

PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO PARA:

“Fornecimento de Refeições escolares em regime de Confeção Local”.

REF.ª INTERNA: EBA/01/2021

CADERNO DE ENCARGOS

Parte I

Do Contrato

Cláusula 1.ª Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, entende-se por:

- a) CCP – Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, e posteriores alterações;
- b) Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;
- c) EBA – FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.ª – Entidade Adjudicante;
- d) DGEste – Direção – Geral dos Estabelecimentos Escolares;
- e) Diretor de Escola/Agrupamento – designação genérica dada ao/à representante da DGEste, em cada escola, podendo referir-se a Diretores de Escolas / Agrupamentos ou ao cargo de Presidente de uma Comissão Administrativa Provisória;
- f) DGE – Direção Geral da Educação – entidade emitente de orientações do Ministério da Educação para refeitórios escolares, nomeadamente da Lista de Alimentos Autorizados e das Capitações adequadas à população escolar, constantes no seu site <http://www.dge.mec.pt/refeitorios-escolares>;
- g) Adjudicatário – entidade a quem se adjudica a execução do contrato;

Cláusula 2.º Objeto

1 – O contrato a celebrar tem por objeto o **“Fornecimento de Refeições escolares em regime de Confeção Local” para a EBA-FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.ª**, ao abrigo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, na sua atual redação, doravante designado de CCP.

2 – Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas de almoço (se necessário com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE) em regime de confeção local pelos funcionários da EBA – FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.ª, de acordo com a seguinte tabela de quantidades.

	Ano letivo 2021/2022	Ano letivo 2022/2023
N.º de refeições	35000	35000

3- Os serviços objeto deste contrato poderão contemplar ainda refeições em regime take away ou ainda cabazes de matéria-prima.

4 - O objeto do contrato insere-se no CPV 55524000-9 (Serviços de fornecimento de refeições a escolas), a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 de Comissão, de 28 de Novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L74.

5 – O local da prestação de serviço objeto do contrato situa-se nas instalações da EBA-FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.ª, sitas em Rua Alto da Relvinha, 3025-028 Coimbra.

6 – O objeto do contrato poderá ser estendido a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano letivo surjam situações que o justifiquem.

Cláusula 3.º Forma e documentos contratuais

1 – Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:

- a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;

- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Cláusula 4.ª Prazo de Execução

1 – O contrato objeto do presente caderno de encargos decorrerá nos anos letivos de 2021/2022 e 2022/2023, nas seguintes datas:

- **Ano letivo 2021/2022:** desde a data de celebração do contrato até 30 de junho de 2022;

- **Ano letivo 2022/2023:** de 01 de setembro de 2022 a 30 de junho de 2023;

2 – Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, nos termos estabelecidos nas peças do procedimento, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação, e ainda nas paragens letivas, nomeadamente:

- a) Período do Carnaval;
- b) Período da Páscoa;
- c) Período do Natal;
- d) Período de Verão (após o *terminus* das atividades letivas).

3 – O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante, ou um/a seu/a representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.

Cláusula 5.ª Obrigações dos adjudicatários

1 – Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes;

- a) O(s) adjudicatário(s), no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá(ão) informar a EBA-FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.^a, utilizando para tal a aplicação informática/meio definida para tal efeito, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;
- b) A eventual substituição dos/as referidos/as representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- c) O(s) adjudicatário(s), obriga(m)-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *Know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 – Constituem ainda obrigações do(s) adjudicatário(s):

- a) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos.
- b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais necessários e adequados à execução do contrato;
- c) Comunicar, logo que tenham conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação do objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- d) Não alterar as condições da prestação de serviço fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;
- e) Não subcontratar, no todo ou em parte a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- g) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do

contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionário/as, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

- h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os/as seus/uas representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- i) Confirmar os dados colocados pela Escola na aplicação/meio definida para tal efeito e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado em coerência com o n.º 6 da Cláusula 7.ª;
- j) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante

1 – Constituem obrigações da entidade adjudicante;

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo(s) adjudicatário(s);
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimentos;
- c) Indicar o/a representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola agrupamento ou por quem o mesmo indicar, utilizando a aplicação informática/ meio definida para tal efeito para informação à(s) empresa(s) adjudicatária(s).

2 – Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico/a da EBA-FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LD.ª presente, em serviço, no refeitório, e desde que comunicado ao adjudicatário.

Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço

O serviço é prestado pelo(s) adjudicatário(s) à entidade adjudicante através do fornecimento de matérias-primas necessárias à confeção das refeições escolares no local, das ementas já previamente definidas.

Cláusula 8.ª Patentes, licenças e marcas registadas

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

Cláusula 9.ª Seguros

1 – É da responsabilidade do(s) adjudicatário(s) a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multiriscos ou de incêndio.

2 – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o(s) adjudicatário(s) disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Cláusula 10.ª Casos fortuitos ou de força maior

1 – Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, foi impedida de cumprir as obrigações assumidas.

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 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 11.ª Cessão e Subcontratação

O(s) adjudicatário(s) pode(m) ceder ou subcontratar no contrato, mediante autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante, nos termos do disposto no CCP.

Cláusula 12.ª Preço base

1 – O preço base total global, é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, é de **129.500,00€ (cento e vinte e nove mil e quinhentos euros)**, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.

2 – O preço base é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado é o seguinte:

2.1 – Preço Base Unitário/por refeição - 1,85€ (um euro e oitenta e cinco cêntimos).

2.2 – Preço base anual - 64.750,00€ (sessenta e quatro mil e setecentos e cinquenta euros).

Cláusula 13.ª Preço Contratual

1 – A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao(s) adjudicatário(s) as refeições efetivamente fornecidas por este.

2 – O preço unitário por refeição constante da proposta, e atendido para efeitos de adjudicação nos termos do artigo 12.º do Programa de Concurso, é o mesmo para todos os tipos de refeições constantes no presente caderno de encargos.

Cláusula 14.ª Condições e Prazo de Pagamento

1 – O(s) adjudicatário(s) enviará(ão) à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, em formato digital para geral@beira-agueira.pt as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2 – O(s) adjudicatário(s) obriga(m)-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas pela Escola na aplicação informática definida para tal efeito, e confirmadas pelo/a representante do adjudicatário em cada escola, conforme estipulado na Parte II – Especificações Técnicas deste caderno de encargos.

3 – O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada, considerando a respetiva quantidade de refeições comunicadas diariamente.

4 – O pagamento das futuras será realizado no prazo nunca superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade

adjudicante, sobre serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes pela entidade adjudicante.

5 – O valor referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

6 – Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante é aplicável o disposto no artigo 326.º do CCP.

Cláusula 15.ª Auditoria

1 – O(s) Adjudicatário(s) obriga(m)-se a permitir que a Entidade Adjudicante, o/a seu/ua representante em cada Escola ou outra qualquer entidade devidamente por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato, desde que lhe seja comunicado.

2 – Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.

3 – O exercício do direito de auditoria por parte da Entidade Adjudicante não exclui, de forma alguma, a(s) responsabilidade(s) do(s) adjudicatário(s) no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

4 - Para que o serviço prestado possa ser auditado, o(s) adjudicatário(s) coloca(m) à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, em cada refeitório e em cada fornecimento de refeições ocorrida diariamente.

Cláusula 16.ª Boa-Fé

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

Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logotipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam a outra, sem o seu prévio consentimento escrito.

Parte II

Especificações técnicas

Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço

A prestação do serviço de fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

Cláusula 19.ª Ementas

1 – As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos, tendo em conta o seguinte:

- a) As capitações a praticar e a Lista de Alimentos são as definidas pela Direcção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DGE/2018, de 08/08/2018, e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição médica.
- b) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração do/a Encarregado/a de Educação ou do/a aluno/a quando maior, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da Direcção-Geral de Saúde e o parecer da Provedoria de Justiça acerca do assunto.

2 - A composição da ementa diária de dieta mediterrânica, é a seguinte:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- b) Um prato de carne ou pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;

- c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- d) Para tempero, deverá existir, diariamente disponível: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.
- e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana.

Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas);

A Água (única bebida permitida) fornecida em garrafa de 0,25cl.

3 – A composição da ementa diária da dieta vegetariana, é a seguinte:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base, legumes, ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), tofu, seitan, cuscuz, mandioca, ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados).
- c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- d) Para tempero, deverá existir, diariamente: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades;
- e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana;

- g) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessária;
- h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser arejados e cobertos.

5 – O conjunto de ementas destinadas à escola serão ajustadas para os períodos letivos escolares, com a antecedência necessária, em reunião a realizar entre a entidade adjudicante e a adjudicatária.

6 – Para efeitos do numero anterior, a escolha das ementas ao longo dos períodos escolares terá em consideração hábitos de consumo das respetivas regiões e a época do ano, procurando-se adequar a disponibilidade dos géneros necessários e a existência de dias que se considere que devem ser assinalados com ementas específicas.

7 – No caso das ementas alternativas e para que não se tornem repetitivas, a empresa adjudicatária poderá propor outra ementa, adaptando para isso a ementa já definida e cuidando pelo fornecimento de sucedâneos nutricionais compatíveis com a dieta em causa, devendo a mesma ser aprovada pela EBA-FORMAÇÃO PROFISSIONAL, LDA.

8 – Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a) A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas a definir e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência, A mesma deverá ser afixada na escola acompanhada pela respetiva ementa, em lugar ou lugares bem visíveis para os/as alunos/as, com uma semana de antecedência e no respeito do disposto no Regulamento (EU)n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011;
- b) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGE, não poder ser utilizados na composição das ementas já definidas.

9 – Quando devidamente justificadas por prescrição clínica, por motivos religiosos e dieta vegetariana devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se sempre que possível, a matéria-prima da ementa do

dia e cuidando para os sucedâneos cumprem os esquisitos nutricionais estabelecidos.

10 – As ementas previstas podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita às regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às capitações estabelecidas, a lista dos Alimentos Autorizados e as periodicidades indicadas.

11 – O fornecimento das refeições no regime aqui estabelecido deve obedecer às normas contantes do 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 do Conselho, de 28 de Janeiro, com as alterações que lhes sejam introduzidas.

Cláusula 20.ª Matéria-prima alimentar

1 – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do numero de refeições servidas.

2 – O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

3 – Na matéria-prima alimentar fornecida, na medida do possível, e de forma a atingir os pontos percentuais mínimos constantes do Plano de Sustentabilidade Ambiental e Alimentar proposto, o adjudicatário deverá privilegiar os produtos de regime qualidade certificada: Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida, de origem de proximidade, de produção local e provenientes de explorações com Estatuto de Agricultura Familiar, assegurando o cumprimento dos critérios previamente definidos; daí resultando um **relatório trimestral** sucinto, mas claro, que fundamente pormenorizada e coerentemente os valores obtidos para cada um dos indicadores/ critérios, de onde conste o/s nome/s da/s entidade/s produtora/s, moradas, contactos, certificado/s do/s modo/s de produção, sistematização de faturas, tipo de produtos, lotes, quantidades, datas de entrega e outros elementos relevantes.

4 – Tendo em conta que as atividades letivas poderão não ser presenciais, e o presente procedimento contemplar a possibilidade de cabazes de matéria-prima de forma assegurar alimentação dos/as alunos/as neste enquadramento atendendo à pandemia do Covid – 19, pelo que os concorrentes deverão, sob pena de exclusão, apresentar o valor (Kg, Lt, Uni) dos seguintes produtos:

- a. Arroz Kg
- b. Massa Esparguete Kg
- c. Massa Cotovelinhos Kg
- d. Massa Espiral Kg
- e. Atum em conserva Kg
- f. Grão de Bico Kg
- g. Feijão Frade KG
- h. Açúcar Kg
- i. Bolacha Maria 200gr
- j. Azeite Lt
- k. Leite Lt
- l. Maça Kg
- m. Laranja Kg
- n. Banana Kg

Cláusula 21.ª Preparação e arrumação das instalações

No âmbito da execução do contrato, uma vez que o mesmo se trata de fornecimento de refeições escolares em regime de confeção local, cabe à entidade adjudicante providenciar o número de pessoas afetas ao refeitório da escola, e que serão da sua responsabilidade, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento do refeitório.

Cláusula 22.ª Pessoal

1 – O pessoal afeto à prestação de serviços afeta ao contrato é da responsabilidade exclusiva da entidade adjudicante.

2 – A entidade adjudicante é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal.

3 – O pessoal deverá estar devidamente 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, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

4 – A entidade adjudicante fica sujeita ao cumprimento das disposições legais e regulamentares 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.

5 – A entidade adjudicante é ainda obrigada a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material

1 – Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) despensa (s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

2 – A entidade adjudicante, atendendo a que as refeições serão confeccionadas localmente, pelo seu pessoal, fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

4 – As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

5 – Os encargos com água, gás e eletricidade correm por conta da escola.

6 – 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 e feitos os respetivos registos.

7 – O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talhares e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.

8 – O adjudicatário deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos.

9 – Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.

Cláusula 24.ª Controlo

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos/às representantes da escola, quer aos/às técnicos/as e representantes da escola eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

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 o registo dos produtos inventariados.

Cláusula 25.ª Execução e distribuição

A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todos as Cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

Cláusula 26.ª Verificação da execução

1 – A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

- a) Verificar se a execução do serviço está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- b) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;
- c) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 – A entidade adjudicante deve efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

Cláusula 27.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação

1 - Após a verificação das matérias-primas adquiridas, o/a representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

2 – Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações das DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3 – Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a escola deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante e a escola nas condições estabelecidas no Caderno de Encargos.

4 – Todos os Encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

Cláusula 28.ª Ementas Alternativas para Refeições de Recurso

1 – Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa de

forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.

2 – As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.

3 – Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

4 – A utilização da ementa de recurso carece de justificação na plataforma informática/meio definida para tal efeito, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Parte III

Disposições Finais

Cláusula 30.ª Incumprimento do Contrato

Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei.

Cláusula 31.ª Penalidades

1 – Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a escola das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a € 350,00.

2 – Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.

Cláusula 32.ª Resolução do Contrato

1 – O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º a 335.º do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.

2 – A resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário terá que ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos, enquanto não estiver em condições de produzir os seus efeitos.

3 – A resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante poderá ocorrer, designadamente, nos seguintes casos:

- a) O normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado por razões imputáveis ao adjudicatário;
- b) Prática de atos com dolo ou negligência por parte do adjudicatário que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- c) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
- d) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
- e) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais;
- f) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.

4 – A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

5 – A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

6 – Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 33.ª Comunicações e Notificações

Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (entidade adjudicante, Escola, adjudicatário) deverão ser efetuadas, por escrito e enviadas através da definida para tal efeito, de correio eletrónico, fax ou de correio registado.