



CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ESTABELECIMENTOS DO PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO) 3 ANOS LETIVOS: 2021-2024

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

CAPÍTULO I – Disposições Gerais

CLÁUSULA 1.^a - Objeto

CLÁUSULA 2.^a – Contrato

CLÁUSULA 3.^a – Prazo

CLÁUSULA 4.^a – Preço base

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I – Disposições do prestador de serviços

SUBSECÇÃO I – Disposições gerais

CLÁUSULA 5.^a – Obrigações principais do prestador de serviços

CLÁUSULA 6.^a - Forma de prestação do serviço

CLÁUSULA 7.^a - Conformidade e garantia técnica

SUBSECÇÃO II – Dever de sigilo

CLÁUSULA 8.^a – Objeto do dever de sigilo

CLÁUSULA 9.^a – Prazo do dever de sigilo

Cláusula 10.^a - Proteção de dados

SECÇÃO II – Obrigações do Município

CLÁUSULA 11.^a – Obrigações principais do Município

CLÁUSULA 12.^a - Preço contratual

CLÁUSULA 13.^a – Revisão de preços

CLÁUSULA 14.^a - Condições de pagamento

CAPÍTULO III – Penalidades contratuais e resolução

CLÁUSULA 15.^a - Penalidades contratuais

CLÁUSULA 16.^a - Força maior

CLÁUSULA 17.^a – Resolução por parte do contraente público

CLÁUSULA 18.^a – Resolução por parte do prestador de serviços

CAPÍTULO IV – Caução e seguros

CLÁUSULA 19.^a – Caução

CLÁUSULA 20.^a – Seguros

CAPÍTULO V – Resolução de litígios

CLÁUSULA 21.^a – Foro competente

CAPÍTULO VI – Disposições finais

CLÁUSULA 22.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual

CLÁUSULA 23.^a – Comunicações e notificações

CLÁUSULA 24.^a – Contagem dos prazos

CLÁUSULA 25.^a - Gestor do contrato

CLÁUSULA 26.^a - Avaliação de fornecedores

CLÁUSULA 27.^a – Legislação aplicável

ANEXOS

ANEXO I – MAPA RESUMO

ANEXO II – MAPA PESSOAL

ANEXO III – PLANTA COZINHA – EB HORTA DO CARMO

CADERNO DE ENCARGOS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

1- O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de serviços para fornecimento de 1300 refeições escolares para os estabelecimentos de ensino do Pré-Escolar e 1º Ciclo, transportadas a quente com confeção externa e confeção local (**veja-se anexo I**), nos anos letivos 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024, nos seguintes estabelecimentos:

- a) EB1 Tavira n.º 1 – 180 refeições
- b) EB1 Horta do Carmo + Jardim-de-infância – 320 + 50 refeições
- c) EB1 D. Manuel I + Jardim-de-infância – 175 + 50 refeições
- d) EB1 Santa Luzia – 70 refeições
- e) EB1 Luz de Tavira – 75 refeições
- f) EB1 Santo Estêvão + Jardim-de-infância – 50 refeições + 25 refeições
- g) EB1 Santa Catarina da Fonte do Bispo – 50 refeições
- h) EB1 Conceição + Jardim-de-infância – 50 refeições + 25 refeições
- i) EB1 Cabanas – 50 refeições
- j) Jardim-de-Infância da Luz de Tavira – 60 refeições
- k) Jardim-de-Infância “ECO” – 70 refeições

2 — Devem-se fornecer as seguintes dietas:

- a) Dieta geral crianças (do 1º ciclo) – 1020 alunos;
- b) Dieta geral crianças (Pré-Escolar) – 280 alunos;
- c) Dietas personalizadas (mediante recomendação de médico, nutricionista ou por motivos religiosos);
- d) Dieta vegetariana, tal como estipulado na Lei n.º 11/2017, de 11 de abril.

3 – O número de refeições pode variar em função do número exato de alunos que se encontrar matriculado em cada ano letivo, pelo que os números apresentados na Cláusula 1ª consubstanciam mera estimativa, não havendo lugar a qualquer tipo de indemnização, caso as quantidades indicadas não sejam atingidas.

Cláusula 2.ª

Contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 – O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimientos 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 presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 – Além dos documentos indicados no número anterior, as entidades fornecedoras obrigam-se, também, a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas portuguesas e europeias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, e as de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes.

4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

5 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo

1 – O contrato iniciar-se-á a 1 de setembro de 2021 ou na data da obtenção do visto ou declaração de conformidade do Tribunal de Contas, caso este ocorra em data posterior.

2 - O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 3 anos letivos (ano letivo 2021/2022; 2022/2023 e 2023/2024), sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3 – Durante a vigência do contrato a entidade adjudicatária obriga-se a fornecer refeições todos os dias úteis, durante o período escolar de cada ano letivo, conforme estabelecido anualmente no calendário escolar, por Despacho do Ministério da Educação.

4 – O fornecimento, sempre que devidamente justificado, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, fins de semana, ocasiões festivas, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, notificar a empresa para o efeito, com uma antecedência mínima de três dias úteis.

Cláusula 4.ª

Preço base

1 - O preço base é o preço máximo que o Município de Tavira se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, correspondendo ao valor de **€ 1.366.521,00 (um milhão, trezentos e sessenta e seis mil e quinhentos e vinte e um euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

2 - O preço base unitário, a considerar para a prestação de serviços, é de **€ 1,85** por refeição, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

3 – Para efeitos de cálculo do valor anual, dever-se-á considerar a seguinte estimativa: 181 dias para o 1º Ciclo e 220 dias para o Pré-Escolar.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nos artigos contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

- a) Executar o trabalho adjudicado, com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- b) Cumprir as condições fixadas para execução do trabalho, no caderno de encargos, na proposta apresentada e no Contrato a celebrar;
- c) Garantir a gestão global de todo o projeto de forma a garantir a preparação, execução e monitorização de todas as ações, o cumprimento da calendarização e, ainda, a garantia da qualidade do projeto e de participação de todos os diferentes intervenientes, durante todo o processo;
- d) Possuir certificado para equipamentos isométricos, refrigerados, frigoríficos ou caloríficos, utilizados nos transportes terrestres;
- e) A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
- f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, licenças e registos necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- g) É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal. O Município de Tavira pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o prestador de serviços fornecê-los no prazo de 10 dias.

2 - A prestação do serviço do fornecimento das refeições escolares obriga à observância dos seguintes pontos:

2.1. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

- 2.1.1. As refeições serão confeccionadas na cozinha da Escola EB da Horta do Carmo e transportadas a quente pelo adjudicatário para os restantes estabelecimentos de ensino;

- 2.1.2. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização dos espaços referidos no ponto anterior;
- 2.1.3. A empresa adjudicatária utilizará o equipamento existente à data nos estabelecimentos;
- 2.1.4. Considera-se equipamento, designadamente, todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, trens de cozinha, recipientes e contentores existentes que se destinam à confeção de refeições;
- 2.1.5. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos em boas condições de funcionamento e no estado em que se encontravam no momento da celebração do contrato, salvo o normal desgaste produzido pelo uso;
- 2.1.6. As reparações nos equipamentos existentes, se surgirem ao longo do contrato, são da responsabilidade da empresa adjudicatária. Entende-se por conservação todas as reparações necessárias a manter em bom funcionamento os equipamentos;
- 2.1.7. A empresa adjudicatária deverá adquirir equipamento e material adicional para a confeção das refeições, sendo as despesas com essa aquisição da sua inteira responsabilidade, ficando todas as aquisições da sua propriedade;
- 2.1.8. A entidade adjudicatária obriga-se ao fornecimento da seguinte “palamenta” (todo o material disponibilizado será sempre propriedade do adjudicatário):
 - a) Talheres;
 - b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
 - c) Pratos rasos;
 - d) Taças ou pratos para sopa;
 - e) Copos;
 - f) Jarros;
 - g) Individuais /Toalhas de papel ou outro material;
 - h) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
 - i) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
 - j) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
 - k) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, pinças, entre outros;
 - l) Talheres, pratos e copos descartáveis;
 - m) Sacos de plástico para acondicionamento de produtos alimentares;
 - n) Sacos para o lixo;
 - o) Máquina lava-loiça e respetivos produtos para a lavagem.

- 2.1.9. A entidade adjudicatária deverá proceder à limpeza regular dos espaços, materiais e utensílios utilizados à sua guarda;
- 2.1.10. O adjudicatário efetua a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- 2.1.11. Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, como a limpeza e desinfeção de utensílios de cozinha, pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores e louça sempre que necessário. Exaustores, chaminés, paredes e janelas devem ser limpos, pelo menos, uma vez em cada período letivo;
- 2.1.12. A entidade adjudicatária assegura a recolha e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
- 2.1.13. O adjudicatário é responsável pela aquisição e fornecimento de produtos de limpeza, higiene e desinfeção, bem como sacos de lixo, para a cozinha da Escola EB1 da Horta do Carmo. Todos os encargos decorrentes são por sua conta;
- 2.1.14. A entidade adjudicatária elabora um plano de higienização da cozinha e refeitórios, de todos os estabelecimentos de ensino, o qual deverá ser evidenciado em local visível;
- 2.1.15. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, Kits de visita e 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos;

2.2. ALIMENTAÇÃO E EMENTAS

- 2.2.1. As refeições objeto desta aquisição deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, utilizando, sempre que possível, produtos regionais e da época;
- 2.2.2. Deve-se seguir as orientações sobre ementas e refeitórios escolares que constam na **circular n.º 3097/DGE/2018**, bem como proceder à consulta periódica da página eletrónica da Direção-Geral da Educação (<http://www.dge.mec.pt>) para informação sobre eventuais atualizações, relativamente aos seguintes pontos: Lista de Alimentos Autorizados; Capitação de alimentos a oferecer aos alunos; Períodos mais adequados para a oferta de frutos e hortícolas;

- 2.2.3. A elaboração das ementas deverá considerar uma alimentação variada, equilibrada e de qualidade, que ajude a preencher as necessidades nutricionais e energéticas dos jovens, e com uma adequada capitação dos alimentos de acordo com os grupos etários;
- 2.2.4. A refeição completa, empratada de forma apelativa e de acordo com as capitações exigidas, deve constar de:
- 2.2.4.1. **Pão** de mistura (confeccionado no próprio dia), embalado, com a identificação do fornecedor e composição do pão;
 - 2.2.4.2. **Sopa** de hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, não se permitindo o uso de preparados;
A frequência da sopa passada ou triturada (cremes ou aveludadeos) deve ser limitada num máximo a duas por semana, pois é importante, do ponto de vista fisiológico, promover a mastigação;
Canja e/ou sopa de peixe, no máximo 1 vez por mês;
 - 2.2.4.3. **Prato de carne ou de pescado**, em dias alternados, sendo em peça (não fracionado) no mínimo uma vez por semana;
 - 2.2.4.4. **Acompanhamento glucídico**: Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc).
 - 2.2.4.5. **Hortícolas e/ou saladas**: Os hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas.
Para a seleção das três variedades devem ter-se como referência, as seguintes opções:
Crus: tomate, alface, cenoura, beterraba, couve roxa, pepino, rabanete, pimento, rúcula, chicória, couve lombarda.
Confeccionados: milho, nabo, ervilhas, couve-de-bruxelas, couve lombarda, curgete, brócolos, feijão-verde, couve-flor, cenoura, grelos, nabijas, couve portuguesa, pimento, etc.

Para além dos hortícolas crus, os hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos (Ex: salmão grelhado com batata cozida e brócolos; atum com salada russa, etc.).

Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

- 2.2.4.6. **Sobremesa:** a fruta crua e da época tem de ser disponibilizada obrigatória e diariamente, num mínimo e três espécies diferentes, preferencialmente da época, de acordo com as capitações definidas.

Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.

Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, sobremesa láctea / gelatina de origem vegetal/gelado de leite / iogurte.

Em ocasiões festivas é admitido, como sobremesa, os doces tradicionais da época, como bolo-rei, folar, entre outros.

- 2.2.4.7. **Água:** A água é a única bebida servida. Não poderá ser permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.

- 2.2.5. Os géneros alimentares constituintes das refeições, carne, peixe, moluscos, mariscos, cefalópodes, hortaliça, legumes e fruta deverão ser em estado fresco. Quando haja necessidade de recorrer a produtos congelados devem os mesmos ser do tipo ultra-congelado e respeitar as normas gerais previstas na lei para o transporte e acondicionamento dos mesmos;
- 2.2.6. No caso das carnes, deve-se promover o consumo de carnes brancas, nomeadamente de aves e de criação;
- 2.2.7. Quando haja necessidade do recurso a congelados, o adjudicatário deverá comunicar atempadamente e por escrito as razões que levaram à interrupção do fornecimento de matéria-prima fresca;
- 2.2.8. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

- 2.2.9. A ementa apenas pode incluir fritos uma vez por mês. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilização do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade dos mesmos;
- 2.2.10. Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais, assegurando a incorporação das receitas locais na elaboração das ementas, nomeadamente as que se enquadram no âmbito do **padrão alimentar da Dieta Mediterrânica** (consagrado como Património Imaterial da Humanidade, é reconhecido como uma forma de “comer” promotora da saúde, sustentável, amiga do ambiente e respeitadora da história e produção local);
- 2.2.11. Promover os sistemas alimentares locais, recorrendo à produção local para abastecimento das cantinas e respetiva elaboração das ementas, dinamizando a produção e comércio local;
- 2.2.12. As refeições escolares devem integrar preferencialmente alimentos que impliquem uma baixa pegada ecológica e, sempre que possível, incluir alimentos de cadeia curta e sazonais, tendo em atenção, por exemplo, a exclusão de alimentos que possam pôr em causa a sua sustentabilidade;
- 2.2.13. As ementas deverão ser variadas, para que não haja repetição de um prato com idêntica composição e confeção, num prazo mínimo de 3 semanas;
- 2.2.14. As ementas deverão ser fixadas semanalmente, na sexta-feira anterior a que diz respeito, em cada estabelecimento de ensino, acompanhadas com respetiva ficha técnica indicando a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, descrição do(s) método(s) de confeção e valor calórico;
- 2.2.15. Poderão ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificada por prescrição médica ou por motivos religiosos, mantendo sempre que possível a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa do dia;
- 2.2.16. É obrigatório a existência de opção vegetariana nas ementas das refeições servidas nos refeitórios, tal como estipulado na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
- 2.2.17. As ementas escolares devem ser elaboradas por um nutricionista;
- 2.2.18. Deverá existir uma refeição baseada em conservas (prato principal com guarnição e sobremesa à base de fruta enlatada), para uso em carácter excecional e de urgência, que não necessite de ser confeccionada;

- 2.2.19. É vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente;
- 2.2.20. O adjudicatário deverá implementar atividades pedagógicas regulares / campanhas relacionadas com hábitos alimentares saudáveis, dias comemorativos e medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar.

2.3. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 2.3.1. O transporte das refeições será efetuado por motoristas do adjudicatário, em viaturas próprias, por ele cedidas, garantido o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte;
- 2.3.2. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para esse fim, de modo a que seja garantida a higiene e a segurança de todos os produtos a transportar;
- 2.3.3. O adjudicatário obriga-se ao correto acondicionamento, contentorização e transporte das refeições do local onde são confeccionadas até ao local de consumo;
- 2.3.4. O transporte de refeições deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção de temperaturas de segurança, adequadas ao tipo e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- 2.3.5. A refeição é entregue no próprio dia nos estabelecimentos de ensino definidos, conforme horário a articular com cada Agrupamento de Escolas;
- 2.3.6. O empratamento das refeições nos estabelecimentos EB1+JI Horta do Carmo, EB1+JI D. Manuel I e EB1 n.º1 de Tavira será da responsabilidade da empresa adjudicatária;
- 2.3.7. No processo de empratamento, devem ser escrupulosamente cumpridas as quantidades de alimentos correspondentes, devendo ser colocados todos os componentes do prato: conduto, guarnição e hortícolas/saladas. A sua apresentação deve ser apelativa.

2.4. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 2.4.1. A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro;

- 2.4.2. A implementação dos sistema HACCP é da responsabilidade do adjudicatário, de forma a garantir a segurança em todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente: Higiene pessoal e formação; Higiene das Instalações, equipamentos e utensílios; Higiene Alimentar – Processo Produtivo; Transporte das refeições e Manuseamento e Controlo de Resíduos;
- 2.4.3. O adjudicatário deverá realizar por cada período letivo, através de laboratórios acreditados, controlo microbiológico das refeições servidas, das superfícies, equipamentos e pessoal (mãos), dando conhecimento à entidade adjudicante, por escrito, dos respetivos relatórios;
- 2.4.4. O prestador de serviços deverá efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de tox infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- 2.4.5. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
- 2.4.6. Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados na cozinha – da responsabilidade do adjudicatário - devem ser adequados aos fins a que se destinam e estar de acordo com as normas de qualidade previstas na lei geral em vigor;
- 2.4.7. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos, devidamente identificados (codificados) e calibrados, e feitos os respetivos registos;
- 2.4.8. A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do adjudicatário, sendo higienizados no local de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- 2.4.9. O adjudicatário fica obrigado a constituir amostra das refeições servidas e a conservá-las durante 72 horas, em meio adequado. Esta amostra deve ser colhida de acordo com as normas e conforme legislação em vigor;
- 2.4.10. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, deve-se:
 - a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas neste caderno de encargos;
 - b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);

- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d) Informar, pela via mais rápida, a entidade adquirente;
- e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

2.5. PESSOAL:

- 2.5.1. As refeições serão confeccionadas por pessoal colocado pelo adjudicatário, devendo respeitar o quadro pessoal mínimo definido no Anexo II;
- 2.5.2. O n.º de trabalhadores constantes no Anexo II é o mínimo admitido, não sendo invalidada a necessidade de colocação de pessoal no desenrolar do contrato, sempre que o serviço e/ou o número de refeições o justifique;
- 2.5.3. O adjudicatário entrega o mapa de pessoal a afetar ao fornecimento das refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias, competências e horários, em data anterior ao início do serviço;
- 2.5.4. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- 2.5.5. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias;
- 2.5.6. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causadas nas instalações, equipamento, material e a terceiros;
- 2.5.7. O adjudicatário fornece o seguinte material ao pessoal: aventais, luvas, calçado, toucas e material próprio para manipular os alimentos;
- 2.5.8. O pessoal deverá estar identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira;
- 2.5.9. É obrigatória em cada cozinha a afixação dos mapas de pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho;
- 2.5.10. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentos em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;

- 2.5.11. O prestador de serviços deve salvaguardar, através de contratos de seguro, acidentes de trabalho e doenças profissionais do pessoal colocado sob a sua responsabilidade;
- 2.5.12. O pessoal de serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde;
- 2.5.13. Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
- 2.5.14. Garantir que o pessoal a afetar à prestação do serviço, possui idoneidade para o exercício das funções, considerando que o objeto do contrato pressupõe o contacto regular com menores, bem como o disposto na Lei n.º 103/2015, de 24 de agosto e no Decreto-Lei n.º 171/2015, de 25 de agosto, podendo o Município de Tavira, caso assim o entenda, exigir a apresentação de certificado de registo criminal, devendo este ser apresentado num prazo de 10 dias.

2.6. FORMAÇÃO

- 2.6.1. O adjudicatário deverá garantir a realização de ações de formação certificadas que terão de abranger todos os funcionários a trabalhar na cozinha e refeitórios;
- 2.6.2. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando;
- 2.6.3. O Plano de formação destinado aos trabalhadores deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Relacionamento interpessoal;
 - f) Incentivo a uma alimentação saudável;
 - g) Dieta Mediterrânica;

- h) Combate ao desperdício alimentar;
- i) Sistema de Gestão da Qualidade.

- 2.6.4. As ações de formação devem ser, no mínimo, de 7 horas para a formação contínua;
- 2.6.5. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação, a respetiva calendarização e currículo do formador, deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

2.7. Gestão da Qualidade

- 2.7.1. O Adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana);
- 2.7.2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como registo dos produtos inventariados;
- 2.7.3. No ato da entrega das refeições deverá ser registada a temperatura e entregue cópia do registo nos refeitórios;
- 2.7.4. Deverá ser facultada cópia do número de refeições entregues em cada refeitório;
- 2.7.5. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados;
- 2.7.6. A entidade adjudicante reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente;
- 2.7.7. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação;
- 2.7.8. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementados em cada um dos refeitórios escolares;
- 2.7.9. O adjudicatário colaborará no processo de Gestão da Qualidade – Refeitórios Escolares, implementado pela entidade adjudicante.

3. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, decorrem ainda para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
- 3.1. Executar o trabalho adjudicado, com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
 - 3.2. Acautelar a gestão global de todo o processo de forma a garantir a preparação, execução e monitorização de todas as ações, o cumprimento da calendarização e, ainda, a garantia da qualidade, higiene e segurança alimentar;
 - 3.3. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - 3.4. Possuir certificado para equipamentos isométricos, refrigerados, frigoríficos ou caloríficos, utilizados nos transportes terrestres;
 - 3.5. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
 - 3.6. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal. O Município de Tavira pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o prestador de serviços fornecê-los no prazo de 10 dias.

Cláusula 6.ª

Forma de prestação do serviço

1 - Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade bi-mensal, reuniões de coordenação com os representantes do Município de Tavira, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

2 - As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do prestador de serviços, o qual deve elaborar a agenda prévia para a reunião.

3 - O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar ao Município de Tavira, com uma periodicidade anual, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

4 - No final da execução do contrato, o prestador de serviços deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos em cada fase de execução do contrato.

5 - Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 7.ª

Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Município de Tavira em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Subsecção II

Dever de Sigilo

Cláusula 8.ª

Objeto do dever de sigilo

1 - O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Tavira, 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 destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3 - Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços 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 9.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de dois anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 10.ª

Proteção de dados

O adjudicatário fica expressamente vinculado ao dever de confidencialidade e não utilização de quaisquer dados pessoais a que tenha acesso, salvo para efeitos da estrita execução do contrato, nos termos do disposto no Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016 – Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (RGPD) e demais legislação complementar, dever este que abrange a totalidade dos trabalhadores e outros colaboradores afetos ao adjudicatário.

Secção II

Obrigações do Município de Tavira

Cláusula 11ª

Obrigações principais do Município

1 - Constituem obrigações do Município de Tavira:

- 1.1. O Município coloca à disposição do adjudicatário as instalações para confeção das refeições, referidas no ponto 2.1.1. da Cláusula 5.ª (veja-se anexo III);
- 1.2. Colocar à disposição do adjudicatário, para além da cozinha, outras instalações necessárias à realização do objeto do contrato, despesa para acondicionamento de víveres, local para arrumação de produtos e instalações sanitárias;

- 1.3. Proceder à reparação de anomalias verificadas nas instalações designadamente, sistema de água e esgotos, rede elétrica, cobertura, pavimentos, desde que não resultem da má utilização por parte do adjudicatário;
- 1.4. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia, gás e água;
- 1.5. Adquirir e fornecer os produtos de limpeza, higiene e desinfeção, bem como sacos de lixo, para todos os refeitórios objeto do concurso;
- 1.6. O Município responsabiliza-se pela colocação de pessoal nos refeitórios dos estabelecimento de ensino, sendo os mesmos responsáveis por: receção das refeições, empratamento (à exceção do previsto no ponto 2.3.6. da cláusula 5ª) , distribuição, limpeza e arrumação do espaço;

Cláusula 12.ª

Preço contratual

1 - Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o Município de Tavira deve pagar ao prestador de serviços o preço unitário constante da proposta adjudicada, por referência ao número de refeições efetivamente encomendadas, 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 ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 13.ª

Revisão de Preços

1 - Os valores constantes da proposta adjudicada serão válidos durante um ano a contar da data da celebração do contrato.

2 - Após um ano, o adjudicatário poderá solicitar por escrito, com a antecedência mínima de 30 dias, a revisão anual dos preços, estando esta limitada à aplicação do Índice de Preços do Consumidor, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística, referente ao ano anterior.

Cláusula 14.^a

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pelo Município de Tavira, nos termos do artigo anterior, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pelo Município de Tavira das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2 - Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida mensalmente com o fornecimento das refeições pelo prestador de serviços, ao abrigo do contrato.

3 - Em caso de discordância por parte do Município de Tavira, quanto aos valores indicados nas faturas, 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 emissão de nova fatura corrigida.

4 – Só devem ser faturadas unicamente as refeições efetivamente encomendadas.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 15.^a

Penalidades contratuais

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Tavira pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do fornecedor, este ficará sujeito ao pagamento de uma indemnização às entidades adquirentes das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e de uma coima de acordo com o seguinte quadro:

Refeições em Falta	Valor da Coima
Até 50	€ 250,00
51 a 100	€ 500,00
101 a 200	€ 1.000,00
201 a 300	€ 1.500,00
301 a 400	€ 2.000,00
A partir de 401	€ 2.500,00

b) A entidade adquirente poderá igualmente aplicar as seguintes penalizações:

Descrição do Incumprimento	Penalização	Incidência
Por não substituição no prazo de 48 horas de um <u>profissional</u> considerado fundamentadamente prejudicial ao serviço, a nível técnico ou disciplinar.	200€	Por dia de permanência na instituição
Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal a que o adjudicatário se vinculou na proposta, ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro.	100 €	Por cada dia, por trabalhador.
Alteração total ou parcialmente das <u>ementas</u> ou da <u>constituição dos pratos</u> , sem acordo prévio.	10% de faturação do dia	Por alteração
Por não utilização de EPI's, tais como luvas, aventais, toucas, entre outros.	100€	Por cada dia, por trabalhador
Atrasos superiores a 15 minutos e até 30 minutos na distribuição das refeições.	100€	Por local de consumo
Atrasos superiores a 30 minutos na distribuição das refeições.	250€	Por local de consumo
Temperaturas inferiores a 65°C, dos géneros alimentícios na entrega no local de consumo.	100€	Por refeição e local de consumo
Por não cumprimento do fornecimento da palamenta.	100€	Por incumprimento
Não cumprimento das <u>captações</u> exigidas.	100€	Por local de refeição
Incumprimento do plano de <u>formação</u> apresentado na proposta e exigido em caderno de encargos.	100€	Por incumprimento

Incumprimento na realização, através de laboratórios acreditados, controlo microbiológico das refeições servidas, das superfícies, equipamentos e pessoal (mãos), por período letivo.	500€	Por incumprimento
Resultados das <u>análises microbiológicas</u> aos géneros alimentícios que estejam fora dos parâmetros normais.	1000€	Por parâmetro não conforme, por análise
Resultados das <u>análises microbiológicas</u> às instalações, equipamentos utilizados e manipuladores que estejam fora dos parâmetros normais.	750€	Por parâmetro não conforme, por análise
Resultados das <u>análises nutricionais</u> , que sejam considerados inaceitáveis.	500€	Por parâmetro não conforme, por análise
Incumprimento das normas de recolha das amostras, ou execução deficiente do procedimento de recolha das amostras para realização das <u>análises</u> microbiológicas, químicas e nutricionais, e/ou das normas de conservação das mesmas.	200€	Por amostra

c) O adjudicatário fica obrigado a fornecer ao adquirente toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo instrumento contratual. A documentação, após aprovada pelas entidades adquirentes, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adquirente ou por quem esta delegue tais funções. Em caso de deteção de não-conformidades em relação ao sistema HACCP, o adquirente incorrerá em multas de valores entre 750,00 € e 2.500,00 € por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pelas entidades adquirentes, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar.

2 - Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Tavira pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual.

3 - Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Tavira tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

4 - O Município de Tavira pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.

5 - As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o Município de Tavira exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 16.^a

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, 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.

2 - Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

5 - 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.

Cláusula 17.^a

Resolução por parte do contraente público

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Tavira pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada, qualquer das respetivas obrigações que lhe incumbem.

2 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.

Cláusula 18.^a

Resolução por parte do prestador de serviços

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2 – O direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Tavira, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso, nesse prazo, acrescido dos juros de mora a que houver lugar.

3- A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Caução e seguros

Cláusula 19.ª

Caução

- 1 - Será exigida uma caução no valor de 5% do preço contratual.
- 2- A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do programa do procedimento, pode ser executada pelo Município de Tavira, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo fornecedor das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
- 3 - A resolução do contrato pelo Município de Tavira não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
- 4 - A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o fornecedor na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação do Município de Tavira para esse efeito.
- 5 - A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.ª

Seguros

- 1 – É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes ao desenvolvimento da atividade e dos danos ou prejuízos causados pelo seu exercício.
- 2 – O Município de Tavira pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-los no prazo de 10 dias.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 21.ª

Foro competente

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

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 22.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 23.ª

Comunicações e notificações

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 24.ª

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 25.ª

Gestor do contrato

Nos termos previstos no artigo 290.º-A do CCP, o gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a sua execução será Filipe Beato.

Cláusula 26.ª

Avaliação de fornecedores

O Município de Tavira tem implementado um sistema de avaliação de fornecedores, sustentado numa metodologia que prevê a avaliação de todas as aquisições e locações de bens móveis e de aquisições serviços contratadas pelos serviços municipais, cuja informação se encontra disponível para consulta em www.cm-tavira.pt. Os resultados da avaliação do desempenho dos fornecedores são divulgados na página da internet do Município, acessível no mesmo site em www.cm-tavira.pt.

Cláusula 27.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

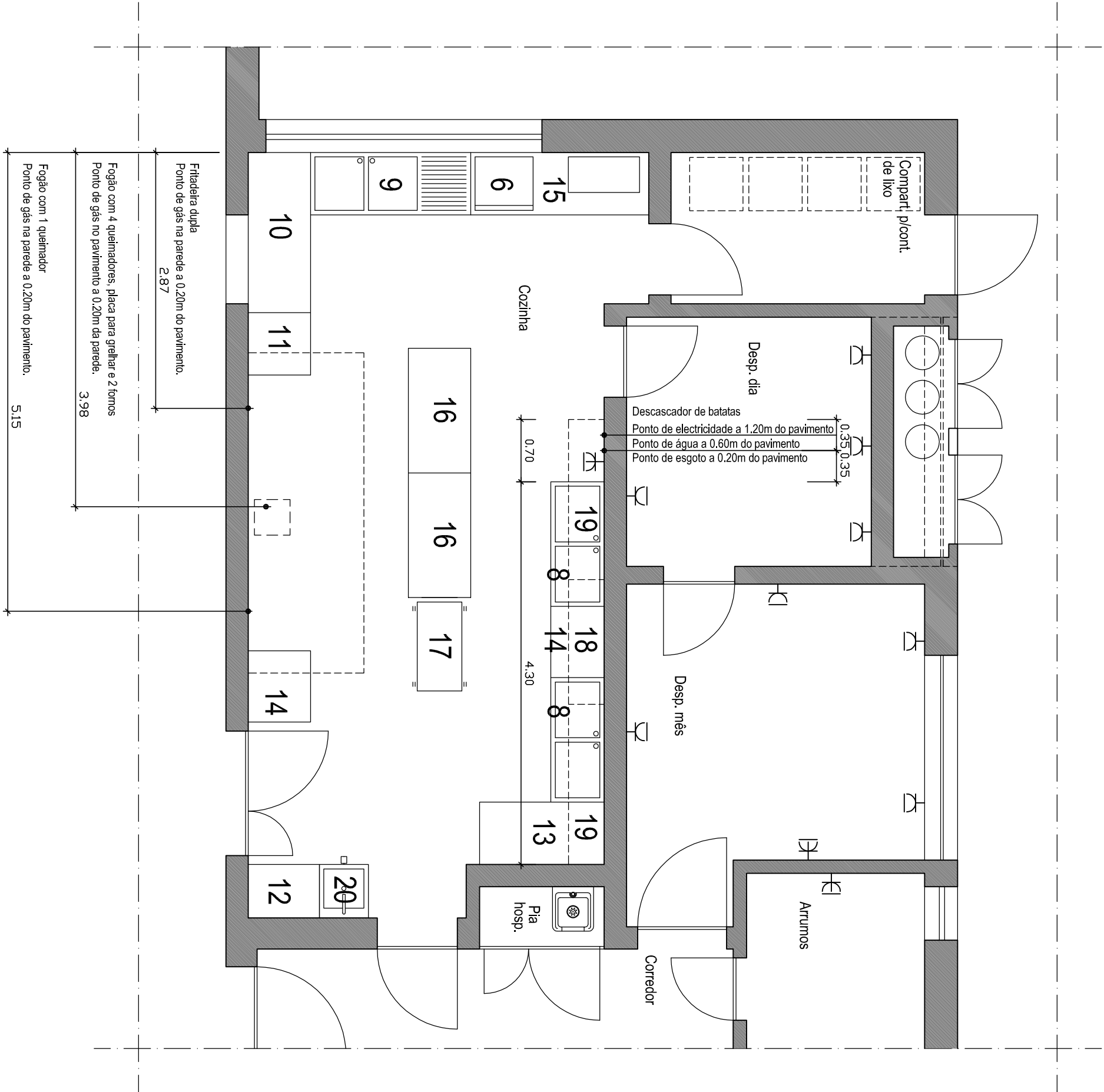
ANEXO I MAPA RESUMO

Estabelecimento	Nº de refeições	Cozinha	Refeitório	Tipo de serviço	Material necessário
EB1 Tavira n.º 1	180	Sim	Sim	Confeção externa com transporte a quente. Serviço de empratamento	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Horta do Carmo + Jardim-de-infância	320 + 50	Sim	Sim	<u>Confeção local</u> e distribuição. Serviço de empratamento	Dotar o espaço da confeção das refeições de todo o equipamento e material considerado necessário. Fornecimento da palamenta necessária.
EB1 D. Manuel I + Jardim-de-infância	175 + 50	Sim	Sim	Confeção externa com transporte a quente. Serviço de empratamento	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Santa Luzia	70	Não	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Luz de Tavira	75	Não	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Santo Estêvão + Jardim-de-infância	50 + 25	Não	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Santa Catarina da Fonte do Bispo –	50	Não	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Conceição + Jardim-de-infância	50 + 25	Sim	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
EB1 Cabanas	50	Não	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
Jardim-de-Infância da Luz de Tavira	60	sim	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).
Jardim-de-Infância “ECO”	70	Sim	Sim	Confeção externa com transporte a quente	Fornecimento da “palamenta” constituída por talheres, pratos, guardanapos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), bem como máquina lava-loiças (e respetivos produtos).

ANEXO II
MAPA DE PESSOAL

- 1 Coordenador (Gestor de Contrato) – Tempo parcial (4 horas)
- 1 Técnico de Qualidade – Tempo parcial (4 horas)
- 1 Responsável Principal (Encarregado de Refeitório) – Tempo inteiro
- 2 Cozinheiros – Tempo inteiro
- 2 Motoristas – Tempo inteiro
- 2 Empregados de Refeitório – Tempo parcial (4 horas)

ANEXO III
PLANTA DA COZINHA DA EB HORTA DO CARMO



Equipamento de cozinha:

- 6 - Máquina de lavar louça (595x61 0x845h), potência 5000 w e capacidade para 20/30 ciclos hora.
 - 8 - Bancada inox c/ 2 cubas e portas de correr, DIM: 1400x600x850.
 - 9 - Bancada inox c/ 2 cubas + escomridor, portas de correr, DIM: 1800x700x850.
 - 10 - Bancada inox c/ portas de abrir, DIM: 1800x700x850.
 - 11 - Bancada inox c/ porta de abrir, DIM: 700x700x850.
 - 12 - Bancada inox fechada numa lateral c/ porta de correr, 2 prateleiras, DIM: 800x600x850.
 - 13 - Bancada inox fechada numa lateral c/ porta de abrir, DIM: 800x700x850.
 - 14 - Bancada inox c/ porta de abrir, DIM: 800x700x850.
 - 15 - Bancada inox c/ portas de correr, DIM: 2000x700x850.
 - 16 - Bancada inox, fechada numa lateral, c/ portas de correr, atrás e à frente, DIM: 1400x700x850.
 - 17 - Carro de servir com 3 níveis (900x595x930).
 - 18 - Armário mural c/ prateleira intermédia e portas de correr, DIM: 1000x400x690.
 - 19 - Armário mural c/ prateleira intermédia e portas de correr, DIM: 2000x400x690.
 - 20 - Lava mãos c/ pedal e misturador, DIM: 450x450x850, Marca FRICOSMOS ou equivalente.
- DIVERSOS:
- Tomeira misturadora para cozinha profissional "VALADARES", Refª 50646472, ou equivalente (3unidades).
- OBS:
- Todo o equipamento de cozinha será executado em aço inox CNS 304 18/10