

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I	2
CLÁUSULAS GERAIS	2
Disposições e cláusulas por que se rege o serviço	2
PARTE II	2
CLÁUSULAS JURÍDICAS	2
Objecto e regime da prestação de serviço	2
Local da prestação de serviços	2
Prazo de execução da prestação do serviço e requisitos da confeção e fornecimento	2
Condições de Pagamento	3
Envio de Facturas	3
Sigilo	3
Cessão da Posição Contratual	3
Penalidades	4
Casos Fortuitos ou de Força Maior	4
Caução para Garantir o Cumprimento de Obrigações	4
Patentes, Licenças e Marcas Registadas	4
Garantia	4
Rescisão do Contrato	5
Causas de Não Adjudicação	5
Outros Encargos	5
Foro Competente	6
Prevalência	6
PARTE III	6
CLÁUSULAS TÉCNICAS E COMPLEMENTARES	6
Execução	6
Composição das refeições	7
Armazenagem e Conservação	7
Controlo	7
Equipamento e material	8
Refeição de recurso	8
Refeições Temáticas / Restrições Alimentares	8
Actividades exteriores aos estabelecimentos de ensino – ementa	9
Prazo de execução	9
Preço Base	9

PARTE I
CLÁUSULAS GERAIS

Artigo 1º

DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE O SERVIÇO

1 – Na execução do serviço observar-se-ão:

a) as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante;

b) o Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, doravante designado por CCP (Código dos Contratos Públicos) e restante legislação aplicável;

2 – Para os efeitos estabelecidos na **alínea a)** da cláusula anterior, consideram-se integrados no contrato este caderno de encargos, os restantes elementos patenteados em concurso, a proposta do adjudicatário, bem como, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou neste caderno de encargos.

3 – Os diplomas legais e regulamentares a que se refere a **alínea b)** da cláusula anterior, serão observados em todas as disposições imperativas e nas demais, cujo regime não haja sido alterado pelo contrato, ou documentos que dele fazem parte integrante.

PARTE II
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 2º

OBJECTO E REGIME DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Constitui objecto do presente procedimento a confecção e fornecimento de refeições diárias (2ª a 6ª feira) no refeitório da Escola Básica de Arcos de Valdevez (Escola Básica Prof. António de Melo Machado).

Artigo 3º

LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O serviço objecto do contrato será prestado no seguinte estabelecimento de ensino:

Escola Básica de Arcos de Valdevez (Escola Básica Professor António de Melo Machado).

Artigo 4º

PRAZO DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E REQUISITOS DA CONFEÇÃO E FORNECIMENTO

1 – Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis durante os períodos de atividades letivas, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas para férias dos alunos ou outras, conforme o calendário escolar a ser entregue pela entidade adjudicante logo que se estabeleçam as datas definitivas do mesmo.

2 – Requisitos da confeção e fornecimentos:

- a) o fornecimento e confeção das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
- b) o adjudicatário é responsável pela qualidade da confeção e condições "higieno-sanitárias", cumprindo todas as normas legais em vigor, nomeadamente, o sistema de Segurança Alimentar HACCP.

Artigo 5º

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1 – As condições de pagamento do encargo total da prestação de serviços são fixadas de acordo com as regras estabelecidas no programa de concurso.

2 – Para efeitos de pagamento, as facturas deverão ser apresentadas com uma antecedência mínima de cinco dias úteis em relação à data do respectivo vencimento.

3 – Não sendo observado o prazo estabelecido no número anterior, considera-se que a respetiva prestação só se vence nos cinco dias úteis subsequentes à apresentação da correspondente fatura.

Artigo 6º

ENVIO DE FATURAS

1 – O adjudicatário enviará nos primeiros oito dias do mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como, todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2 – Os valores a pagar serão os que resultarem das refeições efetivamente servidas.

Artigo 7º

SIGILO

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento, relacionadas com a actividade da entidade adjudicante.

Artigo 8º

CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização da entidade adjudicante.

Artigo 9º

PENALIDADES

No caso do incumprimento dos prazos fixados no contrato e por causa imputável ao adjudicatário, poderá ser aplicada uma penalidade, calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$P = V * A / 500$$

O P corresponde ao montante da penalidade, V é igual ao valor do contrato do fornecimento do serviço em atraso e A é o número de dias em atraso.

Artigo 10º

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

- 1** – Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos colectivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2** – A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior, deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como, informar o prazo previsível para restabelecer a situação

Artigo 11º

CAUÇÃO PARA GARANTIR O CUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES

Não é exigível caução.

Artigo 12º

PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTADAS

- 1** – São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação do serviço, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2** – Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no ponto anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 13º

GARANTIA

- 1** – O adjudicatário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, o serviço prestado, pelo prazo indicado na sua proposta.

2 – O prazo de garantia referido no número anterior conta-se a partir do início da prestação de serviço.

3 – São excluídos da garantia todos os defeitos que notoriamente resultarem de má utilização, de uma utilização abusiva ou de negligência da entidade adjudicante, bem como, todos os defeitos resultantes de fraude, acção de terceiros, de caso fortuito ou de força maior.

4 – Em caso de anomalia detectada no objecto do contrato, o adjudicatário compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos se a anomalia resultar de facto não imputável ao adjudicatário.

Artigo 14º

RESCISÃO DO CONTRATO

1 – O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato, confere, nos termos legais de direito, à outra parte, o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2 – Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo, quando houver atraso na prestação do serviço.

3 – O contrato poderá ser rescindido para além de outros casos previstos na legislação em vigor, bem como, os referidos nos pontos anteriores, pelas seguintes causas:

- a)** utilização abusiva ou acentuada deterioração do equipamento, material e ou instalações;
- b)** prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afectem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos estabelecimentos de ensino;
- c)** quando a adjudicatária não cumprir integralmente as condições e obrigações deste caderno de encargos.

Artigo 15º

CAUSAS DE NÃO ADJUDICAÇÃO

A Câmara Municipal de Arcos de Valdevez ao abrigo dos artigos 79º e 80º do CCP, reserva-se o direito de não fazer a adjudicação se entender que as propostas apresentadas não são as mais convenientes aos seus interesses.

Artigo 16º

OUTROS ENCARGOS

Todas as despesas derivadas da celebração do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 17º

FORO COMPETENTE

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

Artigo 18º

PREVALÊNCIA

- 1** - Fazem parte integrante do contrato o caderno de encargos, o programa de concurso e a proposta do adjudicatário.
- 2** – Em caso de dúvidas prevalece em primeiro lugar o CCP sobre quaisquer outras disposições das peças do procedimento.

PARTE III

CLÁUSULAS TÉCNICAS E COMPLEMENTARES

Artigo 19º

EXECUÇÃO

- 1** – A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do serviço de alimentação do estabelecimento de ensino objecto do concurso;
- 2** – O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento e confecção de refeições, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos, em caso de agressão ao estado de saúde dos utentes do serviço de alimentação dos estabelecimentos de ensino, designadamente intoxicação alimentar;
- 3** – Os géneros alimentares devem cumprir as normas estabelecidas pelo Ministério da Educação no que concerne a ementas e refeitórios escolares;
- 4** – O adjudicatário deverá disponibilizar, atempadamente, a ementa semanal, de modo a garantir a sua afixação no Estabelecimento de Ensino;
- 5** - O Adjudicatário deverá variar a ementa de forma a não haver repetição de um prato com idêntica composição e confecção, num prazo mínimo de duas semanas;
- 6** - O Adjudicatário ficará obrigado a ajustar a quantidade por prato, bem como, o tipo de prato, caso a entidade adjudicante assim o solicite, sem qualquer encargo adicional;

7 – A encomenda das refeições será efectuada diariamente, pela entidade adjudicante com uma antecedência de 48 horas face ao dia do seu consumo pelos alunos;

8 - No dia do consumo, as refeições poderão ser solicitadas desde que tal ocorra até às 10,00h e, apenas, por motivos excepcionais.

Artigo 20º

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1 - As refeições são compostas por:

- 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e sopa de peixe uma vez por mês;
- 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa;
- 1 pão de mistura, devidamente embalado;
- 1 sobremesa, constituída por fruta variada da época, no mínimo, 3 vezes por semana;
- 1 Doce (gelatina, gelado de leite, iogurte, fruta cozida ou assada - preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe), no máximo, duas vezes por semana.

2 – A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.

Artigo 21º.

ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO

1 – O adjudicatário é responsável pela armazenagem e conservação dos géneros incorporados e dos outros componentes da refeição, devendo ser assegurado o cumprimento das regras higieno-sanitárias exigíveis, de acordo com a legislação aplicável, nomeadamente o sistema de Segurança Alimentar HACCP.

Artigo 22º

CONTROLO

1 - No caso de suspeita de intoxicação alimentar, a entidade adjudicante deverá, de imediato:

- Contactar as autoridades de saúde competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem prestadas;

2 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos se mantêm.

3 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações fabris, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confecção, bem como, a documentação referente aos

sistemas de HACCP aos representantes da entidade adjudicante, incluindo, obviamente, os serviços e organismos com competência específica.

Artigo 23º

EQUIPAMENTO E MATERIAL

- 1** - O fornecimento de toalhetes individuais de papel, de guardanapos de papel e as saquetas para empacotamento de talheres é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 por 33 cm.
- 2** - Ficará ainda a cargo do Adjudicatário, o fornecimento de toucas, batas, luvas, sacos para recolha de amostras diárias, desinfectante dos produtos frescos, temperos para saladas ou outras.
- 3** - As temperaturas dos sistemas de frio e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/recuperador de calor) deverão ser diariamente verificadas pelo adjudicatário através de termómetros específicos (de mercúrio e de sonda, respectivamente), e efectuados os respectivos registos.
- 4** – A entidade Adjudicante reserva-se no direito de verificar, sempre que entender, o registo das temperaturas.

Artigo 24º

REFEIÇÃO DE RECURSO

- 1-** O adjudicatário, colocará no estabelecimento de ensino, uma refeição de recurso por utilizador, para o caso de situações imprevistas. Esta refeição deverá ser do tipo enlatada (prato principal e sobremesa), ficando a seu cargo a verificação de validade destes produtos, e a sua substituição caso esta seja ultrapassada.
- 2–** Sempre que se verifique necessidade de utilização da refeição de recurso, deverá a mesma ser reposta de imediato, pelo adjudicatário.
- 3-** O disposto nos pontos anteriores não implica acréscimo de custos para a Entidade Adjudicante.

Artigo 25º

REFEIÇÕES TEMÁTICAS/RESTRICÇÕES ALIMENTARES

- 1** - Em casos excepcionais, por razões de ordem médica ou religiosa, poderá ser necessário elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado, pela entidade adjudicante. A entidade adjudicante apresentará ao adjudicatário o respectivo relatório médico ou declaração assinada pelo encarregado de educação conforme se trate da primeira ou segunda situação.

2 – As refeições previstas no ponto anterior, são fornecidas pelo Adjudicatário em unidoses, devendo as mesmas apresentar a identificação do consumidor.

3 - O previsto no n.º anterior, não implica qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

Artigo 26º

ACTIVIDADES EXTERIORES AOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO – EMENTA

1 - Nos dias lectivos em que se realizem actividades exteriores ao estabelecimento de ensino (ex: piqueniques) os lanches disponibilizados poderão incluir os seguintes alimentos:

- 1 pão (50 g) com queijo (25-30 g) ou manteiga, acondicionado individualmente em película aderente ou outro material adequado.
- 1 peça de fruta (devidamente limpa e que não necessite de descascar)
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas)
- 1 pacote (200 ml) de leite meio-gordo UHT
- 1 pacote (200 ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50 % de sumo de fruta)
- 1 iogurte líquido natural ou de aroma
- Água engarrafada

2 - De acordo com o descrito no artigo anterior, a entidade adjudicante deverá propor, com a antecedência mínima de 5 dias) ao adjudicatário, o que considera necessário em função da saída para o exterior e as necessidades alimentares das crianças. A desmarcação deverá efectuar-se com a antecedência mínima de 24 horas (excepto fim de semana).

3 – Para estes dias o adjudicatário poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente de aprovação da entidade adjudicante.

4 – O previsto no n.º anterior, não implica qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

Artigo 27º

PRAZO DE EXECUÇÃO

Ano letivo 2017/2018 – com a duração previsível de 175 dias de aulas.

Artigo 28º

PREÇO BASE

O preço base é de € 1,15 por refeição, sendo que o universo previsível de alunos é de cerca de 350.