

CADERNO DE ENCARGOS
N.º Do Processo: 41/CP/S/2020

Cláusula 1.ª. Objeto

1.1. O objeto do contrato, de acordo com as especificações técnicas referidas no caderno de encargos, consiste na prestação de serviços de transformação / confeção de marisco, com destino à venda no Mercado Municipal da Costa Nova.

1.2. O serviço será prestado na cozinha concebida para o efeito, nas instalações do Mercado Municipal da Costa Nova, localizado na Rua José Estêvão, Praia da Costa Nova, 3830 Gafanha da Encarnação.

Cláusula 2.ª. Prazo de Execução

O contrato de prestação de serviços, iniciar-se-á previsivelmente em 2 de janeiro de 2021, será celebrado por um período de 12 meses, renovável por igual período de tempo até ao limite máximo de 36 meses, se não for denunciado por nenhuma das partes, com antecedência de 30 dias, e desde que se mantenham as condições do contrato inicial.

Cláusula 3.ª. Preço contratual

3.1 Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Ílhavo deve pagar ao adjudicatário o preço global constante da proposta adjudicada, ao qual não pode exceder 34.500 € (trinta e quatro mil e quinhentos euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

3.2 Entende-se por preços unitários base, o preço máximo que o Município de Ílhavo se dispõe a pagar por cada serviço/hora/kg, conforme consta do seguinte quadro:

	Preço Base Unitário
Cozinheiro(a), preço hora	19,32 €
Empregado(a) de cozinha, preço por hora	14,26 €
Temperos, preço por quilo	0,15 €

3.3 Está incluído no preço contratual, nomeadamente, o preço a pagar pela execução das prestações objeto do contrato na sequência de qualquer renovação.

3.4 O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

Cláusula 4.ª. Características da Prestação de Serviços

4.1 O procedimento de cozedura será efetuado em dias a estipular (conforme as necessidades de cada mês) no Mercado Municipal da Costa Nova.

4.2 Na aquisição de serviços para a confeção do marisco, o Município de Ílhavo estipulou a carga horária necessária para a cozedura, de acordo com diferentes escalões de quantidade (Tabela i).

Tabela i: Atribuição da carga horária referente à cozedura de marisco por cada escalão (Kg).

Quantidade	Carga horária
Até 100Kg	1h00 - cozinheiro(a); 1h00 – empregado(a) de refeitório
101 a 130 Kg	1h30 - cozinheiro(a); 1h30 – empregado(a) de refeitório
131 a 160 Kg	2h00 - cozinheiro(a); 2h00 – empregado(a) de refeitório
161 a 190Kg	2h30 - cozinheiro(a); 2h30 – empregado(a) de refeitório
191 a 210 Kg	3h00 - cozinheiro(a); 3h00 – empregado(a) de refeitório
211 a 240 Kg	3h30 - cozinheiro(a); 3h30 – empregado(a) de refeitório
241 a 270 Kg	4h00 - cozinheiro(a); 4h00 – empregado(a) de refeitório
271 a 300Kg	4h30 - cozinheiro(a); 4h30 – empregado(a) de refeitório
301 a 330 Kg	5h00 - cozinheiro(a); 5h00 – empregado(a) de refeitório
331 a 360Kg	5h30 - cozinheiro(a); 5h30 – empregado(a) de refeitório
361 a 390 Kg	6h00 - cozinheiro(a); 6h00 – empregado(a) de refeitório
391 a 420 Kg	6h30 - cozinheiro(a); 6h30 – empregado(a) de refeitório
421 a 450 Kg	7h00 - cozinheiro(a); 7h00 – empregado(a) de refeitório
451 a 480 Kg	7h30 - cozinheiro(a); 7h30 – empregado(a) de refeitório
481 a 510 Kg	8h00 - cozinheiro(a); 8h00 – empregado(a) de refeitório
511 a 540 Kg	8h30 - cozinheiro(a); 8h30 – empregado(a) de refeitório
541 a 570 Kg	9h00 - cozinheiro(a); 9h00 – empregado(a) de refeitório
571 a 600 Kg	9h30 - cozinheiro(a); 9h30 – empregado(a) de refeitório

4.3 Da proposta deverá constar uma descrição detalhada de custos, referentes à cozedura de marisco para cada um dos escalões mencionados na tabela anterior, tendo em conta a carga horária de dois funcionários (cozinheiro(a) e empregado(a) de cozinha).

4.4 Nos valores a indicar na proposta mencionada na alínea anterior, deverá também ser feita menção

ao custo respeitante aos temperos usados por quilograma confeccionado.

Cláusula 5.^a. Confeção do marisco

5.1 Nos dias a ser estipulados em cada mês para a cozedura do marisco, este deverá ser entregue pelo titular da banca, ao funcionário do Mercado Municipal, de acordo com as Normas referidas no ponto 10 do presente caderno de encargos.

5.2 O marisco deverá ser transformado em perfeito estado de conservação e higiene e de acordo com as boas práticas de confeção, segundo receita a aprovar pela Câmara Municipal de Ílhavo, de acordo com os vendedores de Marisco do Mercado Municipal da Costa Nova.

5.3 O processo de cozedura do marisco deve obedecer às normas constantes do presente caderno de encargos: “Higiene e Limpeza”, “Instalações, Equipamento e Material”, “Receção, Armazenagem e Confeção do Marisco”.

Cláusula 6.^a. Operações de verificação

6.1 As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre o marisco antes da confeção e no mesmo produto, após cozedura.

6.2 A verificação será exercida pelo Município de Ílhavo.

6.3 O Município 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 mantêm os requisitos exigidos.

6.4 O marisco incorporado que não satisfaça as necessárias condições sanitárias e qualitativas será rejeitado e não poderá entrar na confeção, devendo ser devolvido ao titular da banca.

Cláusula 7.^a. Controlo Microbiológico

7.1 É da responsabilidade do adjudicatário proceder à realização periódica das análises microbiológicas dos produtos confeccionados, equipamentos e utensílios utilizados, bem como o controlo da higiene do pessoal (manipulador dos alimentos), pelo menos de 2 em 2 meses em laboratório de referência.

7.2 Os parâmetros analisados nos ensaios laboratoriais serão os seguintes:

7.2.1 Amostra de produto confeccionado:

7.2.1.1 Contagem de microrganismos a 30°C

7.2.1.2 Contagem de leveduras a 25°C

7.2.1.3 Contagem de bolores a 25°C

7.2.1.4 Contagem de Enterobacteriaceae

- 7.2.1.5 Contagem de Escherichia coli
- 7.2.1.6 Contagem de Clostridium perfringens
- 7.2.1.7 Contagem de Staphylococcus coagulase positiva
- 7.2.1.8 Contagem de Listeria monocytogenes
- 7.2.1.9 Pesquisa de Vibrio parahaemolyticus
- 7.2.1.10 Pesquisa de Listeria monocytogenes
- 7.2.1.11 Pesquisa de Salmonella
- 7.2.2 Zaragatoa a Equipamentos e Utensílios
- 7.2.2.1 Contagem de microrganismos a 30°C
- 7.2.2.2 Pesquisa de Coliformes
- 7.2.2.3 Pesquisa de Escherichia coli
- 7.2.3 Zaragatoa a Manipulador de Alimento
- 7.2.3.1 Pesquisa de Coliformes
- 7.2.3.2 Pesquisa de Staphylococcus coagulase positiva
- 7.2.3.3 Pesquisa de Escherichia coli

Cláusula 8.^a. Higiene e Limpeza

- 8.1 Nos dias estipulados no ponto 4.1, o adjudicatário obriga-se a manter as instalações em boas condições de higiene e limpeza, assim como o equipamento e material que lhe forem confiados.
- 8.2 Os artigos e serviços para higiene, lavagem e limpeza, são expensas do adjudicatário, devendo ser produtos homologados para o fim a que se destinam, e permanecer armazenados em local próprio, separados dos produtos alimentares.
- 8.3 A obrigação a que se referem os pontos anteriores, inclui todas as superfícies acessíveis, nomeadamente, chão, paredes, portas, janelas, vidros interiores e sistemas de exaustão de fumos. Para tal deve ser definido um plano de limpeza e higienização, que inclua a frequência e métodos utilizados.

Cláusula 9.^a. Instalações, Equipamento e Material

- 9.1 Serão colocadas à disposição do adjudicatário as instalações, o equipamento e material para a realização do objeto do contrato.
- 9.2 O adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material da cozinha.
- 9.3 O adjudicatário é, nos dias estipulados para a confeção do marisco, o responsável pela guarda e pela correta utilização das instalações e equipamentos que lhe forem confiados, respeitando as regras de segurança aplicáveis.

9.4 É do adjudicante a responsabilidade de efetuar a manutenção e reparação dos aparelhos, as substituições indispensáveis ao normal funcionamento da cozinha, devendo para tal o adjudicatário, comunicar de imediato, qualquer anomalia que se verifique.

9.5 Quando num inventário da cozinha do Mercado Municipal da Costa Nova, se verifique a falta de qualquer equipamento ou material (tachos, conchas, etc.) este será repostado pelo adjudicatário, sob pena de ser deduzido na faturação em débito.

9.6 Os encargos com o gás, água e eletricidade serão da responsabilidade do adjudicante.

9.7 É vedado ao adjudicatário a confeção de qualquer tipo de alimento que não seja o mencionado no objeto, e que seja fornecido para outros fins, que não os de venda por parte dos concessionários do Mercado Municipal.

Cláusula 10.^a. Receção, Armazenagem e Confeção do Marisco

10.1 Todos os produtos, à chegada, serão entregues pelos titulares das bancas de marisco, ao funcionário do Mercado, destacado para o efeito.

10.2 O marisco entregue deverá ser examinado quanto:

10.2.1 Às condições de higiene do transporte.

10.2.2 Às condições de temperatura durante o transporte.

10.3 Na presença do titular da banca, o funcionário do Mercado tem obrigação de:

10.3.1 Registar a entrada de todos os produtos no Mercado Municipal;

10.3.2 Marcar o marisco, de forma a evitar troca de produtos entre diferentes vendedores;

10.3.3 Registar qualquer anomalia verificada, no ato de receção.

10.4 Em todos os registos mencionados no ponto anterior deve constar obrigatoriamente a assinatura do funcionário que receciona o produto e do titular da banca que o fornece.

10.5 Deverá ser estabelecido pelo Município de Ílhavo um horário para a receção do marisco, nos dias estipulados para a cozedura, sendo este horário dado a conhecer, tanto aos concessionários, como aos funcionários do Mercado e ao pessoal do adjudicatário.

10.6 Se após receção, o marisco não for de imediato confeccionado, este deve ser arrumado a temperatura de congelação.

10.7 Em todo o processo de confeção, é obrigação do pessoal do adjudicatário garantir que esta é realizada de modo a que não ocorram trocas de marisco de diferentes vendedores; sendo da sua responsabilidade, qualquer falha que ocorra em qualquer das etapas da transformação.

10.8 O adjudicatário deverá garantir no ato de confeção do marisco que são atingidas as temperaturas necessárias para reduzir/eliminar os teores microbianos, com vista à Segurança Alimentar (a temperatura interna do marisco deverá ser igual ou superior a 65 °C).

10.9 Após a cozedura, é obrigação do adjudicatário assegurar que o produto é armazenado em frio positivo, garantindo que a temperatura diminui para os 10 °C em duas horas. Nesta etapa de acondicionamento, o adjudicatário cumprirá o estipulado no ponto 10.7 do presente caderno de encargos.

10.10 Após o rápido arrefecimento deverá o adjudicatário, comunicar ao funcionário presente no Mercado Municipal, de modo a que todo o marisco confeccionado seja armazenado em câmaras refrigeradas (por período máximo de 48 horas).

Cláusula 11.ª. Pessoal

11.1 Os concorrentes devem apresentar proposta detalhada do funcionamento do serviço de confeção de marisco, incluindo indicação das funcionárias a colocar na cozinha do Mercado Municipal.

11.2 O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados na instalação, equipamento, material e a terceiros.

11.3 O pessoal deverá estar devidamente identificado e usar farda de trabalho adequada, completa (incluindo proteção para o cabelo e calçado), e exclusiva para a atividade desenvolvida na cozinha, de acordo com a legislação em vigor, competindo ao adjudicatário fornecer os fardamentos. Todo o pessoal que manipula e prepara os alimentos tem de evidenciar uma escrupulosa higiene pessoal (ex: unhas curtas e limpas, cabelos limpos e apanhados (ou curtos)).

11.4 O Município de Ílhavo, reserva-se o direito de definir as características dos fardamentos (cor, modelo, qualidade), caso não julgue adequados os fornecidos pelo adjudicatário.

11.5 O pessoal contratado pelo adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu estado de saúde.

Cláusula 12.ª. Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho

12.1 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente às funcionárias empregadas, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;

12.2 O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança das funcionárias e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho;

12.3 Em caso de negligência do adjudicatário no cumprimento das obrigações estabelecidas nas cláusulas anteriores, a fiscalização poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do adjudicatário;

12.4 O adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e posteriormente sempre que a fiscalização o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal;

12.5 Das apólices constará uma cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, ainda que, em caso de impossibilidade de tal cumprir por denegação no decurso desse prazo, a sua validade só terminará 30 dias depois de ter feito à entidade adjudicante a respetiva comunicação.

Cláusula 13.^a. Condições de pagamento

13.1 As quantias devidas pela entidade adjudicante devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias, com observância do artigo 299.º do Código dos Contratos Públicos, após a receção das respetivas faturas mensais, as quais só devem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva;

13.2 A faturação deverá ser mensal e serem acompanhadas de todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente os quilos de camarão confeccionados; sendo que as faturas deverão ser emitidas no final do mês a que respeitem.

13.3 Em caso de discordância por parte do Município de Ilhavo, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao prestador de serviços por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à respetiva correção;

13.4 A fatura deve fazer referência ao número de compromisso e número de contrato;

13.5 O pagamento será efetuado através de cheque ou por transferência bancária.

13.6 Após boa cobrança, o respetivo recibo será entregue à entidade adjudicante.

Cláusula 14.^a. Força maior

14.1 Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida 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.

14.2 Verificados os requisitos previstos no número anterior, podem constituir casos de força maior tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

14.3 Não constituem força maior, designadamente:

14.3.1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

14.3.2. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

14.3.3. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;

14.3.4. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;

14.3.5. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

14.3.6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

14.3.7. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

14.4 A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

14.5 Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.

14.6 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.

14.7 Sem prejuízo do disposto na alínea a) da presente cláusula, caso a impossibilidade de execução do contrato, em resultado de caso de força maior, se prolongue por um período contínuo superior a 3 (três) meses, no caso da entidade adjudicante, ou de um (1) mês no caso do adjudicatário, qualquer das partes pode proceder à respetiva resolução, a exercer através dos meios previstos na alínea c) do artigo 330.º do CCP.

Cláusula 15.ª: Dever de informação e sigilo

15.1 O fornecedor deve prestar ao contraente público todas as informações que esta lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato;

15.2 O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Ílhavo, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

15.3 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.

15.4 Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.

Cláusula 16.ª. Comunicações e notificações

16.1 Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes à outra parte, deverão ser efetuadas por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

16.2 Sempre que se verifique qualquer alteração, mesmo que pontual ou temporária, deverá ser obrigatoriamente dado conhecimento à entidade Adjudicante, com a máxima urgência.

Cláusula 17.^a: Contagem dos prazos

Os prazos na fase de formação e da execução do contrato contam-se nos termos do disposto nos artigos 470.º e 471.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 18.^a. Rescisão do Contrato pelo Município de Ílhavo

18.1 O Município de Ílhavo, pode rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos, ou concretamente, quando ocorram quaisquer das seguintes circunstâncias, por razões imputáveis ao adjudicatário:

18.1.1 Diminuição sensível e sistemática da quantidade ou da qualidade do marisco;

18.1.2 Prática de atos dolosos ou negligentes que prejudiquem a quantidade ou qualidade dos produtos fornecidos ou o normal funcionamento da cozinha;

18.1.3 Obstrução à atuação do serviço ou entidade a quem compete a inspeção, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;

18.1.4 Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;

18.1.5 Não cumprimento das obrigações assumidas em todo o articulado do presente Caderno de Encargos.

18.2 A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.

Cláusula 19.^a. Rescisão do Contrato pelo Adjudicatário

19.1 O adjudicatário poderá rescindir o contrato com ao Município de Ílhavo.

19.2 A rescisão não poderá afetar os fornecimentos num prazo não inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Cláusula 20.^a. Subcontratação e cessão da posição contratual

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar ou ceder a posição contratual a terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

Cláusula 21.^a. Foro competente

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

Cláusula 22.^a. Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa