

CADERNO DE ENCARGOS

CPR 01/SASUBI/2021

Consulta Prévia com vista à celebração de contrato de ***“Aquisição de Pão para os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”***.

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º - Objeto

O presente caderno de encargos estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas a incluir no contrato a celebrar na sequência de procedimento de Consulta Prévia, adoptado ao abrigo da alínea c) do nº 1 do artigo 20º do Código dos Contratos Públicos (CCP), e que tem por objeto a **“Aquisição de Pão para os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”**, de acordo com as Cláusulas Técnicas descritas na Parte II do presente Caderno de Encargos.

Artigo 2º - Entidade adjudicante

A entidade adjudicante são os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior, abreviadamente designados por SASUBI, pessoa coletiva Nº 600.017.982, sediados na Quinta do Convento de Santo António, 6201-001 Covilhã, Portugal, com telefone 275 242 006, e com endereço eletrónico www.sas.ubi.pt.

Artigo 3º - Descrição

O presente procedimento tem por objeto a **aquisição de pão** de acordo com a descrição efetuada na parte II do presente caderno de encargos e **para um período de 12 meses**.

Artigo 4º - Entrega e verificação dos bens

1 - Os bens objeto deste procedimento **devem ser entregues** de acordo com as encomendas realizadas pelos SASUBI, que são realizadas de **forma parcelar e continuada** durante o período de execução do contrato, devendo por isso ser respeitadas as quantidades e prazos de cada encomenda, que será realizada no máximo no dia útil anterior;

2 – Os bens terão que dar entrada em cada uma das Unidades Alimentares dos SASUBI entre as 08h00 e as 10h00 horas de cada dia de entrega, cujo horário é indicado pelos SASUBI aquando da encomenda diária, sendo registado no documento que fica em poder dos SASUBI a hora de entrega:

<i>Locais previstos</i>	<i>Horário previsto</i>	<i>Morada</i>	<i>Coordenadas GPS</i>
Cantina de Santo António	Entre 09h00 e as 10h00	Rua Morais do Convento, 6200-001 Covilhã	40°16'25.7"N 7°30'25.1"
Bar e cantina da Faculdade de Ciências da Saúde	Entre 08h00 e as 08h15	Av. Infante D. Henrique, 6200-506 Covilhã	40°16'06.8" 7°29'41.1"

<i>Locais previstos</i>	<i>Horário previsto</i>	<i>Morada</i>	<i>Coordenadas GPS</i>
Cantina da Faculdade de Engenharia	Entre 09h00 e as 10h00	Calçada Fonte do Lameiro 6201-001 Covilhã	40°16'42.5" 7°30'42.2"
Cantina Ciências Sociais e Humanas	Entre 09h00 e as 10h00	Estrada do Sineiro 6200-209 Covilhã	40°17'19.4" 7°30'54.1"

3 - Realizada a entrega dos bens objeto do contrato, os SASUBI, por si, ou através de terceiro por si designado, procede à verificação do(s) mesmo(s), com vista a verificar que o(s) mesmos reúne(m) as características, especificações e requisitos definidos pelo contrato, bem como outros requisitos exigidos por lei, nomeadamente:

- a)** *Verificação Quantitativa*, para comprovar a conformidade das quantidades entregues e referidas na guia de remessa/faturas com as quantidades encomendadas;
- b)** *Verificação Qualitativa*, para comprovar a inexistência de não conformidades.

4 - Após a verificação mencionada no ponto anterior, os SASUBI podem:

- a)** Aceitar os bens mediante condição de, após exame ou durante a utilização, estes cumprirem as características exigidas;
- b)** Rejeitar total ou parcialmente os bens;
- c)** Solicitar a entrega dos bens em falta.

5 - Todas as despesas e custos adicionais ou com transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do Adjudicatário.

Artigo 5º - Valor para efeitos de procedimento

- 1** - Nos termos do disposto no n.º 1, do art.º 47º do CCP, a aquisição terá um preço base de **8.400,00 € (oito mil e quatrocentos euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2** - Serão excluídas as propostas cujo valor seja superior ao preço base.

Artigo 6º - Condições de Pagamento

- 1** - Os valores devidos pelos SASUBI, deverão ser faturados de acordo com as requisições enviadas pela Entidade Adjudicante, com a identificação do preço aplicável e os bens efetivamente fornecidos.
- 2** - As faturas devem ser enviadas em formato eletrónico, cumprindo todos os requisitos previstos na lei Portuguesa, para o endereço de correio eletrónico: ssasubi@ubi.pt.
- 3** - As faturas serão pagas no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de receção das mesmas pela Entidade Adjudicante, através de transferência bancária para a conta a indicar pelo Adjudicatário.



4 - Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, e em conformidade do disposto no nº 3 do artigo 88º do CCP, pode a entidade adjudicante, se o considerar conveniente, proceder à retenção de até 10% do valor dos pagamentos a efetuar.

Artigo 7º - Contrato

1 - O contrato, que será reduzido a escrito e assinado pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário, considera-se composto pelo respetivo clausulado contratual e integra, ainda, os seguintes elementos:

- i. Os suprimientos dos erros e das 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;
- ii. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- iii. O presente Caderno de Encargos;
- iv. A proposta adjudicada.

2 - Em caso de dúvida ou contradição a interpretação deverá ter em conta a regra da prevalência estabelecida nos números 2 a 6 do artigo 96º do CCP.

3 - Todas as situações jurídicas não previstas no título contratual serão reguladas pelo CCP.

Artigo 8º - Obrigações do adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, constituem obrigações do adjudicatário, após celebração do contrato escrito:

- 1 - Fornecer os bens objeto do contrato, nos prazos estabelecidos e nas condições definidas para o presente procedimento, designadamente, no convite, neste caderno de encargos, demais documentos contratuais e em conformidade com a letra e o espírito das especificações técnicas;
- 2 - Prestar à entidade adjudicante, em qualquer tempo e na pendência da execução dos serviços, informações, demonstrações de funcionalidades e esclarecimentos relativos aos fornecimentos prestados no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com este caderno de encargos.
- 3 - Não alterar as condições do fornecimento previstos no caderno de encargos;
- 4 - Garantir que, durante a vigência do contrato, se cumpre o disposto nas cláusulas técnicas e se mantêm os preços dos bens;
- 5 - Responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que, no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta.



Artigo 9º - Obrigações da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, constituem obrigações da entidade adjudicante, celebrar o contrato com o adjudicatário nas condições expressas no presente caderno de encargos.

Artigo 10º - Sigilo e confidencialidade

- 1** - O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 2** - 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 destina direta ou exclusivamente à execução do contrato.
- 3** - Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este esteja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Artigo 11º - Cessão da posição contratual

- 1** - O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
- 2** - Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:
 - a)** Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
 - b)** A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos (CCP), e se garante o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 12º - Responsabilidade e casos fortuitos ou de força maior

- 1** - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2** - Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
- 3** - A parte que invoque caso fortuito ou de força maior deverá comunicar e justificar tal situação à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.



4 - O adjudicatário é responsável pelos danos que possa causar à entidade adjudicante por motivo de incumprimento culposos das suas obrigações contratuais.

Artigo 13º - Penalidades

1 - Independentemente da eventual resolução do contrato, do incumprimento das obrigações emergentes do contrato e tendo em consideração a duração da infração, a eventual reiteração, o grau de culpa e as consequências do incumprimento, resultam para o adjudicatário faltoso as penalidades previstas nos números seguintes.

2 - A prática de qualquer irregularidade na entrega ou fornecimento dos bens objeto do Contrato, devidamente justificada pelos técnicos do contraente público que dê lugar à recusa daquele ou o incumprimento dos prazos de entrega, determinam a aplicação ao adjudicatário faltoso de uma pena pecuniária cujo montante resultará da soma dos seguintes fatores:

- a)** Valor da diferença entre o preço adjudicado e o preço pago ao adjudicatário que substituiu os bens em falta;
- b)** Valor correspondente a todos os encargos que o contraente público teve de suportar com a substituição dos bens em falta.

3 - O valor acumulado da pena pecuniária não pode exceder 20% do valor contratual, em conformidade com o artigo 329.º do CCP, sem prejuízo da aplicação do nº 3 do mesmo normativo.

4 - O valor da sanção pecuniária a aplicar será deduzida ao preço a pagar pelo fornecimento.

Artigo 14º - Extinção do contrato

1 - O incumprimento, por uma das partes, das obrigações resultantes do presente contrato confere à outra parte o direito de rescindir o contrato, nos termos do regime substantivo dos contratos administrativos, Parte III, Título I, Capítulo VIII, artigos 330º a 335º do CCP, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2 - No âmbito destas disposições, são causas de extinção do contrato:

- a)** A falta de cumprimento;
- b)** A impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
- c)** A revogação;
- d)** A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão do contraente público, devido a situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias que afetem gravemente os princípios de boa-fé ou do interesse público.

3 - No âmbito das mesmas disposições, poderá ainda ocorrer a rescisão do contrato por mútuo acordo.

Artigo 15º - Outros encargos

As despesas e encargos inerentes à celebração do contrato são de responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 16º - Gestor do contrato

Nos termos conjugados do artigo 94º, alínea i) do artigo 96º e 290º -A, todos do CCP, e com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, será designado um *gestor do contrato*.

Artigo 17º - Legislação aplicável e foro competente

1 - A tudo o que não esteja especialmente regulamentado no presente Caderno de Encargos aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação e demais regulamentação e legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.

2 - Os litígios decorrentes da execução, interpretação e aplicação das regras contratuais serão submetidos a uma tentativa de conciliação a realizar entre os representantes expressamente designados para o efeito pelas partes, no prazo de 10 (dez) dias, seguidos, contados da solicitação que para o efeito qualquer das partes produza.

3 - Frustrada a conciliação, para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo Único Especificações Técnicas

1. PÃO

1.1. Pão meio integral redondo "tipo 70" em unidades de 50 gr – embalado individualmente e com as seguintes características:

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PAPOSSECO / CARCAÇA MEIO INTEGRAL

CARATERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pão Meio Integral

INGREDIENTES

Farinha de Trigo tipo 65, Farinha de Trigo tipo 150, Água, Fermento, Sal e Melhorante

UNIDADE DE VENDA

Unidades de aproximadamente 50 Gr.

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Caraterístico
Sabor: Caraterístico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Local Seco e Fresco

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten

PÚBLICO ALVO

População em geral exceto grupos sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes Celíacos

1.2. Pão meio integral comprido "tipo 70" em unidades de 50 gr – embalado individualmente e com as seguintes características:

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PAPOSSECO / CARCAÇA MEIO INTEGRAL

CARATERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pão Meio Integral

INGREDIENTES

Farinha de Trigo tipo 65, Farinha de Trigo tipo 150, Água, Fermento, Sal e Melhorante

UNIDADE DE VENDA

Unidades de aproximadamente 50 Gr.

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Caraterístico
Sabor: Caraterístico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Local Seco e Fresco

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten

PÚBLICO ALVO

População em geral exceto grupos sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes Celíacos

2. PÃO DE FORMA

Pão de Forma em unidades de 0,5 kg fatiado.

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PÃO DE FORMA

CARATERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pão de Forma fatiado

INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 65, Água, Fermento, Melhorante e Sal

UNIDADE DE VENDA

Unidades de aproximadamente 500 Gr.

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $3 \times 10^5 - 1 \times 10^6$ ufc/g
Enterobacteriaceae spp: $3 \times 10^3 - 1 \times 10^4$ ufc/g
Staphylococcus aureus: $1 \times 10^2 - 5 \times 10^4$ ufc/g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $1,5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ ufc/g

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Caraterístico
Sabor: Caraterístico

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Local Seco e Fresco

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÊNEOS

Contém cereais com glúten

PÚBLICO ALVO

População em geral, com exceção do consumidor com alergia ou intolerante aos ingredientes

3 - As quantidades dos bens estão previstas no Mapa de Quantidades, os quais devem ser entregues de forma parcelar e continuada. A previsão dos SASUBI tem em consideração as quantidades adquiridas no ano anterior. Caso existam circunstâncias que impliquem a diminuição destas, os SASUBI não têm a obrigatoriedade de adquirir a quantidade total prevista.

4 - Os bens devem ser transportados e acondicionados em material adequado para uso alimentar (nunca em sacos de farinha), devidamente fechado e limpo, que não altere as suas caraterísticas organoléticas.

5 - A distribuição deve ser efetuada em viatura adequada com caixa com ventilação indireta, exclusiva para o transporte de géneros alimentícios.

O Reitor,

(Professor Doutor António Carreto Fidalgo)