este haja desrespeitado qualquer trabalhador ou agente da entidade concedente ou utente dos refeitórios e bares concessionados, ou ainda quando não cumpra com rigor e zelo profissional as suas atividades.
4. A ordem deverá ser fundamentada por escrito, quando o concessionário assim o exija, mas sem prejuízo de imediata suspensão do pessoal indicado.

Artigo 37. °

Atividades de controlo

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

Artigo 38. °

Atividades de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, nos pratos já confecionados e em todos os restantes bens alimentares, incluindo as bebidas.
2. A verificação será exercida pelo gestor do contrato ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes dos SAS IPSantarém poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, 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.
4. As amostras serão, sempre, recolhidas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
5. Sem prejuízo do disposto anteriormente, o concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiénico-sanitárias (guardadas em caixas hermeticamente fechadas e devidamente identificadas, incluindo o dia da semana a que se referem), diariamente e durante um período de 72 horas.
6. As amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos para, se necessário, sujeitá-las a análise.
7. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o concessionário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

Se a remoção não for efetuada, poderão os SAS IPSantarém efetuar a expensas do concessionário.

8. O gestor de contrato poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

Artigo 39. °

Verificação quantitativa

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

a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
b) Dos componentes de cada prato face às capitações;
c) Do cumprimento das ementas;
d) Das intervenções realizadas nos equipamentos;
e) Da higiene e limpeza de toda a área, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
f) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do material;
g) Do contingente de pessoal, bem como do seu fardamento, identificação e asseio.

Artigo 40. °

Verificação qualitativa

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

a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
b) Da qualidade das refeições fornecidas;
c) Do cumprimento das ementas;
d) Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações (incluindo limpezas diárias);
e) Do contingente do pessoal (atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física);
f) Do transporte das refeições confecionadas para os refeitórios das Escolas Superiores do IPSantarém.

Artigo 41º.

Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o gestor de contrato aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação dos componentes das ementas confecionadas ou de outros bens alimentares, o gestor de contrato aceita ou rejeita parcial ou totalmente os mesmos.
3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados, o concessionário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade

alimentar.

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

Artigo 42º.
Manutenção

1. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão, a entidade concedente colocará à disposição do concessionário as instalações e equipamentos.
2. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão o equipamento, e o mobiliário da sala de refeições (refeitório), é fornecido pelo concedente, sendo da responsabilidade do concessionário o restante apetrechamento desse espaço.
3. Por ocasião da assinatura do contrato e dele fazendo parte integrante, será fornecido pela entidade concedente o inventário completo do equipamento e material disponibilizado.
4. Os encargos com a manutenção preventiva e curativa e reparação do equipamento e material e palamenta, são da responsabilidade do concessionário.
5. O concessionário deverá em qualquer altura proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.
6. A substituição de tudo o que seja danificado de modo a que no final do contrato o inventário inicial seja coincidente com o final.

Artigo 43.º
Pessoal

1. Para a execução do serviço objeto do contrato de concessão, o concessionário deve ter um quadro de trabalhadores/pessoal ao serviço, quer em número quer em categoria, adequado para a plena execução do contrato.
2. O quadro de pessoal acima mencionado deve incluir obrigatoriamente e em número mínimo:
    a) Cozinheiros nos refeitórios do Complexo Andaluz e na Escola Superior de Desporto de Rio Maior , 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):

Refeitórios

	Complexo Andaluz	ESDRM	ESAS	ESSS
Encarregado (a)	1	1		
Cozinheiro (a)	1	1		
Ajudante cozinha	3	2	1	1

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.

Bares

	ESDRM	ESAS	ESSS	ESES	ESGTS
Trabalhadores (as)	1	1	1	1(x)	2

(x) Nas horas de almoço deverão estar 2 trabalhadores (as).

3. O concessionário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

4. Os encargos com fardamento de todo o pessoal são da responsabilidade do concessionário.

5. É da responsabilidade do concessionário garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa contendo o nome e respetiva categoria profissional.

6. É igualmente da responsabilidade do concessionário providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios nas respetivas atividades, ou técnicas de confeção culinária.

7. O concessionário deverá informar, a pedido da entidade concedente, sempre que esta o julgue conveniente, os seguintes elementos:
   a) Número de pessoas em serviço nos refeitórios;
   b) Categoria e vencimento do pessoal, comprovadas pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
   c) Horário de trabalho;
   d) Apólice de seguro do pessoal em serviço;
   e) Ficha de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

Artigo 44. °

Competências do pessoal

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

Artigo 45. °

Contingente de pessoal

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

Artigo 46. °

Mapas de pessoal

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

CAPÍTULO II TÉCNICAS

Artigo 47. °

Âmbito de aplicação

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

Artigo 48. °

Outras atividades

1. O concessionário só pode desenvolver atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato se for expressamente autorizado pela entidade concedente.
2. O concessionário é obrigado a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique a inviabilidade da respetiva confeção se efetuar no refeitório em que se verifica o impedimento (incluindo, designadamente, quebras do fornecimento de água, luz ou gás), utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confecionadas ou os componentes em falta.
3. Em caso de violação do disposto no número anterior o concessionário obriga-se a proceder ao pagamento dos danos emergentes e do lucro cessante.

Artigo 49. °

Refeições a servir

No refeitório:

1. No refeitório deverão ser servidas refeições para estudantes obedecendo às capitações mínimas exigidas no anexo III, à tipologia da refeição constante no anexo II e no artigo 50º e aos preços fixados.
2. Sempre que requisitado, o concessionário deverá conceder aos utentes a repetição do prato ou da sopa.
3. A refeição pode ainda ser vendida a outros utentes, estando nesse caso o preço a praticar pelo concessionário dependente de prévia aprovação da concedente.
4. Paralelamente poderão ser servidas outras refeições se o concessionário assim o entender, mediante prévia autorização dos SAS IPSantarém, que deverão ainda aprovar previamente os preços a praticar.
5. O concessionário deve submeter à aprovação da entidade concedente o ciclo das ementas por períodos mensais. As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias para o mês seguinte, para geral@sas.ipsantarem.pt .
6. Após comunicação ao concessionário da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo se motivos de força maior sobrevierem e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, à entidade concedente.
7. O concessionário deverá efetuar animações de ementas/celebrações em datas festivas. Para este efeito, mas não excluindo outras possibilidades adicionais, serão consideradas como mínimas as seguintes celebrações assinaladas com ementa com elementos tradicionais ou alusivos, pelo preço social por refeição normalmente praticado:
    a. Dia Mundial da Alimentação;
    b. Natal;
    c. Páscoa;
    d. Dia do IPSantarém
    e. São Martinho.

Nos Bares

1. As refeições servidas nos bares têm de ser alternativas às servidas nos refeitórios, as quais poderão incluir: saladas, quiches, omeletes, bitoques, hamburgers, entre outras a serem afixadas semanalmente pelo concessionário;
2. Não podendo ser servidas os mesmos pratos disponibilizados nos refeitórios no mesmo dia.
3. Para além das refeições pode o concessionário disponibilizar outros alimentos, tipo sandes, baguetes e outros aprovados pelo concedente.

Artigo 50. °

Tipologia da refeição social diária

1. A refeição poderá consistir em:

   a) Prato Completo;

   b) Miniprato Completo;

O Prato completo e Miniprato completo engloba: prato de carne, peixe, vegetariano, dieta e prato do dia.

2. Salvo a aquisição acessória de componentes cada prato completo e miniprato completo serão obrigatoriamente constituídos por pão, sopa, prato principal, legumes variados, salada e sobremesa, sendo que o miniprato completo é reduzido na capitação de carne e peixe.

   a) A sopa deve ser confecionada à base de vegetais, e com tempero à base de azeite virgem extra, com um máximo de 0,5° de acidez.

   b) Para efeitos do número anterior será permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe.

   c) O Prato principal (a escolher pelo utente) será:

   i. de Carne, complementado com ovo 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. de Peixe, 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;

   iii. 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;

   iv. 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.

d) Salada, com um mínimo de 4 vegetais e temperos diversos (azeite virgem extra, com um máximo de 0,5° de acidez, vinagre, ervas aromáticas, maionese simples).

e) Legumes variados crus ou cozidos, adequados à ementa.

f) O Pão será embalado em unidade de 50g de pão integral/mistura, que deve ser servido como opção.

g) A Sobremesa será à escolha: fruta fresca, doce ou iogurte e pelo menos uma vez por semana bolo caseiro (uma fatia), salada de fruta (uma taça de 200 ml), pudim caseiro (uma fatia) ou arroz doce (uma taça de 200 ml);

h) Será disponibilizada água e água aromatizada em recipientes próprios.

3. O concessionário pode apresentar diariamente um prato alternativo.

4. O prato alternativo não pode ser repetido na mesma semana, nem ser produzido em quantidade superior aos pratos da ementa principal.

5. Não devem existir alimentos fritos e salgados na ementa mais de uma vez por semana.

Artigo 51. °

Marcação prévia

Ainda que exista a obrigatoriedade da marcação prévia das refeições o concessionário obriga-se a garantir o fornecimento de refeições aos estudantes, docentes e não docentes que não tenham efetuado a marcação prévia.

Artigo 52.º

Venda de produtos

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

Artigo 53. °

Publicitação das ementas e outros bens

1. O concessionário deverá afixar em local bem visível as ementas semanais, acompanhadas pela respetiva ficha técnica, a qual indicará a composição de cada refeição, matéria-prima utilizada, respetiva capitação e

valor calórico, bem como a descrição dos métodos de confeção.

2. Deverá igualmente afixar em local bem visível as tabelas de preços dos componentes da refeição e bebidas.
3. O concessionário deverá ainda expor, em local bem visível nos refeitórios, amostras dos pratos confecionados das ementas do próprio dia.

Artigo 54. °

Regime de vendas

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

Artigo 55. °

Solicitações específicas

1. O concessionário poderá ser solicitado a fornecer outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, por ocasião de eventos a realizar nas instalações dos refeitórios, enquadráveis no âmbito da atividade dos SAS IPSantarém, do IPSantarém e suas unidades orgânicas.

2. O concessionário fica obrigado a responder às solicitações desta natureza que lhe sejam apresentadas no prazo máximo de 8 dias contados a partir da respetiva comunicação, caso tal seja aplicável. Excecionalmente, e caso não seja possível cumprir o prazo estabelecido, o concessionário obriga-se a responder no mais curto espaço de tempo, de modo a não perigar a realização do evento.

Artigo 56. °

Reclamações dos utentes

1. O concessionário obriga-se a ter à disposição dos utentes dos estabelecimentos da concessão livros destinados ao registo de reclamações.

2. Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser visados periodicamente pela entidade competente.

3. O concessionário deve enviar à entidade concedente, com uma periodicidade trimestral, as reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura terão sido tomadas.

Artigo 57. °

Palamenta

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

Artigo 58. °

Regulamento dos preços a fixar

1. Os preços dos produtos comercializados serão afixados pelo concessionário, ficando, no entanto, sujeitos à aprovação da concedente.
2. O valor dos preços a cobrar aos utentes deverá ser devidamente publicitado, designadamente mediante a sua disponibilização no espaço concessionado de modo a permitir o seu conhecimento expedito e claro, reservando a entidade concedente o direito de proceder a essa divulgação.
3. As refeições serão vendidas pelo concessionário nos espaços concessionados, podendo o concessionário criar e estabelecer um sistema de pré-marcação de refeições.
4. Os preços referidos neste artigo incluem todos os custos, encargos e despesas da responsabilidade do concessionário, incluindo a liquidação do IVA (quando aplicável).
5. Os preços da refeição social para estudantes e funcionários ficam condicionados ao estabelecido respetivamente no Despacho n.º 22 434/2002, (Lei n.º 71/2017, de 16 de agosto – DRE) que indexa automaticamente os preços mínimos de refeição para estudantes do ensino superior ao IAS, e na Portaria n.º 421/2012 de 4 de setembro conjugada com a Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, na sua atual redação.
6. A aplicação do Despacho nº 22 434/2002 vincula o Concessionário ao arredondamento dos preços à décima casa decimal por defeito.
7. Em caso de revogação do Despacho n° 22 434/2002, competirá ao Conselho de Ação Social, no uso da competência que lhe é conferida pelo Decreto-Lei n° 129/93, de 23 de Abril, (sucessivamente alterado pela

Lei n.º 113/97 de 16 de Setembro, pela Lei n.º 62/2007 de 10 de Setembro e pelo Decreto-Lei n.º 204/2009 de 31 de Agosto), proceder à fixação dos preços da refeição social para estudantes.

Artigo 59. °

Revisão de preços a praticar pelo concessionário

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

Artigo 60.º Legislação aplicável

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

ANEXOS

Anexo I — Caracterização dos refeitórios

Anexo II — Composição das refeições

Anexo III — Lista de alimentos e capitações mínimas

Anexo IV — População escolar em 2022/2023

Anexo V -Caracterização dos bares

Anexo I

CARACTERIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS

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

a) De segunda a sexta-feira

b) Em situação excecional e após autorização do concedente os jantares poderão ser servidos em regime takeaway.

POLITÉCNICO DE SANTARÉM

Anexo II

Composição das Refeições

DIETA GERAL

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

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

DIETA LIGEIRA

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

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

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

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

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

Anexo III

Lista de alimentos e capitações mínimas

Tabela1- CARNE DE VACA (diversas utilizações)

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

Tabela2- CARNE DE Porco (diversas utilizações)

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

Tabela3- BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

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

Tabela 4- Coelho (diversas utilizações)

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

Tabela 5- Aves (diversas utilizações)

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

Tabela 6- Ovos (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
OVOS			
• COZIDOS	1 Unid.		Em natureza*
• MEXIDOS	1 dl.		Pasteurizados
• OMELETE	1 dl.		Pasteurizados
• TORTILHA	1 dl.		Pasteurizados
	1 dl.		Pasteurizados
• À BRÁS	1dl.		Pasteurizados

Tabela 7- Pescado (Diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	Adultos		
• ABRÓTEA/PESCADA(s/ cabeça)			
- Sem ovo			Só pescada
- Com ovo	230g		Em água ou azeite
- Sopa	160g		
• ATUM DE CONSERVA			
- Com batata e um ovo cozido			
- Salada com maionese	120g		Os ovos em natureza só
- Arroz	120g		podem ser cozidos.
	120g		
• BACALHAU SECO			
- Assar	180g		
- Caldeirada			
- Caras	220g		
- Cozer com um Ovo	310g		Os ovos em natureza só
-Cozer sem Ovo	150g		podem ser cozidos.
- Gomes de Sá com ½	180g		
Ovo	120g		Ovo pasteurizado
- Brás			
- Com Natas	100g		4 un/3un
- Pataniscas	140g		4 un/3un
- Pastéis (industriais)	4 unid		
• BESUGO/TRUTA	4 unid		
• CALDEIRADA	250g		
	300g		4 espécies no mínimo

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

Tabela 8- Guarnição (diversas utilizações)

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

Tabela 9- PRODUTOS HORTÍCULAS (diversas utilizações)

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

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

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

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

Tabela 10- FRUTOS (diversas utilizações)

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

Tabela 11- CARNES FRIAS (diversas utilizações)

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

População escolar à data

CAMPUS	Unidades orgânicas	Estudantes	Trabalhadores (Docentes e não docentes)	TOTAL
Andaluz	• Esc. Superior de Educação • Esc. Superior de Gestão e tecnologia • Serviços centrais • Serviços de Ação Social	2264	313	**2577**
Q.ª do Galinheiro S. Pedro	• Escola Superior Agrária	830	97	**927**
Q.ª do Mergulhão Sr.ª da Guia	• Escola Superior de Saúde	515	58	**573**
Rio Maior	• Esc. Superior de Desporto	1062	118	**1180**
	TOTAL	**4671**	**586**	**5257**

Fonte: Serviços centrais do IPSantarém.

Anexo V

CARACTERIZAÇÃO DOS BARES

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior de Educação	Complexo Andaluz	De 2.ª a 6.º feira: 8:30 às 21.00 horas
Escola Superior de Gestão e Tecnologia		De 2.ª a 6.º feira: 8:30 às 22.00 horas
Escola Superior Agrária	Quinta do Galinheiro - S. Pedro	De 2.ª a 6.º feira: 8:30 às 21.00 horas
Escola Superior de Saúde	Quinta do Mergulhão – Sr.ª da Guia	De 2.ª a 6.º feira: 8:30 às 20.00 horas
Escola Superior de Desporto de Rio Maior	Rio Maior	De 2.ª a 6.º feira: 8:30 às 20.00 horas

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