



CADERNO DE ENCARGOS

Concurso Público N.º CP/2/2020

(alínea b), do nº1 do Art.º 20 do Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de janeiro e alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº. 111-B/2017 de 31 de agosto)

Aquisição de serviços de gestão de refeitórios da sede em Oliveira de Frades e do Centro de São Pedro do Sul

Índice

Parte I	3
CLÁUSULAS JURÍDICAS	3
Cláusula 1.^a Objeto	3
Cláusula 2.^a Contrato	3
Cláusula 3.^a Prazo de execução	3
Cláusula 4.^a Obrigações do Adjudicatário	4
Cláusula 5.^a Local do Fornecimento	4
Cláusula 6.^a Preço Base	4
Cláusula 7.^a Preço Contratual	4
Cláusula 8.^a Condições de Pagamento	5
Cláusula 9.^a Sigilo	5
Cláusula 10.^a Prazo de Garantia	5
Cláusula 11.^a Resolução por parte da ASSOL	5
Cláusula 12.^a Rescisão do contrato	5
Cláusula 13.^a Casos Fortuitos ou de Força Maior	6
Cláusula 14.^a Foro Competente	6
Cláusula 15.^a Comunicações e notificações	6
Cláusula 16.^a Lei Aplicável	6
Parte II	6
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	6
Cláusula 1.^a Âmbito do Objeto Contratual	6
Cláusula 2.^a Quantidades	7
Cláusula 3.^a Ementas	7

Parte I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.^a Objeto

O presente procedimento tem por objeto a aquisição de serviços de gestão de refeitórios da sede em Oliveira de Frades e do Centro de São Pedro do Sul.

Cláusula 2.^a Contrato

2.1. - Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

- a) O suprimimento dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, 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 caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestada pelo adjudicatário;

2.2. O adjudicatário obriga-se a entregar os seguintes documentos de habilitação, no prazo de 5 dias após a notificação de adjudicação:

- a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II do presente Código e do qual faz parte integrante;
- b) Documento comprovativo que não se encontrem nas situações previstas na alínea b), d), e) e i) do artigo 55º do Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro com as devidas adaptações do Decreto- Lei 111-B/2017, de 31 de agosto.

Cláusula 3.^a Prazo de execução

O contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato, entra em vigor a 1 de janeiro de 2021 e cessa a sua vigência logo que atingido o primeiro dos seguintes limites:

- a) Pelo prazo de um ano;
- b) Ou até ao limite do preço contratual.

Cláusula 4.ª Obrigações do Adjudicatário

- a) O adjudicatário obriga-se a executar um serviço de qualidade, em conformidade com os conteúdos do presente Caderno de Encargos;
- b) Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios e a sua armazenagem sob reserva do bom funcionamento das câmaras frigoríficas e congeladoras, postas à sua disposição pela ASSOL;
- c) Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, sempre que necessário, reuniões de coordenação e resolução de problemas com os representantes da ASSOL;

Cláusula 5.ª Local do Fornecimento

Os serviços objeto do contrato serão fornecidos pelo adjudicatário nas instalações da sede da ASSOL sita no Largo da Feira, Oliveira de Frades, e no Centro de São Pedro do Sul sito no Edifício Avenida, Avenida Dr. Sá Carneiro, São Pedro do Sul.

Cláusula 6.ª Preço Base

O preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pelos serviços é na totalidade do contrato é de **38.000€** (Trinta e oito mil euros).

Cláusula 7.ª Preço Contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a ASSOL deverá pagar ao adjudicatário o preço unitário por refeição constante da proposta adjudicada, multiplicado pelo número de refeições servidas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à ASSOL (incluindo as despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais; bem como quaisquer encargos decorrentes de utilização de marcas registadas, patentes, licenças ou outras).

Cláusula 8.ª Condições de Pagamento

Para efeitos de pagamento, o adjudicatário deve apresentar à ASSOL a correspondente fatura com uma antecedência de 30 dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.

Cláusula 9.ª Sigilo

O Adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da Entidade Adjudicante.

Cláusula 10.ª Prazo de Garantia

O adjudicatário é responsável por assegurar as garantias legais ou comerciais dos produtos fornecidos.

Cláusula 11.ª Resolução por parte da ASSOL

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a ASSOL 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, designadamente nos seguintes casos:

- a) Interrupção da prestação de serviços por facto imputável ao adjudicatário por período superior a 3 (três) dias;
- b) Não cumprimento das especificações técnicas anexas ao caderno de encargos e que fazem parte integrante do mesmo;
- c) Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

Cláusula 12.ª Rescisão do contrato

O incumprimento por parte da entidade adjudicatária, implicará a faculdade da ASSOL resolver o contrato, sem prejuízo do inerente direito a indemnização, nos termos legais.

Cláusula 13.^a Casos Fortuitos ou de Força Maior

- a) Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no Contrato.
- b) 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.

Cláusula 14.^a Foro Competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu.

Cláusula 15.^a Comunicações e notificações

As comunicações e notificações entre as partes devem ser dirigidas para as respetivas sedes.

Cláusula 16.^a Lei Aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se, com as devidas adaptações o disposto no Código dos Contratos Públicos, Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro com as devidas adaptações do Decreto-Lei 111-B/2017, de 31 de agosto, e restante legislação aplicável.

Parte II ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 1.^a Âmbito do Objeto Contratual

O presente procedimento tem por objeto a aquisição de serviços de gestão de refeitórios da sede em Oliveira de Frades e do Centro de São Pedro do Sul.

Este serviço deverá incluir:

- Elaboração de ementas (4 semanas);
- Fornecimento dos géneros alimentares, consumíveis da cozinha e refeitório (produtos para lavagem de louça, instalações da cozinha e refeitório, guardanapos e toalhas individuais para tabuleiro);
- Fornecimentos de fardas (jaleca, calça, casaco, touca e aventais PVC) e calçado (soca e ou sapato) ao pessoal da cozinha e refeitório;

- Apoio técnico e formação aos colaboradores da ASSOL que confeccionam e servem as refeições;
- Controlo HACCP.

Cláusula 2.^a Quantidades

O número aproximado de refeições a servir consta no quadro abaixo, sendo que ambos os refeitórios funcionam cerca de 220 dias úteis por ano.

Local	N.º de Refeições
Sede Oliveira de Frades	13.640 (média 62 refeições dia)
Centro São Pedro do Sul	10.780 (média 49 refeições dia)

Cláusula 3.^a Ementas

- As ementas devem incluir dois pratos de peixe por semana;
- Todas as refeições deverão incluir salada ou legumes;
- Serão garantidas refeições de dieta a todos os utentes para quem isso seja comprovadamente necessário.
- A sobremesa deverá ser preferencialmente fruta, admitindo-se a existência de uma alternativa doce uma vez por semana. Os calibres das frutas devem ser mencionados nas propostas.
- As quantidades a fornecer por cada refeição devem obedecer às melhores práticas, considerando que os utentes são pessoas adultas.

Oliveira de Frades, 27 de outubro de 2020

A Direção
