



**POLITÉCNICO  
DE SANTARÉM**

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

**CP 02/2024 SAS/IP Santarém**

**Caderno de Encargos**

---

**Índice**

PARTE I.....	6
<i>Artigo 1º.....</i>	6
<i>Âmbito e natureza da concessão .....</i>	6
<i>Artigo 2º.....</i>	6
<i>Estabelecimento da concessão .....</i>	6
<i>Artigo 3º.....</i>	7
<i>Manutenção do estabelecimento e dos equipamentos da concessão .....</i>	7
<i>Artigo 4º.....</i>	8
<i>Delimitações físicas da concessão.....</i>	8
<i>Artigo 5º.....</i>	8
<i>Regime de exploração .....</i>	8
<i>Artigo 6º.....</i>	9
<i>Valor da contrapartida financeira .....</i>	9
<i>Artigo 7º.....</i>	9
<i>Contrapartida financeira .....</i>	9
<i>Artigo 8º.....</i>	9
<i>Remuneração do concessionário e Preço Base.....</i>	9
<i>Artigo 9º.....</i>	10
<i>Contrato de concessão.....</i>	10
<i>Artigo 10º.....</i>	11
<i>Prazo e termo do contrato de concessão .....</i>	11
<i>Artigo 11º.....</i>	11
<i>Cessação da Concessão.....</i>	11
<i>Artigo 12º.....</i>	12
<i>Resolução pela entidade concedente.....</i>	12

---

<b>Artigo 13º</b> .....	<b>12</b>
<b>Resolução pelo concessionário</b> .....	<b>12</b>
<b>Artigo 14º</b> .....	<b>12</b>
<b>Produção de efeitos da resolução do contrato de concessão</b> .....	<b>12</b>
<b>Artigo 15º</b> .....	<b>13</b>
<b>Reversão de bens</b> .....	<b>13</b>
<b>Artigo 16º</b> .....	<b>13</b>
<b>Penalidades contratuais</b> .....	<b>13</b>
<b>Artigo 17.º</b> .....	<b>14</b>
<b>Força maior</b> .....	<b>14</b>
<b>Artigo 18.º</b> .....	<b>15</b>
<b>Acompanhamento da execução do contrato de concessão</b> .....	<b>15</b>
<b>Artigo 19.º</b> .....	<b>15</b>
<b>Objeto do dever de sigilo</b> .....	<b>15</b>
<b>Artigo 20.º</b> .....	<b>16</b>
<b>Subcontratação e cessão da posição contratual</b> .....	<b>16</b>
<b>Artigo 21.º</b> .....	<b>16</b>
<b>Cedência de Espaços</b> .....	<b>16</b>
<b>Artigo 22.º</b> .....	<b>17</b>
<b>Publicidade</b> .....	<b>17</b>
<b>Artigo 23.º</b> .....	<b>17</b>
<b>Personalização dos Espaços</b> .....	<b>17</b>
<b>Artigo 24.º</b> .....	<b>17</b>
<b>Artigo 25.º</b> .....	<b>18</b>
<b>Comunicações e notificações</b> .....	<b>18</b>
<b>Artigo 26.º Contagem dos prazos</b> .....	<b>18</b>
<b>Artigo 27.º</b> .....	<b>18</b>

---

---

<i>Gestor do Contrato</i> .....	18
<i>Artigo 28.º Proteção de dados</i> .....	18
<b>DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES</b> .....	19
<i>Artigo 30.º</i> .....	20
<i>Artigo 31.º</i> .....	22
<i>Seguros</i> .....	22
<i>Artigo 32.º</i> .....	22
<i>Cumprimento do artigo 419ª-A do CCP</i> .....	22
<i>Artigo 33.º</i> .....	22
<i>Artigo 34.º</i> .....	23
<i>Artigo 35.º</i> .....	23
<i>Artigo 36.º Atividades de controlo</i> .....	23
<i>Artigo 37.º</i> .....	24
<i>Atividades de verificação</i> .....	24
<i>Artigo 38.º Verificação quantitativa</i> .....	24
<i>Artigo 39.º Verificação qualitativa</i> .....	25
<i>Artigo 40.º</i> .....	25
<i>Decisão após verificação</i> .....	25
<i>Artigo 41.º Manutenção</i> .....	25
<i>Artigo 42.º Pessoal</i> .....	26
<i>Artigo 43.º Competências do pessoal</i> .....	27
<i>Artigo 44.º Contingente de pessoal</i> .....	28
<i>Artigo 45.º Mapas de pessoal</i> .....	28
<b>CAPÍTULO II TÉCNICAS</b> .....	28
<i>Artigo 46.º</i> .....	28
<i>Âmbito de aplicação</i> .....	28
<i>Artigo 47.º Outras atividades</i> .....	28

---

---

<b>Artigo 48.º</b> .....	<b>28</b>
<b>Refeições a servir</b> .....	<b>28</b>
<b>Artigo 49.º</b> .....	<b>29</b>
<b>Artigo 50.º Marcação prévia</b> .....	<b>31</b>
<b>Artigo 51.º</b> .....	<b>31</b>
<b>Venda de produtos</b> .....	<b>31</b>
<b>Artigo 52.º</b> .....	<b>31</b>
<b>Artigo 53.º Regime de vendas</b> .....	<b>32</b>
<b>Artigo 54.º Solicitações específicas</b> .....	<b>32</b>
<b>Artigo 55.º Reclamações dos utentes</b> .....	<b>32</b>
<b>Artigo 56.º Palamenta</b> .....	<b>33</b>
<b>Artigo 57.º</b> .....	<b>33</b>
<b>Regulamento dos preços a fixar</b> .....	<b>33</b>
<b>Artigo 58.º</b> .....	<b>34</b>
<b>Artigo 59.º Avaliação da satisfação</b> .....	<b>34</b>
<b>Artigo 60.º Legislação aplicável</b> .....	<b>34</b>

---

---

**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 anual, 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 Superior Agrária e Escolas Superior de Saúde, localizadas em Santarém e Escola Superior de Desporto de Rio Maior;
  - b) Nos bares das Escolas Superiores Agrária, Educação, Gestão e Tecnologia e Saúde, localizadas em Santarém, e da Escola Superior de Desporto de Rio Maior.
4. Os SAS IPSantarém colocam à disposição do concessionário para serviço de refeitórios, instalações próprias constituídas por: refeitório, balcão, cozinha e respetivas áreas integrantes (zona de limpos, zona de confeção, zona de sujos, escritório e despensa), instalações sanitárias e respetivos vestiários, zona de equipamentos de frio, economato e respetivos exteriores.
5. Os SAS IPSantarém ainda disponibilizam ao concessionário alguns 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 de o 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 3.º.**

#### ***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, segurança e em boas condições de higiene, de acordo com as normas de segurança alimentar, 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 verificarem nos equipamentos constantes nos números 4 e 5 do artigo 2.º.
4. Durante a vigência do Contrato, os SAS IPSantarém são responsáveis pela manutenção, conservação e

---

reparação das instalações e de todas as canalizações de apoio, incluindo rede elétrica.

**Artigo 4º.**

***Delimitações físicas da concessão***

Consideram-se instalações, as paredes, tetos, pavimentos, caldeiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade 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(s) refeitório(s) 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 anual, acrescida de IVA à taxa legal em vigor:
  - a) O concessionário pagará ao SAS/IPSantarém um valor **não inferior a 100€ anuais a título de renda, cujo pagamento integral por transferência bancária, deverá correr nos primeiros 6 (seis) meses de execução do Contrato.**
2. O não pagamento pelo concessionário 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.

**Artigo 7º.****Contrapartida financeira**

1. A faturação mensal do concessionário corresponde às refeições servidas aos trabalhadores, estudantes e visitantes autorizados pelo SAS IPSantarém.
2. Compete à entidade concedente a marcação, controle e aquisição de qualquer refeição a ser servida nos refeitórios 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 e Preço Base**

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 letivo de 2023/2024 ainda a decorrer.
3. O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução do objeto do contrato a

celebrar, bem como, pelo cumprimento das demais obrigações constantes do Caderno de Encargos, é de 120.000,00€ (cento e vinte mil euros) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, calculados com base num número estimado total de 15.000 refeições/ano, a um preço unitário, por refeição de 8,00€ (oito euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

3.1. Ano de 2024 – o valor previsto de 48.000,00€ (quarenta e oito mil euros) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a 6.000 refeições estimadas ao preço unitário de 8,00€ (oito euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

3.2. Ano de 2025 – o valor previsto de 72.000,00€ (setenta e dois mil euros) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a 9.000 refeições estimadas ao preço unitário de 8,00€ (oito euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

4. Os SAS IPSantarém indicam como **preço base por cada refeição de prato completo o valor de 8,00€ (oito euros)**; ao valor apresentado acresce IVA à taxa legal em vigor.
5. A refeição será vendida de acordo com o valor fixado 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.
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 2024, com a duração de 12 meses, terminando a 31 de agosto de 2025.
2. No término da vigência contratual ou em caso de denúncia do mesmo, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 10 dias antes do seu termo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido pelo concedente.

#### ***Artigo 11º.***

##### ***Cessação da Concessão***

1. A concessão cessa por:
  - a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
  - b) Caducidade ou resolução do contrato de concessão;
  - c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostas pelos competentes organismos oficiais.
2. A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a gestão e exploração dos espaços concessionados poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do Contrato.
3. O concedente não é responsável pelos efeitos de caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre o concessionário e terceiros.

---

**Artigo 12º****Resolução pela entidade concedente**

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

**Artigo 13º.****Resolução pelo concessionário**

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

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

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

---

**Artigo 15º.****Reversão de bens**

1. No termo da concessão, reverterem gratuita e automaticamente para a entidade concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, designadamente os inscritos no número 3 do artigo 2º, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o concessionário a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.
2. Caso o concessionário não dê cumprimento ao seu disposto no número anterior, a entidade concedente promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo concessionário.

**Artigo 16º.****Penalidades contratuais**

1. 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 de uma 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) Sempre que se registem reclamações fundamentadas, por parte dos utentes dos refeitórios, nomeadamente, mas não exaustivamente referentes a:
    - i. Qualidade das refeições confeccionadas: 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.º**

**Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao concessionário, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
  - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do concessionário, na parte em que intervenham;
  - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do concessionário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
  - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo concessionário de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;

- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo concessionário de normas legais;
  - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da concessão cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do concessionário não devidas a sabotagem;
  - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
  5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

**Artigo 18. °**

***Acompanhamento da execução do contrato de concessão***

1. Em conformidade com o disposto no artigo 290.º-A do CCP a entidade concedente nomeará 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.º***

#### ***Publicidade***

1. Não é permitida a afixação de publicidade nos espaços afetos à concessão, com exceção dos produtos de consumo corrente e sua disponibilização.
2. A entidade concedente poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação do concessionário, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.
3. Excluem-se do presente artigo qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pela entidade concedente, em zona destinada para o efeito nas instalações do(s) estabelecimento(s) concessionado(s), nomeadamente de carácter cultural e académico.

### ***Artigo 23.º***

#### ***Personalização dos Espaços***

1. A eventual decoração e personalização dos espaços a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pela entidade concedente, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
2. Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem dos SAS IPSantarém.
3. Em caso algum será permitido, ao concessionário, alterar a denominação dos espaços concessionados.

### ***Artigo 24.º***

#### **Resolução de litígios – Foro competente**

---

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

**Artigo 25.º**

**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.º**

**Contagem dos prazos**

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

**Artigo 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.º**

##### **Obrigações principais do Concessionário**

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o concessionário as obrigações definidas nas peças do procedimento e em conformidade com o disposto no artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos.
2. A título acessório, o concessionário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. Decorrem ainda para o concessionário a obrigatoriedade de cumprir, designadamente e entre outras, a seguinte legislação:
  - a) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) 1019/2008 de 17 de outubro e pelo Regulamento (CE) 219/2009 de 11 de março, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem procedimentos de segurança baseados nos princípios do Sistema de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP);
  - b) Decreto-Lei n.º 82/2009 de 2 de abril, alterado pelo DL n.º 135/2013 de 4 de outubro (estabelece as regras de designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridade de saúde);
  - c) DL n.º 234/2007 de 19 de junho, com a alteração introduzida pela Lei n.º 16/2010 de 30 de julho (Regime Jurídico da Instalação, Modificação, Exploração e Funcionamento de Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas);
  - d) Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de setembro; Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro; Portaria n.º 1548/2002 de 26 de dezembro Decreto-Lei n.º 106/2005 de 29 de junho de 2006, alterado pelo Decreto-Lei n.º 13/2006 de 20 de janeiro (Óleos e Gorduras);

- 
- e) Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão, de 11 de março de 2013 (Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);
  - f) DL n.º 62/2008, de 31 de março, com as alterações introduzidas pelos Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de fevereiro e Decreto-Lei n.º 55/2011 de 14 de abril (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios).

### **Artigo 30.º**

#### **Outras responsabilidades do concessionário**

1. O concessionário deve garantir, o fornecimento de refeições e outros serviços de alimentação durante os 36 meses contratados, nos bares sempre que haja atividades letivas aos sábados e em horário pós-laboral. Em situações pontuais, e sempre que se justifique, poder-se-á alargar os horários de funcionamento dos mesmos.
2. 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.
3. O concessionário obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de dois meses. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas para os SAS IPSantarém cópias dos relatórios, onde constem os resultados.
4. 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 onde é realizada a receção de mercadorias / cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 metros (se aplicável) bem como a higienização e remoção de detritos nas grelhas de escoamento 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) Cumprir de acordo com o plano de higienização, que deve permanecer afixado e devidamente atualizado, por forma a garantir a correta utilização dos produtos de higienização e respetivos utensílios, evitando assim o uso abusivo e /ou excessivo durante a aplicação dos mesmos;
  - 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 – semanal e sempre que necessário;
    - Exterior da hottes - quinzenal e sempre que necessário;
    - Interior da hottes (área acessível manualmente pelo exterior) –trimestral;
    - Grelhas dos 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;
-

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

### **Artigo 31.º**

#### **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.
3. O concessionário deverá apresentar, no início de cada ano letivo, os comprovativos da renovação das apólices de seguro referidas no n.º 1.

### **Artigo 32.º**

#### **Cumprimento do artigo 419ª-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.º**

#### **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 36. °**

**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 37. °**

**Atividades de verificação**

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros alimentícios nas refeições, nos pratos já confeccionados e em todos os restantes bens alimentares, incluindo as bebidas.
2. A verificação será exercida pelo gestor do contrato ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes dos SAS IPSantarém poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras e enviar para análise, ensaio ou prova em laboratórios oficiais bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
4. Devem ser recolhidas amostras testemunha, de todos os géneros alimentícios confeccionados, que devem permanecer devidamente identificados e datados.
5. Sem prejuízo do disposto anteriormente, o concessionário é obrigado a guardar nas devidas condições higiénico-sanitárias (acondicionadas em caixas / sacos hermeticamente fechados e devidamente identificados e datados), 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 alimentícios 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 38. °**

**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 39.º**

**Verificação qualitativa**

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

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

**Artigo 40º.**

**Decisão após verificação**

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o gestor de contrato aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação dos componentes das ementas confeccionadas ou de outros bens alimentares, o gestor de contrato aceita ou rejeita parcial ou totalmente os mesmos.
3. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios, 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 alimentícios ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo concessionário.

**Artigo 41º.**

**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 reparação e manutenção preventiva dos equipamentos e palamenta, são da responsabilidade da entidade concedente.
5. A entidade concedente poderá em qualquer altura proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.

### **Artigo 42.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**

	<b>Complexo Andaluz</b>	<b>ESDRM</b>	<b>ESAS</b>	<b>ESSS</b>
<b>Encarregado (a)</b>	1	1		
<b>Cozinheiro (a)</b>	1	1		
<b>Ajudante cozinha</b>	2	1	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**

	<b>ESDRM</b>	<b>ESAS</b>	<b>ESSS</b>	<b>ESES</b>	<b>ESGTS</b>
<b>Trabalhadores (as)</b>	2	1	1	1	2

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 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 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 43. °****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 44. °****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 45. °****Mapas de pessoal**

1. Os mapas de pessoal deverão encontrar-se afixados em lugar visível no refeitório/bar a que respeita.
2. Os mapas de pessoal deverão ser atualizados sempre que ocorram alterações e enviados para os SAS.

**CAPÍTULO II TÉCNICAS****Artigo 46. °****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 47. °****Outras atividades**

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

**Artigo 48. °****Refeições a servir****No refeitório:**

1. No refeitório deverão ser servidas refeições para estudantes obedecendo às captações mínimas exigidas no

---

anexo III, à tipologia da refeição constante no anexo II e no artigo 50º e aos preços fixados.

2. 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](mailto: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, hambúrgueres, entre outras a serem afixadas semanalmente pelo concessionário;
2. Não podendo ser servidos 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 49.º***

##### **Tipologia da refeição social diária**

1. A refeição deverá consistir em:
-

a) Prato Completo;

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

2. Salvo a aquisição acessória de componentes cada prato completo será obrigatoriamente constituído por pão, sopa, prato principal, legumes variados, salada e sobremesa.

a) A sopa deve ser confeccionada 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 que 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 ou massa 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 confeccionados 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 50.º**

**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 51.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 52.º**

**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
-

---

confeccionados das ementas do próprio dia.

**Artigo 53. °**

**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 54. °**

**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 55. °**

**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 56. °****Palamenta**

1. É obrigatório e da única responsabilidade da entidade concedente o fornecimento, no refeitório, da palamenta (tabuleiros, talheres, loiças, panelas, tachos, frigideiras e afins, utensílios para confeccionar e servir, etc.).
2. É da única responsabilidade do concessionário o fornecimento de toalhetes para os tabuleiros, sacos de empacotamento em papel para os talheres e para o pão, bem como o fornecimento de guardanapos.
3. 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.
4. Não é autorizada, a utilização de palamenta descartável, salvo nas situações de take away ou eventos, autorizados pelo Concedente.

**Artigo 57. °****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 nº 22 434/2002, competirá ao Conselho de Ação Social, no uso da competência que lhe é conferida pelo Decreto-Lei nº 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.

- 
8. O concessionário poderá realizar campanhas promocionais pontuais nos bares, como “Happy Hours” ou descontos, mediante aprovação prévia dos SAS IPSantarém.

***Artigo 58.º***

**Revisão de preços a praticar pelo concessionário**

1. Os preços previstos no contrato apenas podem ser revistos nas seguintes situações:
  - a) Por alteração legislativa ao Despacho 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 59.º Avaliação da  
satisfação***

1. Os SAS IPSantarém realizarão inquéritos periódicos de avaliação da satisfação dos utentes com os serviços prestados nos refeitórios e bares.
2. O concessionário compromete-se a colaborar na implementação das melhorias que se revelarem necessárias em função dos resultados dos inquéritos.

***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** - Tabela resumo de capitações no prato por dieta

**Anexo IV** - População escolar em 2023/2024

**Anexo V** - Caracterização dos bares

**Anexo I****CARACTERIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS**

<b>DESIGNAÇÃO</b>	<b>MORADA</b>	<b>HORÁRIO</b>
Escola Superior Agrária <b>120 lugares sentados</b>	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) <b>200 lugares sentados</b>	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 <b>65 lugares sentados</b>	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 <b>148 lugares sentados</b>	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 de encomenda de 50 jantares, obrigatoriedade de os jantares serem servidos em refeitório; em caso de encomendas inferiores a 50, os jantares poderão ser servidos em regime takeaway.

**Anexo II**

<b>COMPOSIÇÃO GENÉRICA DA DIETA GERAL DE ACORDO COM AS DIFERENTES REFEIÇÕES</b>		
<b>ALMOÇO</b>	<b>SOPA</b>	Sopa de produtos hortícolas (250 ml): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite
	<b>PRATO</b>	Carne (100 g) ou Peixe (100 g) ou Ovos (110 g) Batata/Puré (125 g) ou Arroz (110 g) ou Massa (110 g) ou Batata/Puré (50 g) ou Arroz (45 g) ou Massa (45 g) + Feijão (60 g) ou grão (60 g) ou Lentilhas (60 g) ou Ervilhas (60 g) ou Favas (60 g) Ou Feijão (80 g) ou grão (80 g) ou Lentilhas (80 g) ou Ervilhas (80 g) ou Favas (80 g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 50g) ou Produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 70g) ** Pão de mistura (50 g) ***
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana
<b>JANTAR</b>	<b>SOPA</b>	Sopa de produtos hortícolas (250 ml): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite
	<b>PRATO</b>	Carne (100 g) ou Peixe (100 g) ou Ovos (110 g) Batata/Puré (125 g) ou Arroz (110 g) ou Massa (110 g) ou Batata/Puré (50 g) ou Arroz (45 g) ou Massa (45 g) + Feijão (60 g) ou Grão (60 g) ou Lentilhas (60 g) ou Ervilhas (60 g) ou Favas (60 g) Ou Feijão (80 g) ou Grão (80 g) ou Lentilhas (80 g) ou Ervilhas (80 g) ou Favas (80 g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 50g) ou Produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 70g)** Pão de mistura (50 g)***
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 2) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana

\* 1 pacote individual de açúcar (4-5g) pode ser fornecido, a pedido do utente

\*\* Salada, hortícolas cozidos ou batata cozida devem ser acompanhados de azeite e vinagre em unidose (10 ml), por refeição.

\*\*\* Nas refeições principais, o pão deve ser fornecido.

---

As quantidades apresentadas no plano alimentar são referentes a pesos edíveis em cru, no caso de alimentos consumidos em cru e a pesos em cozinhado, no caso de alimentos que são consumidos desta forma, com exceção da sopa, que apresenta capitações parte edível em cru para os seus constituintes.

### **Métodos de Confeção**

Todos os métodos de confeção são permitidos, contudo deve ser dada preferência a métodos de confeção que requerem uma menor adição de gordura nomeadamente: estufados, caldeiradas, ensopados, assados com pouca gordura, cozidos e grelhados. A fritura não deverá exceder 1 vez por semana.

As ementas devem promover a alternância entre carne e pescado, não disponibilizando carne em proporção superior à oferta de pescado. Não devem ser disponibilizadas carnes processadas, como por exemplo os produtos de charcutaria nomeadamente: enchidos, fiambre.

As leguminosas devem estar presentes diariamente, pelo menos uma vez por dia, no prato ou na sopa.

As porções definidas na composição das dietas podem sofrer ligeiros ajustes em função das medidas caseiras e das porções para os produtos alimentares que são distribuídos em unidade.

Devem promover a disponibilidade de água a todos os utentes (água potável).

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.

Com a entrada em vigor da Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, é obrigatório a existência de uma opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos.

<b>COMPOSIÇÃO GENÉRICA DA DIETA VEGETARIANA DE ACORDO COM AS DIFERENTES REFEIÇÕES</b>		
<b>ALMOÇO</b>	<b>SOPA</b>	Sopa de produtos hortícolas da dieta geral (250mL): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite.
	<b>PRATO</b>	Batata/ puré batata (125g) ou arroz (110g) ou massa (110g) ou couscous (40g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 100g) ou produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 120g) ** Feijão (80g) ou grão (80g) ou lentilhas (80g) ou ervilhas (80g) ou favas (80g) Tempeh (35g) ou Tofu (70g) ou Seitan (30g) Pão de mistura ou trigo (50 g) ***.
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 2) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana.
<b>JANTAR</b>	<b>SOPA</b>	Sopa de produtos hortícolas da dieta geral (250mL): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite.
	<b>PRATO</b>	Batata/ puré batata (125g) ou arroz (110g) ou massa (110g) ou couscous (40g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 100g) ou produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 120 g) ** Feijão (80g) ou grão (80g) ou lentilhas (80g) ou ervilhas (80g) ou favas (80g) Tempeh (35g) ou Tofu (70g) ou Seitan (30g) Pão de mistura ou trigo (50 g) ***.
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 2) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana.

\* 1 pacote individual de açúcar pode ser fornecido, a pedido do utente.

\*\* Salada, hortícolas cozidos ou batata cozida devem ser acompanhados de azeite e vinagre em unidose (10 ml), por refeição.

\*\*\* Nas refeições principais, o pão deve ser fornecido a pedido ao utente.

Nota 1: As quantidades apresentadas no plano alimentar são referentes a pesos edíveis em cru, no caso de alimentos consumidos em cru e a pesos em cozinhado, no caso de alimentos que são consumidos desta forma, com exceção da sopa, que apresenta captações parte edível em cru para os seus constituintes.

---

Nota 2: A composição genérica contém indicação de alternativas de alimentos a disponibilizar ao doente, não correspondendo necessariamente a equivalências nutricionais entre si.

Nota 3: As porções definidas na dieta podem sofrer ligeiros ajustes em função das medidas caseiras e das porções para os produtos alimentares que são distribuídos em unidose.

### **Métodos de Confeção**

Todos os métodos de confeção são permitidos, contudo deve ser dada preferência a métodos de confeção que requerem uma menor adição de gordura nomeadamente: estufados, caldeiradas, ensopados, assados com pouca gordura, cozidos e grelhados. A fritura não deverá exceder 1 vez por semana.

Alimentos não permitidos Alimentos de origem animal e seus derivados e alimentos que contenham ingredientes de origem animal: carne, pescado, ovos e seus derivados, lacticínios, mel, gelatina (exceto a de origem vegetal, banha, entre outros, e todos os produtos que os contenham).

Os componentes principais da refeição devem ser as leguminosas (fonte proteica de origem vegetal), cereais ou derivados, de preferência integrais ou tubérculos (acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono) e hortícolas.

Leguminosas – As leguminosas devem estar presentes diariamente, nas duas refeições principais (almoço e jantar). Ocasionalmente poderão ser confecionados pratos sem leguminosas, mas nesse caso deverá ser assegurada a oferta de hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e dever-se-ão incluir obrigatoriamente as leguminosas na sopa. Alimentos do grupo dos cereais e derivados.

Nesta dieta deve promover-se uma oferta variada de alimentos do grupo dos cereais e derivados, em particular os cereais integrais, razão pela qual nesta dieta se incluíram as seguintes opções: focos de aveia, focos de milho, tostas integrais e couscous. Deste modo deve ser acautelada a alternância da composição do almoço e do jantar. A combinação de fontes proteicas de diferentes grupos de alimentos como cereais e leguminosas deve ser promovida, no entanto a combinação dos mesmos na mesma refeição não é necessária.

Pelo menos uma das peças de fruta diárias, fornecida como sobremesas das refeições principais deve ser rica em vitamina C (ex: laranja, kiwi, morangos). A Sobremesa doce (incluindo gelatina vegetal e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana.

Devem promover a disponibilidade de água a todos os utentes (água potável).

**Anexo III**
**Tabela 1 – Tabela de resumo de capitações no prato pela Dieta Geral e pela Dieta Vegetariana**

		GÉNEROS ALIMENTICIOS	DIETA GERAL	DIETA VEGETARIANA		
		<b>ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>PRATO</b>	Pão trigo/mistura (g)*	50	50
Sopa de hortícolas (ml)	250			250		
Hortícolas (g)*	180			180		
Batata (g)*	30			30		
Leguminosas (g)*	40			40		
Azeite (ml)	5			5		
<b>CEREAIS TUBÉRCULOS E DERIVADOS</b>						
Arroz (g)	110			----		
Arroz com combinação de leguminosas (g)	45			80		
Batata puré	125			---		
Batata/puré em combinação com leguminosas (g)	50			90		
Massa (g)	110			---		
Massa em combinação com leguminosas (g)	45			80		
Couscous	---			40		
<b>LEGUMINOSAS</b>						
Feijão/ Grão de bico/ Ervilha/ Fava/ Lentilha (g)	80			80		
<b>HORTÍCOLAS</b>						
Frescos (g)	50 (pelo menos)			100 (pelo menos)		
Cozinhados (g)	70 (pelo menos)			120 (pelo menos)		

Capitações parte edível em cru no caso de alimentos consumidos em cru e capitações parte edível pós-preparação e confeção para os alimentos que são consumidos em cozinhado.

As quantidades indicadas de alguns alimentos foram ajustadas às unidoses comercializadas e disponíveis no mercado.

\* Para os constituintes da sopa são apresentadas as capitações parte edível em cru.

**Tabela 2 - Resumo de captações da Fruta**

<b>TABELA DE CAPITAÇÕES FRUTA</b>	<b>FRUTA</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>FRUTA</b>	<b>QUANTIDADE</b>
	<b>Ameixa branca</b>	179g (3 unidades)	<b>Melancia</b>	255g
	<b>Ameixa vermelha</b>	189g (3 unidades)	<b>Melão</b>	246g
	<b>Ananás</b>	147g	<b>Meloa</b>	333g
	<b>Banana</b>	64g	<b>Morango</b>	264g (11 unidades de tamanho médio)
	<b>Cereja</b>	105g (18 cerejas)	<b>Nectarina</b>	161g
	<b>Clementina</b>	173g	<b>Nêspera</b>	173g
	<b>Dióspiro</b>	95g	<b>Pera</b>	149g
	<b>Figo</b>	86g	<b>Pêssego</b>	173g
	<b>Framboesa</b>	275g	<b>Romã</b>	117g
	<b>Kiwi</b>	128g	<b>Tangerina</b>	179g
	<b>Laranja</b>	157g	<b>Tangerina</b>	161g
	<b>Maçã</b>	107g	<b>Toranja</b>	233g
	<b>Maçã assada</b>	89g	<b>Uva branca</b>	81g (12 unidades)
	<b>Maçã cozida</b>	133g	<b>Uva preta</b>	75g (12 unidades)

Nota 1: As quantidades definidas para 1 porção deve ser fornecera de 14g de HC.

**Anexo IV****População escolar à data**

<b>CAMPUS</b>	<b>Unidades orgânicas</b>	<b>Estudantes</b>	<b>Trabalhadores (Docentes e não docentes)</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Andaluz</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esc. Superior de Educação</li><li>• Esc. Superior de Gestão e tecnologia</li><li>• Serviços centrais</li><li>• Serviços de Ação Social</li></ul>	2341	311	<b>2652</b>
<b>Q.ª do Galinheiro S. Pedro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Escola Superior Agrária</li></ul>	880	111	<b>991</b>
<b>Q.ª do Mergulhão Sr.ª da Guia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Escola Superior de Saúde</li></ul>	607	65	<b>672</b>
<b>Rio Maior</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esc. Superior de Desporto</li></ul>	1154	119	<b>1273</b>
<b>TOTAL</b>		<b>4982</b>	<b>606</b>	<b>5588</b>

Fonte: Serviços centrais do IPSantarém.

**Anexo V****CARACTERIZAÇÃO DOS BARES**

<b>DESIGNAÇÃO</b>	<b>MORADA</b>	<b>HORÁRIO</b>
<b>Escola Superior de Educação</b>	Complexo Andaluz	De 2.ª a 6.ª feira: 8:00 às 21.00 horas
<b>Escola Superior de Gestão e Tecnologia</b>		De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 22.00 horas
<b>Escola Superior Agrária</b>	Quinta do Galinheiro - S. Pedro	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas
<b>Escola Superior de Saúde</b>	Quinta do Mergulhão – Sr.ª da Guia	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 20.00 horas
<b>Escola Superior de Desporto de Rio Maior</b>	Rio Maior	De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas

- a) Durante as interrupções letivas o horário dos bares pode ser alterado mediante autorização dos SAS IPSantarém.
- b) Os bares deverão assegurar refeições ligeiras 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.