

REGULAMENTO DE CONSULTA E CADERNOS DE ENCARGOS ADMINISTRATIVOS E TÉCNICOS

para a assinatura de um contrato de ocupação temporária de um espaço dentro da Liceu Francês Charles LEPIERRE em Lisboa para a exploração de uma cafetaria.

Artigo 1 - Contexto

O Liceu Francês Charles Lepierre é um estabelecimento em gestão direta da Agência para o Ensino Francês no Estrangeiro(AEF). Recebe aproximadamente 2050 alunos desde do pré-escolar até ao ensino secundário e cerca de 250 funcionários docentes e não docentes.

Artigo 2 - Objetivo de Abertura:

O objetivo é a abertura da cafetaria em setembro de 2024, após a análise das candidaturas, validação pelos serviços do Estado (Embaixada de França em Portugal) e assinatura de contrato de ocupação temporária.

Artigo 3 - Duração:

O contrato de ocupação temporária será estabelecido por um período de 2 anos com possibilidade de renovação por mais 2 anos, com efeito a partir de 1 de setembro de 2024. A escola reserva-se o direito de não renovar o contrato ao fim do primeiro período de 2 anos (ou seja, no dia 31 de agosto de 2026), respeitando um aviso prévio de 2 meses antes da data de renovação do contrato (ou seja, até ao dia 30 de junho de 2026).

Artigo 4 - âmbito:

A cafetaria atua como complemento à cantina escolar, especialmente para os alunos que não frequentam a cantina escolar, bem como para serviços de pequeno-almoço e lanche. Também se destina a oferecer um serviço de cafetaria ao pessoal da instituição. Especificamente, o acesso à cafetaria é destinado aos alunos do ensino secundário (desde o 6º ano até ao 12º ano) e ao pessoal da escola. Os alunos do ensino primário e os pais dos alunos não têm acesso à cafetaria.

Artigo 5 - Funcionamento:

Os dias de abertura da cafetaria são os do calendário escolar disponível no site do LFCL. Poderão ser alargados durante as férias escolares, dependendo das atividades extracurriculares e mediante decisão da direção. O horário de funcionamento deve abranger no mínimo, o período das 7h30 às 14h30.

Artigo 6 - Espaço e Equipamentos Disponibilizados:

A escola disponibiliza um espaço de 26 m² nas instalações da instituição, equipado com água fria, aquecimento e eletricidade. A escola não disponibiliza equipamento. Os equipamentos (refrigerador, máquina de café, mesas, cadeiras, etc.) devem ser fornecidos pelo operador, dentro do espaço disponibilizado.

Artigo 7 - Produtos Alimentares Oferecidos:

A qualidade da restauração rápida deve ser superior dentro da instituição a de fora. A ementa do operador deverá incluir uma variedade de bebidas quentes e frias, saladas, frutas, sopas e sanduíches. Devem ser privilegiados os produtos alimentares caseiros e com baixo índice glicêmico. Pelo menos duas vezes por ano, em janeiro e junho, uma reunião será organizada pela escola entre o operador e os representantes da comunidade escolar para analisar a oferta. Outras reuniões podem ocorrer a pedido do operador ou do estabelecimento.

Artigo 8 - Obrigações Administrativas do Operador:

Ter um estatuto reconhecido e compatível com o exercício da atividade.

Cumprir com as obrigações fiscais e salariais de acordo com a lei portuguesa.

Organizar a sua atividade de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar, incluindo relatórios periódicos obrigatórios e a assinatura de contratos (desratização, insetos...).

Contratar um seguro que cubra os riscos inerentes à sua atividade.

Emitir um recibo após cada venda realizada.

Fornecer um certificado de registo criminal limpo para o pessoal presente nas instalações.

Artigo 9 - Obrigações Técnicas da Escola:

Disponibilizar um espaço adequado para a atividade de cafetaria.

Garantir a segurança da cafetaria (sistema de evacuação, verificação de extintores...).

Garantir o pagamento dos consumos de fluidos do operador (gás, água, eletricidade).

Artigo 10 - Condições Financeiras da Ocupação:

O operador compromete-se a pagar:

uma quantia fixa de 800 € por mês à escola ao longo de 12 meses, totalizando 9600 €/ano e

uma percentagem do seu volume de negócios fixada em: 2% do volume de negócios anual

Artigo 11 - Cronograma para a Seleção do Candidato Selecionado:

4 de março de 2024: publicação deste concurso

31 de março de 2024: prazo final para as candidaturas

De 1 a 5 de abril de 2024: análise das propostas

Entre 8 e 12 de abril de 2024: formalização do contrato e aprovação do CIME

Entre 26 e 30 de agosto de 2024: preparação para a abertura

1 de setembro de 2024: abertura oficial da cafeteria

Artigo 12 - Análise das Propostas:

As propostas apresentadas serão analisadas com base nos critérios:

Experiência da empresa

Horas e dias de funcionamento.

Abrangência e adequação da ementa à cultura da instituição. A saúde dos alunos é um critério de seleção fundamental.

Equilíbrio nutricional da ementa: são esperadas fichas detalhando a composição dos produtos alimentares que serão oferecidos para venda.

Preços da oferta: uma tabela unitária de preços deve ser preenchida, indicando o montante com todas as taxas incluídas de cada item oferecido para venda.

Competências linguísticas.

Portanto, o dossier de candidatura deve conter informações claras e precisas sobre os 6 temas mencionados acima.

Artigo 13 - Utilidade do Presente Documento:

Este documento será anexado ao contrato de ocupação temporária. Deve ser incluído na proposta