

RAUL
MANUEL
DAS ROUCAS
FILIPE

Assinado de forma
digital por RAUL
MANUEL DAS
ROUCAS FILIPE
Dados: 2020.09.07
13:05:30 +01'00'

CADERNO DE ENCARGOS

Ref: CPG/8/2020 - Matérias primas F&B

Parte I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas, jurídicas e técnicas, a incluir nos contratos a celebrar – de acordo com as especificações técnicas adiante descritas na Parte II – na sequência do procedimento pré-contratual destinado à aquisição de produtos Food and Beverage (F&B), necessários para a realização de aulas práticas, no âmbito das licenciaturas e mestrados lecionados e eventos ou projetos organizados pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, apresentam-se ou adotam-se as seguintes definições:

CCP – Códigos dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 30 de Agosto;

Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;

ESHTE - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Órgão competente para a decisão de contratar – Presidente da ESHTE;

Entidade Adjudicante – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril;

Adjudicatário – entidade convidada a quem se adjudica a execução do contrato.

Artigo 3.º

Forma e documentos contratuais

1 - Os contratos serão reduzidos a escrito

2 - Fazem parte integrante dos contratos os seguintes documentos:

- a) Os suprimientos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

Artigo 4.º

Duração do contrato

O presente contrato vigora desde a sua assinatura até 31 de Dezembro de 2020.

Artigo 5.º

Obrigações do adjudicatário

1 - O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 - Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Fornecer os bens à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e especificações do presente caderno de encargos;

- b) O adjudicatário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- c) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o fato que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- d) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- e) Comunicar qualquer fato que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- f) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios aquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- g) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Artigo 6.º

Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo de 30 dias, após entrega regular das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas depois de concretizada a entrega do bem.

Artigo 7.º

Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Artigo 8.º

Alterações ao contrato

1 - Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2 - A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, a outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação a data em que pretende ver introduzida a alteração;

3 - O contrato pode ser alterado pela forma e com os fundamentos, limites e consequências estabelecidos nos artigos 311.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 9.º

Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual

Artigo 10.º

Subcontratação

1 - Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.

2 - Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pelo fornecimento dos bens objeto do contrato.

Artigo 11.º

Preço base

1 - O preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pelo fornecimento dos bens que constituem o seu objeto, por referência à execução de contratos anteriores de natureza similar, tendo como limite máximo para cada lote os seguintes valores:

Lote 1 - Produtos hortícolas, frutas e frutos de casca rija: 8.000€

Lote 2 - Peixes, crustáceos e produtos aquáticos: 6.000€

Lote 3 – Carne: 6.700€

Artigo 12.º

Boa-fé

1 - As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Parte II

Especificações técnicas

Artigo 13.º

Âmbito dos Serviços

1 - A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril pretende adquirir produtos que deverão ser fornecidos nas suas instalações de acordo com a lista abaixo:

Lote 1 - Produtos Hortícolas, frutas e frutos de casca rija

1	Produtos hortícolas, frutas e frutos de casca rija	Unid	Quantidade
1.1	abacate Kg	Kg	10
1.2	abacaxi inteiro, Kg	Kg	5
1.3	alperce, kg	kg	5
1.4	ameixa encarnada 40/50 cal., Kg	Kg	10
1.5	amoras Kg	Kg	5
1.6	banana da madeira	kg	2
1.7	banana pão , Kg	Kg	5
1.8	banana Kg	Kg	5
1.9	castanha, kg	Kg	5
1.10	cereja Kg	Kg	5
1.11	clementina Kg	Kg	10
1.12	coco seco inteiro castanho Kg	Kg	10
1.13	coco verde, kg	Kg	5
1.14	damasco kg	Kg	5
1.15	figo da india, kg	Kg	1
1.16	figo Kg	Kg	10
1.17	fisalis , Kg	Kg	4
1.18	framboesa fresca cx 125gr, Kg	Kg	5

1.19	groselha Kg	Kg	5
1.20	kiwi Kg	Kg	5
1.21	laranja de mesa 70/80, kg	Kg	5
1.22	laranja de sumo, Kg	Kg	10
1.23	lichia Kg	Kg	4
1.24	lima Kg	Kg	5
1.25	limao kg	Kg	5
1.26	maca bravo esmolfe , Kg	Kg	5
1.27	maçã fuji 65/70, kg	Kg	5
1.28	maca golden 60/65, Kg	Kg	5
1.29	maca granny smith 60/65, Kg	Kg	5
1.30	maca reineta , 65/70 Kg	Kg	5
1.31	maca royal , Kg	Kg	5
1.32	maca starking , Kg	Kg	5
1.33	manga aerea , Kg	Kg	5
1.34	manga verde Kg	Kg	5
1.35	maracuja Kg	Kg	5
1.36	marmelo , Kg	Kg	5
1.37	melancia Kg	Kg	5
1.38	melao Kg	Kg	5
1.39	melo cantalupe Kg	Kg	5
1.40	melo galia Kg	Kg	5
1.41	mirtilo fresco cx, 125gr, Kg	Kg	5
1.42	morango , Kg	Kg	5
1.43	nespera , Kg	Kg	5
1.44	papaia Kg	Kg	30
1.45	papaia verde Kg	Kg	10
1.46	pera rocha , Kg	Kg	5
1.47	pera william , 65/70 Kg	Kg	5
1.48	pessego , Kg	Kg	5
1.49	pitaya , Kg	Kg	5
1.50	pomelo , Kg	Kg	5
1.51	roma , Kg	Kg	5
1.52	tangerina Kg	Kg	6
1.53	toranja , Kg	Kg	4
1.54	uva branca , Kg	Kg	10
1.55	uva tinta , Kg	Kg	5
1.56	abbora butternut Kg	Kg	5

1.57	abobora Kg	Kg	5
1.58	acelga Kg	Kg	4
1.59	agriao , Kg	Kg	5
1.60	aipo bolbo , Kg	Kg	5
1.61	alcachofra Kg	Kg	5
1.62	alface casca de carvalho , Kg	Kg	5
1.63	alface francesa , Kg	Kg	5
1.64	alface iceberg , Kg	Kg	5
1.65	alface lolarossa , Kg	Kg	5
1.66	alface portuguesa , Kg	Kg	5
1.67	Alface Radicchio Kg	Kg	5
1.68	alface romana , Kg	Kg	5
1.69	alface roxa , Kg	Kg	15
1.70	alho frances , Kg	Kg	15
1.71	alho seco cabeça , Kg	Kg	10
1.72	beringela , Kg	Kg	20
1.73	beterraba , Kg	Kg	10
1.74	brocolos , Kg	Kg	20
1.75	caldo verde cortado embalado , Kg	Kg	16
1.76	canonigos , Kg	Kg	15
1.77	cebola , Kg	Kg	200
1.78	Cebola Branca	Kg	10
1.79	cebola roxa , Kg	Kg	30
1.80	Ceboleto, Kg	Kg	15
1.81	cebolinhas , Kg	Kg	12
1.82	cenoura , Kg	Kg	50
1.83	cenoura ripada IV gama Kg	Kg	5
1.84	chalota , Kg	Kg	30
1.85	chicoria , Kg	Kg	6
1.86	chuchu , Kg	Kg	10
1.87	cogumelo enoki , Kg	Kg	5
1.88	cogumelo portobello , Kg	Kg	10
1.89	Cogumelo shitake	Kg	10
1.90	cogumelos marron , Kg	Kg	10
1.91	cogumelos paris , Kg	Kg	10
1.92	cogumelos pleurotos , Kg	Kg	10
1.93	cogumelos shimeiji , Kg	Kg	5
1.94	courgette , Kg	Kg	30

1.95	courgette amarela , Kg	Kg	4
1.96	couve chinesa , Kg	Kg	20
1.97	Couve Coração	Kg	10
1.98	couve flor , Kg	Kg	20
1.99	couve lombarda , Kg	Kg	20
1.100	couve pak choi , Kg	Kg	5
1.101	couve portuguesa , Kg	Kg	30
1.102	couve romanesca, Kg	Kg	5
1.103	couve roxa , Kg	Kg	10
1.104	erva limeira , Kg	Kg	5
1.105	ervilhas fresca em vagem, Kg	Kg	5
1.106	ervilhas tortas , Kg	Kg	10
1.107	espargos brancos , Kg	Kg	5
1.108	espargos verdes , Kg	Kg	30
1.109	espinafres crus , Kg	Kg	10
1.110	feijão por debulhar, Kg	Kg	5
1.111	feijao verde , Kg	Kg	60
1.112	feijao verde kenia , Kg	Kg	5
1.113	funcho bolbo , Kg	Kg	10
1.114	gengibre , Kg	Kg	10
1.115	grellos de couve , Kg	Kg	10
1.116	grellos de nabo , Kg	Kg	10
1.117	inhame , Kg	Kg	20
1.118	jalapeño	Kg	5
1.119	maçaroca de milho fresca, kg	Kg	5
1.120	malagueta verde , Kg	Kg	20
1.121	malagueta vermelha , Kg	Kg	20
1.122	mandioca , Kg	Kg	10
1.123	nabo s/rama , Kg	Kg	10
1.124	pastinaca , Kg	Kg	10
1.125	pepino , Kg	Kg	10
1.126	pepino doce, kg	Kg	2
1.127	pimento amarelo , Kg	Kg	20
1.128	pimento laranja fresco , Kg	Kg	10
1.129	pimento verde , Kg	Kg	20
1.130	pimento vermelho , Kg	Kg	20
1.131	quiabo , Kg	Kg	20
1.132	rabanete , Kg	Kg	10

1.133	rabano , Kg	Kg	20
1.134	Rabano picante, Kg	Kg	10
1.135	rama de aipo , Kg	Kg	30
1.136	Repolho	Kg	20
1.137	rucula fresca , Kg	Kg	30
1.138	ruibarbo , Kg	Kg	10
1.139	salada iberica ,Kg	Kg	30
1.140	tomate cherry , Kg	Kg	20
1.141	tomate cherry amarelo , Kg	Kg	10
1.142	tomate chucha , Kg	Kg	30
1.143	tomate rama , Kg	Kg	10
1.144	tomate salada , Kg	Kg	10
1.145	tomate salada verde , Kg	Kg	20
1.146	Tomate Verde kumato, Kg	Kg	5
1.147	Topinambo, Kg	Kg	5
1.148	alecrim fresco , Kg	Kg	1
1.149	cebolinho, Kg	Kg	1
1.150	cerefoleo , Kg	Kg	1
1.151	coentros , Kg	Kg	5
1.152	endro fresco , Kg	Kg	1
1.153	Funcho em rama, Kg	Kg	1
1.154	estragao , Kg	Kg	1
1.155	hortela , Kg	Kg	5
1.156	mangericao basilico , Kg	Kg	2
1.157	manjerona , Kg	Kg	1
1.158	oregaos , Kg	Kg	1
1.159	poejo , Kg	Kg	1
1.160	Levistico, Kg	Kg	1
1.161	rosmaninho , Kg	Kg	1
1.162	salicornia , Kg	Kg	1
1.163	salsa portuguesa , Kg	Kg	2
1.164	salva , Kg	Kg	1
1.165	segurelha , Kg	Kg	1
1.166	tomilho , Kg	Kg	1
1.167	Rebentos de mostarda , Unid 30gr. +-	Unid	10
1.168	Rebentos de Amarate, Unid 30gr +-	Unid	10
1.169	rebentos de beterraba Unid 30gr.+-	Unid	10
1.170	rebentos de ervilha Unid 30gr.+-	Unid	10

1.171	Rebentos de mangericao Unid 30gr.+-	Unid	10
1.172	rebentos de soja, Kg	Kg	1
1.173	nabo baby, kg	Kg	1
1.174	milho baby caixa 125g	Unid	5
1.175	Folha de Sishô, cx+-30 gr	Unid	5
1.176	flores comestiveis , cx.40gr	Unid	5
1.177	rosas comestiveis, cx 40 gr	Unid	5
1.178	flores de courgete , cv+-100gr	Unid	5
1.179	espargos baby, Kg	Kg	3
1.180	cenoura baby, kg	Kg	2
1.181	Beterraba baby, Kg	Kg	2
1.182	agriao baby 4 gama , Kg	Kg	2

Lote 2 – Peixes, crustáceos e produtos aquáticos

2	Peixes, crustáceos e produtos aquáticos	Unid	Quantidade
2.1	ameijoa japonica , sc.1Kg	Kg	10
2.2	ameijoa legitima, sc. 1KG	Kg	10
2.3	atum , Kg	Kg	10
2.4	bacalhau fresco, kg	Kg	5
2.5	berbigão cru , 1Kg	Kg	20
2.6	besugo, Kg	Kg	5
2.7	cação inteiro , Kg	Kg	10
2.8	Camarão de Espinho	Kg	5
2.9	cantaril , Kg	Kg	5
2.10	carapau cru +- 250grs, Kg	Kg	10
2.11	carapau pequeno +-100grs., Kg	Kg	10
2.12	cavala crua +-400gr. , Kg	Kg	10
2.13	chicharro 600gr. , Kg	Kg	10
2.14	choco fresco com tinta , Kg +-400gr	Kg	10
2.15	conquilhas , sc.1Kg	Kg	5
2.16	Corvina, Kg	Kg	5
2.17	dourada 300/400 , Kg	Kg	10
2.18	dourada +/- 1 kg	kg	5
2.19	enguia , Kg	Kg	10
2.20	Espadarte, Kg	Kg	5
2.21	garoupa , Kg	Kg	20

2.22	imperador , Kg	Kg	10
2.23	linguado , Kg	Kg	5
2.24	lingueirão , sc.1Kg	Kg	10
2.25	Lula media Kg	Kg	20
2.26	mexilhão fresco , sc.1Kg	Kg	50
2.27	Moreia, Kg	Kg	10
2.28	ostra , Kg	Kg	10
2.29	Ouriço Fresco,	Kg	5
2.30	pargo legitimo , Kg	Kg	10
2.31	peixe espada branco , Kg	Kg	5
2.32	peixe espada preto , Kg	Kg	10
2.33	peixe Galo, Kg	Kg	5
2.34	percebes, Kg	Kg	10
2.35	pescada, kg	Kg	5
2.36	polvo, kg	Kg	5
2.37	perca, kg	Kg	5
2.38	pregado , Kg	Kg	15
2.39	raia , Kg	Kg	15
2.40	robalo 300gr./400gr. , Kg	Kg	10
2.41	ruivo , Kg	Kg	15
2.42	safio , Kg	Kg	10
2.43	salmao 4/5 , Kg	Kg	50
2.44	salmonete, Kg	Kg	10
2.45	sarda , Kg	Kg	5
2.46	sardinha 300 grs., Kg	Kg	10
2.47	tamboril, kg	Kg	5
2.48	truta arco-íris 300gr.	Kg	30

Lote 3 – Carne

3	Carne	Unid	Quantidade
3.1	borrego carne picada Kg	Kg	5
3.2	borrego carne congelado tipo frances, Kg	Kg	1
3.3	borrego costeleta Kg	Kg	5
3.4	borrego inteiro , 1/2 res , Kg	Kg	5
3.5	borrego perna, Kg	Kg	10
3.6	borrego lombinho	Kg	5
3.7	lombo de javali , Kg	Kg	5

3.8	lombo de veado , Kg	Kg	5
3.9	Lombo de Porco Preto, Kg	Kg	5
3.10	Bochechas de Porco Preto, Kg	Kg	1
3.11	Pombo, Kg	Kg	1
3.12	cabrito costeleta, Kg	Kg	5
3.13	cabrito perna , Kg	Kg	5
3.14	Cabrito 1/2, Kg	Kg	10
3.15	coelho inteiro , peso aprox. 1Kg	Kg	40
3.16	codorniz +-110gr. , Unid	Unid	10
3.17	asas de frango , Kg	Kg	22
3.18	figado de galinha / aves kg	Kg	14
3.19	frango coxa kg	Kg	10
3.20	frango do campo peso +-2Kg, Kg	Kg	18
3.21	frango inteiro , +-1Kg	Kg	20
3.22	frango peito , aprox.200gr. , Kg	Kg	10
3.23	frango perna , Kg	Kg	22
3.24	franguinho 600gr. , Kg	Kg	27
3.25	galinha , peso aprox.1,5Kg, Kg	Kg	27
3.26	galinha perna , Kg	Kg	6
3.27	galinha sangue, Lt	Kg	4
3.28	miudos de frango , Kg	Kg	5
3.29	moelas de frango , Kg	Kg	8
3.30	pato Congelado C/ miudos, Kg	Kg	55
3.31	Magret congelado 300/400, Kg	Kg	10
3.32	pato perna , Kg	Kg	20
3.33	peito de peru , Kg	Kg	10
3.34	perna de peru , Kg	Kg	10
3.35	peru picado , Kg	Kg	10
3.36	perdiz 350gr. Aprox., Unid	Unid	10
3.37	bochechas de porco , Kg	Kg	10
3.38	cabeça de porco, Kg	Kg	4
3.39	carne de porco picada , Kg	Kg	35
3.40	carre de porco , Kg	Kg	26
3.41	chispe de porco , Kg	Kg	12
3.42	costeleta porco , Kg	Kg	12
3.43	entrecosto porco , Kg	Kg	20
3.44	entremeada porco , Kg	Kg	40
3.45	febras , Kg	Kg	27
3.46	figado de porco , Kg	Kg	10
3.47	leitao Inteiro, Kg	Kg	40
3.48	leitao pezinhas, Kg	Kg	7
3.49	lombinho de porco , Kg	Kg	40
3.50	orelha de porco , Kg	Kg	10
3.51	osso de sua , Kg	Kg	20

3.52	perna de Leitão, Kg	Kg	10
3.53	perna porco sem osso , Kg	Kg	10
3.54	pézinhos de porco , Kg	Kg	18
3.55	porco cachaco sem osso , Kg	Kg	45
3.56	porco costeleta , Kg	Kg	1
3.57	porco inteiro, Kg	Kg	75
3.58	porco lombo , Kg	Kg	10
3.59	porco pa , Kg	Kg	20
3.60	porco piano , Kg	Kg	10
3.61	rins de porco , Kg	Kg	10
3.62	túbaros de porco, kg	Kg	2
3.63	aparas de vitela fresca , Kg	Kg	20
3.64	carne de vaca picada , Kg	Kg	10
3.65	cha de fora vaca , Kg	Kg	10
3.66	chambao de vaca , Kg	Kg	10
3.67	costeletas vitela grossas, Kg	Kg	9
3.68	lombo de Novilho , fresco 3/4 Kg	Kg	10
3.69	mao de vitela fresca , Kg	Kg	2
3.70	novilho lombo congelado 4/5 Lbs , Kg	Kg	10
3.71	osso buco fatiado vaca , Kg	Kg	22
3.72	ossos de vaca , Kg	Kg	50
3.73	pojadouro vaca , Kg	Kg	20
3.74	rabo de boi ,Kg	Kg	10
3.75	vaca alcatra , Kg	Kg	10
3.76	vaca cachaco s/ osso, Kg	Kg	20
3.77	vaca carne de aba , Kg	Kg	4
3.78	vazia vaca , Kg	Kg	10
3.79	Lingua de vaca	Kg	4
3.80	vaca acem	Kg	10
3.81	Hamburguer de vaca 150gr+-, Kg	Kg	10
3.82	Dobrada, Kg	Kg	2
3.83	Costeletão de vitela, Kg	Kg	5
3.84	Posta mirandesa	Kg	5
3.85	Carne de Vaca Maturada, Kg	Kg	10
3.86	Coração de vaca, Kg	Kg	4

Artigo 14.º

Local e prazo

1 - O adjudicatário, deverá garantir entregas entre as 8 horas e as 10 horas de segunda-feira a sábado, nas instalações da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril - Av. Condes de Barcelona 808, 2769-510 Estoril, junto ao gabinete de *Food and Beverage* - Economato, no piso -1, nas datas previstas na folha de encomenda.

2 - As encomendas serão feitas com uma antecedência mínima de 24 horas por meio de nota de encomenda/email enviado pelos funcionários da entidade adjudicante.

3 - Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos, designadamente, licenças, faturas, guias de transporte ou outros exigidos por lei, que devem acompanhar os bens desde o local de embarque até ao local de entrega, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 15.º

Verificação e aceitação dos bens

1 - Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, a entidade adjudicante, realiza a verificação dos mesmos, com vista a averiguar, se correspondem às quantidades requisitadas e se reúnem as características, especificações e requisitos definidos neste caderno de encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei;

2 - No momento da entrega, a verificação dos preços acordados e dos valores faturados é efetuada pela entidade adjudicante.

3 - No caso de se averiguar que existem desconformidades, os bens objeto do contrato serão devolvidos e o adjudicatário deve proceder, se de acordo com a entidade adjudicante, à substituição dos bens e ao cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos sem que exista prejuízo para os eventos a considerar e que necessitam dos produtos.

Artigo 16.º

Níveis de serviço e obrigações do fornecedor

1 - O fornecimento dos bens será efetuado de forma parcelar e contínua durante a duração do contrato e mediante encomenda da entidade adjudicante, garantindo a manutenção dos preços durante o período em causa;

- 2 - Fornecimento em pequenas quantidades de um produto, devendo o adjudicatário garantir entregas com um valor mínimo de 5€.
- 3 - O adjudicatário deve garantir, para o lote 3, que os bens sejam embalados individualmente a vácuo de acordo com a folha de encomenda enviada pelo Departamento de F&B da ESHTe, com a indicação do lote.
- 4 - O adjudicatário deve garantir, no momento de descarga da encomenda nas instalações da entidade adjudicante, a entrega da fatura com os valores acordados inicialmente em procedimento.
- 5 - Os produtos devem ser fornecidos conforme as normas em vigor de HACCP, bem como outros requisitos exigidos por lei.
- 6 - O adjudicatário deve garantir o fornecimento de todos os produtos durante a vigência do contrato, sendo que deverá informar o adjudicante sempre que algum produto não esteja disponível para entrega por motivos de força maior, devendo realizar a sua notificação via eletrónica, devidamente fundamentada, para: departamentofb@eshte.pt.
- 7 - Pelo exposto na alínea anterior, o fornecedor deve realizar a comunicação de falha do fornecimento antes da data de entrega dos produtos encomendados.
- 8 - Obrigação de fornecer todos os bens tal como acordados na proposta submetida via plataforma.
- 9 - Obrigação de garantir o bom fornecimento dos produtos alimentares, procedendo ao transporte em boas condições de conservação, para o local de destino.
- 10 - O adjudicatário obriga-se a substituir, por sua conta, toda ou qualquer parte do fornecimento que não possa ser aceite, por não condizer com o estipulado no respetivo caderno de encargos, podendo propor a sua substituição por outros de qualidade idêntica ou superior, não podendo, deste facto, resultar qualquer acréscimo de preço para a entidade adquirente, podendo este pedido ser aceite ou não, pelo adjudicante.
- 11 - Não obstante o disposto na alínea anterior, a entidade adjudicante não fica, em caso algum, obrigada a aceitar os bens de substituição propostos pelo adjudicatário.
- 12 - Na situação prevista na alínea anterior, as entidades fornecedoras deverão fornecer todos os elementos necessários à avaliação prévia, por parte da entidade adquirente, da adequação da substituição, nomeadamente amostras, fotografias e especificações técnicas dos bens.

Parte III

Disposições finais

Artigo 17.º

Sanções

Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante, pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função do incumprimento, nos seguintes termos:

- a. Pelo incumprimento das características e conservação dos produtos contratualizados, até 20% do valor da encomenda em causa;
- b. Pelo não cumprimento da alínea 6 do artigo 16º será aplicada uma penalidade de 20% da encomenda em causa;
- c. Pelo incumprimento da não entrega de todos os bens encomendados, até á hora prevista na encomenda, 50% sobre o valor do fornecimento não efetuado.

Artigo 18.º

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos da lei a ESHTe pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

Artigo 19.º

Legislação aplicável e foro competente

- 1 - Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissa observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.
- 2 - Para todas as questões emergentes do contrato será competente um dos centros de Arbitragem de Conflitos de Consumo.