ANEXO III

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA N.º PR2022421/189

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CEDÊNCIA DE ESPAÇOS PARA FORMAÇÃO PROFISSIONAL E SERVIÇOS CONEXOS DESTINADOS AO DESENVOLVIMENTOAO DA AÇÃO DE FORMAÇÃO - EFA NS- TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA-NS - 81111UF/0014 PARA OS ANOS 2022 E 2023

JOSÉ ANTÓNIO DA COSTA MARQUES GOMES
Assinado de forma digital por JOSÉ ANTÓNIO DA COSTA MARQUES GOMES
Dados: 2022.05.03 14:27:06 +01'00'

PARTE I

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente caderno de encargos contém as cláusulas do contrato a celebrar que tem por objeto principal a aquisição de serviços de **Aquisição de serviços de cedência de espaços para formação profissional e serviços conexos destinados ao desenvolvimento da ação de formação - EFA NS - Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria-NS – 81111UF/0014 para os anos 2022 e 2023**, sendo adotado o procedimento por consulta prévia, que se rege pelas regras estabelecidas no ofício-convite, pelo presente caderno de encargos e, subsidiariamente, pelo disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado e publicado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n. º111-B/2017, de 31 de agosto (adiante designado por CCP).
2. **Estando perante uma cedência de utilização de espaços, que inclui serviços conexos (equipamentos, serviços de limpeza, comunicações, água, luz, etc.), configura para a entidade cedente do espaço, um rendimento predial, enquadrado na categoria F – Rendimentos Prediais, conforme o previsto na alínea a) do n.º 2 do artigo 8º do CIRS, sujeito a retenção na fonte (salvo isenções/dispensas devidamente justificadas e fundamentadas na lei) e Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) nos termos da alínea c) do n.º 29 do artigo 9.º do CIVA à taxa legal em vigor (salvo isenções –art.º 53 do CIVA).**
3. Os serviços objeto do procedimento correspondem à seguinte classificação CPV aprovada pelo Anexo VII do Regulamento (CE), nº 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV), e as Diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho 2004/17/CE e 2004/18/CE relativas aos processos de adjudicação de contratos:

Tipo de Serviços	Classificação CPV
Instalações para Formação	**80520000-5 - Instalações para Formação**

Artigo 2.º

Prazo de Execução

1. A ação de formação tem início previsto a **18/05/2022** e fim previsto para **25/10/2023**, num total de **1838 horas de formação.**
2. As datas referidas no ponto 1 deste artigo podem sofrer pequenos ajustamentos.
3. As ações só serão realizadas havendo o número mínimo de formandos exigidos para o seu arranque.

Artigo 3.º

Obrigação de Sigilo e Dados Pessoais

1. O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.
2. Os participantes no presente procedimento comprometem-se a respeitar o Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD) em vigor e demais legislações nacionais aplicáveis aos dados pessoais.
3. A entidade adjudicante enquanto responsável pelo tratamento dos dados fornecidos, informa que os mesmos serão utilizados para garantir a adequada execução do contrato, nomeadamente identificação do Segundo Outorgante e faturação ao abrigo do Código dos Contratos Públicos.
4. Os dados pessoais fornecidos serão conservados apenas durante o período de execução do contrato, podendo ser mantidos de acordo com as exigências legais inerentes à finalidade do tratamento para que foram recolhidos.

Artigo 4.º

Preço-base

Pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do procedimento, a entidade competente para a decisão de contratar está disposta a pagar o preço máximo de **€24.996,80, sem IVA incluído**, ficando este valor definido como Preço base, de acordo com o seguinte:

Unidades		**Preço Máximo Hora**	**Enquadramento Fiscal**
1838 horas	Horas de formação para sala de formação teórica/prática	13,60€/Hora	**Rendimento Predial** **Valor sujeito a IVA à taxa legal de 23%**

Artigo 5.º

Contrato

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

2. Fazem sempre parte integrante do contrato os seguintes elementos:

a) Os suprimentos 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;

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. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros.
5. O adjudicatário obriga-se a entregar toda a documentação necessária à sua habilitação, **no prazo de cinco dias** após a notificação de adjudicação:
   a) Declaração emitida conforme modelo constante do **anexo II** do ofício-convite [a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro];
   b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação conferida pelo Decreto-Lei n.º 278/2009 de 2 de Outubro **[Certidões negativas de dívidas por impostos ao Estado Português e por contribuições para a Segurança Social** em Portugal ou no Estado de que sejam nacionais ou onde se encontrem estabelecidas; **ou comprovativo de autorização concedida ao IEFP, I.P. para a sua consulta** no respetivo endereço eletrónico; **e Registo Criminal da entidade e dos representantes a que obriga a entidade**];
   c) **Certidão do registo comercial,** onde conste a matrícula e todas as inscrições em vigor, nomeadamente a forma de obrigar.
6. O adjudicatário obriga-se a entregar toda a **documentação necessária para a celebração de contrato**, no prazo de **5 dias**, após a notificação de adjudicação, nomeadamente:
   a) Documento assinado com os dados de identificação do(s) outorgante(s) e respetiva(s) morada(s);
   b) Fotocópia do n.º cartão de pessoa coletiva.

Artigo 6.º

Gestor do Contrato

O gestor do contrato, nos termos previstos no art.º 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29/01 com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31/08, será devidamente indicado no contrato a celebrar.

Artigo 7.º

Obrigação do Adjudicatário

O adjudicatário obriga-se a prestar o serviço à entidade contratante, nos termos das disposições do presente Caderno de Encargos, e ainda de acordo com a respetiva proposta e com as orientações e recomendações da entidade adjudicante.

Artigo 8.º

Obrigação de Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Artigo 9.º

Patentes, Licenças e Marcas Registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade contratante venha a ser demandada por alegadamente ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 10.º

Preço e Condições de Pagamento

1. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante pagará mensalmente ao adjudicatário, mediante o número de horas efetivamente prestadas dos serviços objeto do contrato, até ao limite do preço constante da proposta adjudicada.
2. As faturas deverão ser apresentadas mensalmente, juntamente com os documentos justificativos, pelos serviços que houver a liquidar, até ao dia 8 do mês seguinte a que respeita a formação, não devendo ultrapassar os 30 dias.
3. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos do número anterior, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas ou documentos equivalentes, e mediante conhecimento da situação tributária e contributiva regularizada do adjudicatário.
4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida e emissão de nota de crédito.
5. Na eventualidade do não cumprimento do prazo referido no número 4, aplicar-se-á a Lei nº 3/2010, de 27 de abril, que estabelece a obrigatoriedade do pagamento de juros de mora, calculados à taxa legal em vigor.
6. Nas condições de pagamento a apresentar pelo concorrente não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

Artigo 11.º

Cessão da Posição Contratual e Subcontratação

O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato ou subcontratar terceiras entidades, nos termos previstos na alínea a) do n.º 1 do art.º 317º do Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29/01.

Artigo 12.º

Responsabilidade do Adjudicatário

1. O adjudicatário responde pelos danos que causar à entidade contratante em razão do incumprimento culposo das obrigações que sobre ele impendam, nos termos das disposições seguintes.
2. O adjudicatário responde ainda perante a entidade contratante pelos danos causados pelos atos e omissões de terceiros, por si empregues na execução de obrigações emergentes do contrato, como se tais atos ou omissões fossem praticados por aquele.

Artigo 13.º

Incumprimento do Contrato

1. Em caso de atraso do adjudicatário no cumprimento das obrigações que sobre ele impendam, a entidade adjudicante notifica-o para dentro de um prazo de oito dias cumprir a obrigação, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse no cumprimento.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo.
3. A mora constitui o adjudicatário no dever de indemnizar a entidade adjudicante, cujo montante é fixado segundo a gravidade da violação das obrigações assumidas e que estejam em falta, mas em caso algum pode ser superior a 5% do preço contratual.
4. O disposto no presente Artigo não se aplica se a mora se verificar por razões imputáveis ao IEFP, I.P. Neste caso, o adjudicatário poderá propor a resolução do contrato, nas condições a que julgue ter direito.

Artigo 14.º

Resolução do Contrato

1. O incumprimento definitivo do contrato, por fato imputável a uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na prestação dos serviços ou falta de reposição do bom funcionamento da solução por período superior a 30 dias úteis.
3. A resolução não poderá afetar os serviços objeto do contrato, num prazo não inferior a 30 dias a contar da notificação.

Artigo 15.º

Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no Contrato.
2. 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.

Artigo 16.º

Rescisão do Contrato

1. A entidade adjudicante poderá rescindir o contrato (total ou parcial) sem o dever de indemnização ao adjudicatário, desde que se verifique alguma das seguintes condições:
   a) Incumprimento das obrigações dele emergentes, nomeadamente quando não sejam asseguradas as atividades objeto da aquisição de serviços;
   b) Interrupção dos serviços objeto o contrato, sem autorização prévia da entidade adjudicante;
   c) Diminuição sensível ou sistemática da qualidade da prestação de serviços;
   d) Prática de atos dolosos ou negligentes de qualquer natureza;
   e) Motivos de força maior que inviabilizem o início ou a continuidade da formação.
2. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.
3. O adjudicatário poderá igualmente rescindir o presente contrato devendo, para o efeito, observar uma antecedência mínima de 30 dias.
4. O não cumprimento do prazo definido no número anterior poderá implicar o dever de o adjudicatário indemnizar a entidade adjudicante num valor correspondente a 10% do valor do contrato.
5. Excetuam-se do referido nos números anteriores, as situações em que a inobservância das obrigações por parte do adjudicatário resulte de caso fortuito ou de força maior.
6. A rescisão será comunicada à outra parte mediante carta registada com aviso de receção.

Artigo 17.º

Interpretação do Contrato

1. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis à execução do contrato, o adjudicatário deve solicitar por escrito um esclarecimento à entidade contratante.
2. O adjudicatário obriga-se a ter em conta, na execução dos serviços, as orientações que lhe forem transmitidas por escrito pela entidade contratante, na medida em que as mesmas não colidam com as regras aplicáveis à execução do contrato.

Artigo 18.º

Denúncia do Contrato

Qualquer das partes poderá denunciar o contrato, mediante aviso prévio em carta registada com aviso de receção, com pelo menos trinta dias úteis de antecedência em relação ao termo do prazo a que respeita.

Artigo 19.º

Despesas

Todas as despesas inerentes à celebração do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 20.º

Lei Aplicável

O contrato rege-se pela lei portuguesa.

Artigo 21.º

Foro Competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal de Jurisdição Administrativa e Fiscal de Aveiro.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 22.º

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de serviços de cedência de espaços para formação profissional e serviços conexos, destinados ao desenvolvimento da seguinte ação de formação:

Tipologia de Formação	Total de Horas previstas
EFA NS – Técnico de Cozinha / Pastelaria	828 H – Ano 2022
	1010 H – Ano 2023

2. A ação de formação e a medida descrita no ponto 1 podem ser alteradas para outras em função das prioridades definidas ao abrigo do plano de formação aprovado, nos termos previstos dos art.º 311º a 315º do CCP.

Artigo 23.º

Local da Prestação dos Serviços

Os serviços deverão ser prestados nas instalações do adjudicatário, **na área geográfica do concelho de Águeda.**

Artigo 24.º

Serviços a Prestar

Os serviços a prestar à formação prevista no artigo 22.º deste Caderno de Encargos consiste em:

a) Cedência da utilização do espaço/instalações;
b) Eletricidade, água e acesso à internet e outras despesas decorrentes do uso das instalações;
c) Limpeza e manutenção do espaço formativo, incluindo os espaços de apoio, de forma a assegurar que o espaço formativo e todas as áreas comuns (sanitários, bar e outras que existam) reúnam todas as condições de higiene e segurança necessárias ao bom funcionamento da formação.
d) Face às características específicas da ação, o espaço deverá dispor dos seguintes equipamentos/utensílios:
   - Bancada de apoio em aço inox, equipada com prateleiras – 1100x300mm – 1 unidade
   - Hotte Mural em aço inox, equipada com filtros– 1250x100mm - 1 unidade
   - Bancada de apoio em aço inox, equipada com pio pedonal e portas laterais e aba – 900x800mm - 1 unidade
   - Bancada neutra em aço inox, equipada com prateleiras – 1400x600mm - 1 unidade
   - Bancada neutra em aço inox, equipada com 1 prateleira, tulha para borras, 1 gaveta, 1 porta de abrir e local para máquina – 1400x600mm - 1 unidade
   - Bancada refrigerada, em aço inox, equipada com pio doméstico, bica e sifão – 2000x600mm - 1 unidade
   - Máquina de lavar louça, em aço inox, equipada com tabuleiro – 400x400mm - 1 unidade

- Arca frigorífica – 280l - 1 unidade
- Sistema de exaustão, em aço inox, equipado com chapéu de descarga rápida, tubo spiro galvanizado de diam. 40, com motor, regulador de frequência com caixa - 1 unidade
- Varinha mágica semi-industrial - 1 unidade
- Armário de pastelaria de conservação de congelados, em aço inox, equipada com 1 porta e capacidade para 17 tabuleiros – 60x40mm - 1 unidade
- Forno convector de pastelaria, em aço inox, capacidade para 3 tabuleiros com – 60x40mm - 1 unidade
- Armário de restaurante, em aço inox, capacidade para 3 tabuleiros – 1465x880x2150mm -1 unidade
- Fogão, em aço inox, com 4 queimadores a gás e forno – 800x800x850mm -1 unidade
- Fritadeira a gás, cuba com capacidade de 10l - 1 unidade
- Bancada central, em aço inox, equipada com equipada com 2 prateleiras, 2 conjuntos de portas de correr, cantos boleados – 1200x800x850mm - 1 unidade
- Passa pratos, em aço inox, equipada com prateleira em inox 500x300x500mm - 2 unidade
- Bancada neutra, em aço inox, equipada com 1 prateleira, 1 gola para detritos, local para balde, 2 laterais de 600, conjunto de portas com 500mm – 1200x600mm - 1 unidade
- Bancada neutra, em aço inox, equipada com 1 prateleira, 1 pio de 500x400 -1 unidade
- Rebaixe, torneira com chuveiro, sifão, local de máquina – 1500x600mm -1 unidade
- Armário louceiro, em aço inox, equipado com prateleiras amovíveis e 1 conjunto de portas – 1000x500x1800mm - 1 unidade
- Balança eletrónica - 1 unidade
- Micro-ondas - 1 unidade
- Vara de pastelaria 30cm - 1 unidade
- Rolo de pastelaria grande – 2 unidade
- Rolo de pastelaria pequeno – 2 unidade
- Formas de bolos – redonda 28cm - 2 unidade
- Formas de bolos – quadrada 40x25cm - 2 unidade
- Travessa 25cm – 1 unidade
- Travessa 30cm – 1 unidade
- Travessa 40cm – 1 unidade
- Travessas 60cm – 1 unidade
- Frigideiras anti-aderentes 22cm – 1 unidade
- Frigideiras anti-aderentes 30cm – 1 unidade
- Tachos uma unidade de cada medida: n.º 2,3 / n.º 7,7 / nº 11 / nº 12 / nº 24 / nº 26 / nº 30 / 4 litros

- Panelas uma unidade de cada medida: nº7 / nº10 / nº12 / nº30
- Conjuntos de serviço de louça – 24 unidades (mínimo)
- Conjuntos de serviço de talheres completo – 24 unidades (mínimo)
- Conjuntos de serviço de copos completo – 24 unidades (mínimo)

Artigo 25.º

Horário da Formação

1. A ação, conforme o artigo 22.º do presente caderno de encargos, decorrerá de segunda a sexta-Feira, em dias úteis no(s) seguinte(s) período(s) das 9H00 às 17H00.
2. Qualquer alteração ao horário da formação deverá ser previamente acordada entre o adjudicante e o adjudicatário.

Artigo 26.º

Número mínimo e requisitos das instalações onde decorrerá a formação

A sala de formação deve obedecer aos seguintes requisitos:

1. **Dimensão das instalações para sala de formação**
   a) Ter de área +/- 40 metros quadrados com luz direta;
   b) Climatização de espaço.
2. **Uma sala de formação teórica com dimensões adequadas a 20 formandos e 1 formador** e equipada com o seguinte:
   a) Mesas para 20 formandos e respetivas cadeiras;
   b) 1 Secretária com cadeira para formador;
   c) Videoprojector;
   d) Tela de projeção;
   e) Quadro branco;
   f) 1 armário fechado para armazenamento de material da formação.
3. O espaço em questão deverá possuir a área necessária para o desenvolvimento da ação, os equipamentos e os utensílios correntes, garantindo o seu perfeito estado de funcionamento no início de cada sessão de formação, satisfazendo todas as regras de higiene e segurança indicados para as pessoas, instalações e equipamentos.
4. Deverá possuir instalações sanitárias e respetiva manutenção e serviço de limpeza.
5. **Cumprir as determinações legais em vigor, decorrentes das medidas de prevenção e proteção do COVID-19, designadamente:**
   a) Espaços
   - Garantir a permanência dentro das instalações pelo menor tempo possível e pelo período estritamente necessário, assegurando o necessário cumprimento das recomendações emanadas pela DGS em matéria de distanciamento social, higienização de espaços, de utilização de equipamento de proteção individual;

- Garantir o uso obrigatório de máscaras (fornecidas pelo IEFP) dentro de todos os espaços cedidos;
- Disponibilizar dispensadores de desinfetante;
- Identificar, através de fitas ou outro tipo de informação, as distâncias seguras que cada um terá que respeitar, quando em locais que permitam a aglomeração de pessoas, tipo, espaços de entrada, elevadores, refeitórios.

b) Higienização das mãos

- Nos locais de higienização das mãos deverá existir dispensador/doseador de sabão e toalhetes de papel para secagem das mãos;
- Colocar doseadores de soluções alcoólicas em locais estratégicos, nomeadamente, entrada e saída das instalações, do refeitório ou sala de refeições/cafetaria e zonas de atendimento;
- Garantir a reposição da solução desinfetante e a manutenção dos respetivos equipamentos, incentivando a utilização do seu uso em condições adequadas.

c) Higiene e limpeza das instalações

- Garantir a existência de um plano de higienização, com frequência diária, em todas as zonas das instalações cedidas. Este plano de higienização deve ser elaborado de acordo com as recomendações da DGS;
- Os equipamentos de limpeza (ex: baldes e cabos) devem ser limpos após cada utilização e deverão ser inutilizados em caso de haver um caso positivo;
- A limpeza ou desinfeção diárias deve ser feita com recurso a agentes adequados; os panos de limpeza devem, preferencialmente, ser de uso único e descartável;
- Nos casos em que a atividade implica a utilização de objetos ou superfícies (ex: telefones, interruptores, máquinas...), a desinfeção deve ser assegurada de forma regular, com produtos adequados e eficazes no combate à propagação do vírus;
- Os espaços devem ser mantidos abertos para evitar a manipulação de maçanetas e a necessidade de abertura de portas;
- Promover o arejamento das zonas fechadas, mantendo as janelas abertas, pelo menos duas vezes por dia (por exemplo: hora do almoço e final do dia).

d) Utilização do refeitório e bar (caso exista)

- Intensificar o processo operacional de higienização de equipamentos, mesas, cadeiras e utensílios com produtos de álcool gel a 70º, registados pelo Ministério da Saúde;
- Disponibilizar álcool gel a 70% para higienização das mãos;
- Substituir frequentemente os utensílios (palamenta) usados na linha de self.

Artigo 27.º

Visita às instalações

A entidade adjudicante reserva o direito de visitar os locais propostos, para verificar das condições exigidas no presente Caderno de Encargos.