MUNICÍPIO DE S. PEDRO DO SUL

CÂMARA MUNICIPAL

CONSULTA PRÉVIA
FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR PARA ELABORAÇÃO DE REFEIÇÕES NO CENTRO ESCOLAR DE SÃO PEDRO DO SUL E ESCOLA BÁSICA INTEGRADA DE SANTA CRUZ DA TRAPA, INCLUINDO DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E ORIENTAÇÃO DA COZINHA ESCOLAR, IMPLEMENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO HACCP E FORNECIMENTO DE FRUTA NO ÂMBITO DO PROJETO DE FRUTA ESCOLAR

PROC. SAP N.º APROV_728/2022

CONVITE
(Artigo 115º do Código dos Contratos Públicos - CCP)

Dando cumprimento ao despacho do Sr. Vereador com competências delegadas, Dr. Pedro Miguel Mouro Lourenço, datado de **28/07/2022**, exarado no uso da competência prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 18º do Decreto-lei 197/99, de 8 de junho, a qual lhe foi subdelegada pelo Sr. Presidente da Câmara por despacho de datado de 25/11/2021, ao abrigo do n.º 1 do artigo 34º e n.º 2 do artigo 36º do anexo I, aprovado em anexo à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.

Convida-se essa empresa nos termos da regra de escolha do procedimento, prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 26º do CCP, aprovado pelo Decreto-lei 18/2008, de 29 de Janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março e pelo artigo 21.º da Lei n.º 30/2021 de 21 de maio, e ao abrigo do **ACORDO QUADRO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES – AQ_CPI_01-2021_CimVDL, - LOTE 3**, a apresentar proposta para a celebração do contrato de fornecimento de matéria prima alimentar e não alimentar para elaboração de refeições no Centro Escolar de São Pedro do Sul e Escola básica Integrada de Santa Cruz da Trapa, incluindo direção de serviços de confeção, orientação da cozinha escolar e implementação e acompanhamento do HACCP, de acordo com os seguintes elementos:

Artigo 1.º
Objeto

O presente procedimento tem como fim o fornecimento de matéria prima alimentar e não alimentar para elaboração de refeições no Centro Escolar de São Pedro do Sul e Escola Básica de Santa Cruz da Trapa, incluindo direção de serviços de confeção, orientação da cozinha escolar e implementação e acompanhamento do HACCP e fornecimento de fruta no âmbito do projeto de fruta escolar, para o período de **16 de setembro de 2022 e 31 de dezembro de 2022,** em conformidade com as cláusulas jurídicas e técnicas

descritas no presente Convite, no caderno de encargos do referido Acordo Quadro (02 - CADERNO DE ENCARGOS AQ), e em absoluto respeito e cumprimento da legislação em vigor.

Artigo 2.º
Entidade Adjudicante

A entidade adjudicante é o Município de S. Pedro do Sul, pessoa coletiva n.º 506.785.815, telefone: 232720140, telefax: 232720146, endereço internet: **http://www.cm-spsul.pt**, e-mail: **aprovisionamento@cm-spsul.pt**, com sede em S. Pedro do Sul, Largo de Camões, 3660-436 S. Pedro do Sul.

Artigo 3.º
Órgão Competente Para Prestar Esclarecimentos

Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do concurso são da competência do Júri, nomeado por despacho do signatário datado de **28/07/2022**.

Artigo 4.º
Esclarecimentos e Retificação das peças do Procedimento

1. O concorrente pode solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento, até ao término do primeiro terço do prazo fixado para apresentação das propostas.
2. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser apresentados por escrito, através da plataforma eletrónica de contratação pública da "ACINGOV" disponível em ***https://www.acingov.pt/*.**
3. Os esclarecimentos serão prestados e disponibilizados na plataforma eletrónica de contratação pública e juntos às peças do procedimento que se encontram patentes para consulta.

Artigo 5.º
Elementos da proposta

A proposta é a declaração pela qual o concorrente manifesta a sua vontade de contratar e o modo pelo qual se dispõe a fazê-lo;
Na proposta os concorrentes devem indicar todos os elementos constantes do presente convite;
A proposta deverá indicar o valor, em algarismos e por extenso, excluindo o IVA, mas mencionando expressamente que ao preço indicado acresce o IVA, indicando-se o respetivo valor e taxa legal aplicável;
A proposta deve ser assinada pelo concorrente ou seus representantes legais;
O concorrente fica obrigado a manter a sua proposta pelo prazo de 66 dias, contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas;

Artigo 6.º
Propostas variantes

Não é admissível a apresentação de propostas variantes.

Artigo 7.º
Documentos que acompanham a proposta

A proposta obrigatoriamente redigida em língua portuguesa deve ser acompanhada de:

- **Declaração elaborado de acordo com o modelo constante do Anexo I ao C.C.P;**
- **Documentos que, em função do objeto do contrato a celebrar e dos aspetos da sua execução submetidos à concorrência pelo Caderno de Encargos, contenham os atributos da proposta, de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar, contendo nomeadamente:**
  - **Proposta de preço unitário global por refeição, arredondado à centésima (se for o caso), indicado por algarismos e extenso, não incluindo o IVA, explicitando a taxa legal aplicável, acompanhada de nota justificativa do preço proposto que especifique obrigatoriamente os seguintes parâmetros:**
    - **Custo da matéria-prima alimentar;**
    - **Custo da matéria-prima não alimentar;**
    - **Encargos com pessoal: salários, remunerações adicionais, encargos sociais, seguros, medicina no trabalho, subsídio de férias e Natal;**
    - **Encargos gerais e lucros;**
  - **Preço unitário da peça de fruta a fornecer no âmbito do projeto "Regime da Fruta Escolar" conforme artigo 1ºB das Cláusulas Técnicas.**
- **Outros documentos que o concorrente considere pertinentes.**

Artigo 8.º
Apresentação das propostas

1. Os documentos que constituem a proposta deverão ser apresentados diretamente pelos concorrentes ou seus representantes, (através de meio de transmissão escrita e eletrónica de dados), na plataforma eletrónica de contratação pública, utilizada pela entidade adjudicante, a saber, "ACINGOV" disponível em ***https://www.acingov.pt/***, **até às 23.59 horas do dia 8 de agosto de 2022.**

2. A receção das propostas é registada com referência às respetivas data e hora, sendo entregue aos concorrentes um recibo eletrónico comprovativo dessa receção.

3. A data limite fixada pode, a pedido dos interessados e em casos devidamente fundamentados, ser prorrogada por prazo adequado quando o Programa do Procedimento, o Caderno de Encargos ou os esclarecimentos solicitados não possam ser fornecidos nos prazos estabelecidos para o efeito.

4. A prorrogação de prazo prevista no número anterior beneficiará todos os interessados.

5. As propostas, uma vez recebidas, podem ser retiradas desde que tal vontade seja manifestamente expressa pelo concorrente à entidade adjudicante.

6. A retirada da proposta não prejudica o direito de apresentação de nova proposta dentro do prazo inicialmente fixado.

7. Previamente ao seu carregamento ou upload para a plataforma de compras públicas, **a proposta e todos os documentos que a constituem, terão de ser assinados eletronicamente, mediante a utilização de certificado de assinatura eletrónica qualificada**, pelo representante da empresa ou seu mandatário, com poderes devidamente conferidos para esse efeito, conforme disposto nos artºs 54º e 68º a Lei 96/2015 de 17 de agosto.

8. No caso de o certificado digital qualificado, usado para assinar digitalmente os documentos e as transações na plataforma eletrónica, não poder relacionar diretamente o assinante com a sua função e poder de assinatura, **deverá igualmente ser carregado um documento eletrónico oficial indicando o poder de representação e assinatura do assinante**. O documento eletrónico oficial deverá estar assinado digitalmente.

Artigo 9.º
Lista dos Concorrentes

1. O júri, no dia imediato ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, procede à publicitação da lista dos concorrentes na plataforma eletrónica de contratação pública da "ACINGOV" disponível em ***https://www.acingov.pt/.***
2. Mediante a atribuição de um *login* e de uma *password* aos concorrentes incluídos na lista é facultada a consulta, diretamente na plataforma eletrónica referida no número anterior, de todas as propostas apresentadas.
3. O interessado que não tenha sido incluído na lista dos concorrentes pode reclamar desse facto, no prazo de três dias contados da publicitação da lista, devendo para o efeito apresentar comprovativo da atempada apresentação da sua proposta.
4. Caso a reclamação prevista no número anterior seja deferida, mas não se encontre a proposta do reclamante, o júri fixa-lhe um novo prazo para a apresentar.

Artigo 10.º
Avaliação da Proposta

Após terem sido desencriptadas, o Júri procede à análise das propostas recebidas e documentação anexa, e à aplicação do (s) critério (s) de adjudicação adotado (s).

Artigo 11.º
Relatório Preliminar

1. Após a análise das propostas, e a aplicação do critério de adjudicação, o júri elabora fundamentadamente um relatório preliminar, no qual deve propor a ordenação das mesmas.

2. Para efeitos de elaboração deste relatório, o Júri poderá exigir aos concorrentes os esclarecimentos que considerem convenientes, obrigando-se estes a fornecê-los;

3. No relatório preliminar a que se refere o número anterior, o júri deve também propor, fundamentadamente, a exclusão das propostas que:

a) não sejam constituídas por todos os documentos exigidos no artigo 7º;
b) Sejam apresentadas como variantes quando estas não sejam admitidas;
c) Não observem as formalidades do modo de apresentação das propostas fixadas no artigo 8º;
d) Sejam constituídas por documentos falsos ou nos quais os concorrentes prestem culposamente falsas declarações;
e) Revelem a existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações suscetíveis de falsear as regras da concorrência;
f) Sejam apresentadas por concorrentes em violação do disposto no n.º 2 do artigo 54.º do C.C.P, na sua redação atual;
g) Cuja análise revele alguma das situações previstas no n.º 2 do artigo 70.º do CCP, na sua redação atual;

4. Serão também excluídas as propostas dos concorrentes, que apresentem mais de uma proposta para o objeto do fornecimento do presente procedimento.

Artigo 12.º
Audiência Prévia

Elaborado o relatório preliminar referido no número anterior o Júri envia-o, por via eletrónica, através da plataforma eletrónica referida, a todos os concorrentes para, querendo, se pronunciarem por escrito sobre quaisquer questões relacionadas com o mesmo.

Artigo 13.º
Relatório Final

1. Efetuada a audiência prévia o júri elabora um relatório final fundamentado, no qual pondera as observações dos concorrentes efetuadas ao abrigo do direito de audiência prévia, mantendo ou modificando o teor e as conclusões do relatório preliminar, podendo ainda propor a exclusão de qualquer proposta se verificar, nesta fase, a ocorrência de qualquer dos motivos previstos no n.º 2 do artigo 146.º do CCP, na sua redação atual;

2. No caso previsto na parte final do número anterior, bem como quando do relatório final resulte uma alteração da ordenação das propostas constante do relatório preliminar, o júri procede a nova audiência prévia, nos termos previstos no artigo anterior, sendo subsequentemente aplicável o disposto no número anterior.

3. O relatório final, juntamente com os demais documentos que compõem o processo de concurso, é enviado ao órgão competente para a decisão de contratar.

4. Cabe ao órgão competente para a decisão de contratar decidir sobre a aprovação de todas as propostas contidas no relatório final, nomeadamente para efeitos de adjudicação ou para efeitos de seleção das propostas ou dos concorrentes para a fase de negociação quando adotada.

Artigo 14.º
Ato de adjudicação

1. O critério que presidirá à adjudicação será o **critério da proposta economicamente mais vantajosa**, determinada pela modalidade prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 74º do CCP:
    i. **Monofator, pela avaliação do preço ou custo enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar;**

2. A adjudicação é o ato pelo qual o órgão competente para a decisão de contratar aceita a proposta apresentada.
3. Do ato de adjudicação será, até ao termo do prazo da obrigação de manutenção das propostas, notificado o concorrente.
4. Caso tenham sido previstos no procedimento, a Câmara Municipal reserva-se o direito de proceder a adjudicações parciais ou por lotes.
5. Quando ocorra a separação das adjudicações por lotes, a cada um deles corresponderá, caso o seu valor seja superior ao limite definido na alínea a) do artigo 95º do CCP, um contrato separado, só se permitindo a celebração do contrato relativo a cada lote desde que:
    a. O somatório dos preços base dos procedimentos de formação de todos os contratos a celebrar, ou adjudicações dispensadas nos termos do estatuído no artigo 95º do CCP, seja inferior ao valor mencionado no artigo 5º do Caderno de Encargos.

Artigo 15.º
Negociação

As propostas apresentadas não serão objeto de negociação, alínea a) n.º 2 do artigo 115º.

Artigo 16.º
Documentos de habilitação

1. O concorrente adjudicatário deverá, no prazo de **5 dias úteis** a contar da notificação da decisão de adjudicação, proceder à entrega dos seguintes documentos:

    a. Declaração elaborada de acordo com o modelo constante do anexo II ao CCP;
    b. Registo Central do Beneficiário Efetivo;

c. Documento comprovativo em como o concorrente tem a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal;

d. Documento comprovativo em como o concorrente tem a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal;

e. Documentos comprovativos de que não se encontra em nenhumas das situações previstas nas alíneas b), e h) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP.

f. Certidão Permanente do Registo Comercial, onde conste nomeadamente a identificação e a titularidade de poderes para a assinatura de contratos com entidades públicas, e/ou se for o caso, credencial habilitadora de poderes para outorga do respetivo contrato, e bem assim, cópia do Cartão de Pessoa Coletiva, Bilhete de Identidade e Cartão de Contribuinte de quem outorga no contrato em representação do concorrente adjudicatário.

2. A não apresentação dos documentos de habilitação no prazo determinado, por facto imputável ao adjudicatário, implicará:
   a. A caducidade da adjudicação;
   b. A adjudicação à proposta ordenada em lugar subsequente;
3. Implicará também a caducidade da adjudicação, sem prejuízo de outros procedimentos, a falsificação de qualquer documento de habilitação ou a prestação culposa de falsas declarações

Artigo 17.º
Causas de não adjudicação

1. Não há lugar a adjudicação quando:
   a. Nenhum candidato se haja apresentado ou nenhum concorrente haja apresentado proposta;
   b. Todas as candidaturas ou todas as propostas tenham sido excluídas;
   c. Por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento após o termo do prazo fixado para a apresentação das propostas;
   d. Circunstâncias supervenientes ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, relativas aos pressupostos da decisão de contratar, o justifiquem;
2. A decisão de não adjudicação, bem como os respetivos fundamentos, deve ser notificada a todos os concorrentes.
3. No caso da alínea c), é obrigatório dar início a um novo procedimento no prazo máximo de seis meses a contar da data da notificação da decisão de não adjudicação.
4. Quando o órgão competente para a decisão de contratar decida não adjudicar com fundamento no disposto nas alíneas c) e d), a entidade adjudicante deve indemnizar os concorrentes, cujas propostas não tenham sido excluídas, pelos encargos em que comprovadamente incorreram com a elaboração das respetivas propostas.

Artigo 18.º
Revogação da decisão de contratar

1. A decisão de não adjudicação prevista no artigo anterior determina a revogação da decisão de contratar.
2. Quando as circunstâncias previstas nas alíneas c) e d) do número anterior ocorram entre o início do procedimento e o termo do prazo de apresentação das propostas, a decisão de contratar também pode ser revogada.

Artigo 19.º
Caução para garantir o cumprimento de obrigações

Não é exigida a prestação de caução.

Artigo 20.º
Contrato

Haverá lugar à celebração de contrato escrito.
Será feita a publicação no Portal da Internet "**www.base.gov.pt**".

Artigo 21.º
Comunicações e notificações

Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.
Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

- Município de S. Pedro do Sul,
- Morada: Largo de Camões, 3660-436 S. Pedro do Sul
- Telefone: 232720140
- Email: aprovisionamento@cm-spsul.pt,

Artigo 22.º
Direito aplicável

Em tudo o omisso no presente Caderno de Encargos, aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º

111- B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março e pelo artigo 21.º da Lei n.º 30/2021 de 21 de maio.

MUNICÍPIO DE S. PEDRO DO SUL

CÂMARA MUNICIPAL

CLÁUSULAS TÉCNICAS / CADERNO DE ENCARGOS

FORNECIMENTO DE MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR PARA ELABORAÇÃO DE REFEIÇÕES NO CENTRO ESCOLAR DE SÃO PEDRO DO SUL E **ESCOLA BÁSICA INTEGRADA DE SANTA CRUZ DA TRAPA,** INCLUINDO DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E ORIENTAÇÃO DA COZINHA ESCOLAR, IMPLEMENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO HACCP E FORNECIMENTO DE FRUTA NO ÂMBITO DO PROJETO DE FRUTA ESCOLAR

PARTE I
DO CONTRATO

Artigo 1.ºA
Objeto

O presente procedimento tem como fim o fornecimento de matéria prima alimentar e não alimentar para elaboração de refeições no Centro Escolar de São Pedro do Sul e Escola Básica de Santa Cruz da Trapa, incluindo direção de serviços de confeção, orientação da cozinha escolar e implementação e acompanhamento do HACCP e fornecimento de fruta no âmbito do projeto de fruta escolar, para o período **16 de setembro de 2022 e 31 de dezembro de 2022**, em conformidade com as cláusulas jurídicas e técnicas descritas no presente Convite, no caderno de encargos do referido Acordo Quadro, e em absoluto respeito e cumprimento da legislação em vigor.

Artigo 1.ºB
Objeto

É parte integrante do objeto do presente procedimento o fornecimento da fruta escolar a que refere o projeto/candidatura **Regime da Fruta Escolar, nos seguintes termos:**

- O RFE aplica-se apenas aos alunos do 1º CEB: 473 alunos/ano;
- A distribuição da fruta é feita a cada aluno, duas vezes por semana, (total de 10 semanas);
- As frutas, variedades, calibres, respetivo calendário e rotação dos produtos é previamente definido pela Direção Geral da Saúde;

A proposta, deverá mencionar inequivocamente o preço atribuído à fruta a fornecer no âmbito do RFE, conforme solicitado no artigo 7.º, o qual não poderá ser faturado, caso as candidaturas não sejam aprovadas e o Município opte por não implementar a execução do projeto.

Artigo 2.º
Forma e documentos contratuais

O contrato será reduzido a escrito nos termos do artigo 20º do Convite**;**

1- Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
   a. Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
   c. O presente caderno de encargos e outros documentos anexos;

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

2- Além dos documentos indicados no número anterior, fazem parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.
3- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
4- 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.

Artigo 3.º
Duração do contrato

1- O contrato de fornecimento terá a **duração de 106 dias,** cessando assim que forem cumpridas todas as obrigações contratuais ou atingido o valor limite referido no artigo 6.º do presente Caderno de Encargos, sem prejuízo da manutenção de obrigações acessórias que tenham sido estabelecidas inequivocamente em favor da entidade adjudicante e que devam perdurar, tais como as de sigilo ou de garantia dos bens ou serviços adquiridos;
2- O fornecimento de refeições deverá ocorrer durante os períodos letivos definidos pelo Despacho n.º 8356/2022 do Ministério da Educação – Gabinete do Ministro, e bem assim, incluir todas as atividades de ocupação dos tempos livres que venham a ocorrer entre **16 de setembro de 2022 e 31 de dezembro de 2022**.
3- Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá a matéria prima alimentar e não alimentar para todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção indicados pelo MUNICÍPIO;
4- O fornecimento poderá também ocorrer nos períodos de interrupções letivas, nomeadamente para garantir o funcionamento dos ATL's, e outras iniciativas para as quais o MUNICÍPIO reconheça a necessidade, devendo comunicá-la com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.
5- Requisitos dos fornecimentos:
   a. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
   b. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar

Artigo 4.º
Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:
a) Facultar pessoal de cozinha e refeitório;
b) Disponibilizar as instalações e os equipamentos;

c) Disponibilizar água, gás e eletricidade;
d) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

Artigo 5.º
Obrigações principais do prestador de serviços

1- O adjudicatário obriga-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 adjudicatário:

a. Direção de serviços de confeção, orientação das cozinhas escolares e implementação e acompanhamento do HACCP (Centro escolar e Escola Básica);
b. Facultar pessoal de cozinha e refeitório (duas cozinheiras para Escola Básica de Santa Cruz da Trapa);
c. Fornecer os produtos e serviços no Centro Escolar de São Pedro do Sul, mais concretamente na cozinha e instalações conexas, onde serão confecionadas as refeições para o parque escolar, níveis pré-escolar e ensino básico, durante o período **16 de setembro de 2022 e 31 de dezembro de 2022**.
d. Fornecer os produtos, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos e demais documentos contratuais;
e. Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente, abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa recorrendo aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
f. Entregar os produtos objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.
g. Comunicar antecipadamente todos os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações;
h. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
i. Comunicar a nomeação do gestor de cliente responsável pelo contrato celebrado;
j. Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições do fornecimento e prestação de serviços, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
k. Manter sigilo e garantir a confidencialidade;

3- Fica igualmente, a título acessório, obrigado ao desenvolvimento de atividades de divulgação de informação/sensibilização da população escolar, no âmbito da **educação alimentar e ambiental.**

Artigo 6.º
Preço base

Pelo fornecimento dos bens e prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DO SUL, deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, o qual terá como parâmetro, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 47º do CCP, o montante máximo de **90.556,14€,** resultando este valor do produto do montante máximo estimado como valor base unitário para cada refeição, pelo nº de refeições previstas (**39257**), conforme "anexo D".
O valor base mencionado inclui ainda o fornecimento de fruta no âmbito do projeto Regime da Fruta Escolar, na quantidade estimada de [2 peças de fruta por semana (10 SEMANAS), fora refeições, para cada um dos 473 alunos (valor estimados).

Artigo 7.º
Preço e condições de pagamento

Os pagamentos devidos pelo contraente público devem ser efetuados no prazo de 60 dias após a entrega das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o cumprimento da obrigação a que se referem.
O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições encomendadas do mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

Artigo 8.º
Patentes, licenças e marcas registadas

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

Artigo 9.º
Uso de sinais distintivos

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

Artigo 10.º
Alterações ao contrato

1- Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2- A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
3- O contrato pode ser alterado por:
    a. Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
    b. Decisão judicial ou arbitral;
    c. Razões de interesse público.
    d. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 11.º
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.

Artigo 12.º
Cessão da posição contratual e subcontratação

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.

Artigo 13.º
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 cujo efeito 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 da 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 a 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.

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

Artigo 14.º
Sanções

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante, nos termos do Acordo Quadro.

Artigo 15.º
Resolução sancionatória por incumprimento contratual

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato de aquisição, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

2. Para efeitos do presente artigo, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações:

    a. Os produtos e serviços não satisfaçam as especificações técnicas conforme normas e legislação em vigor;

b. Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no presente caderno de encargos;

c. Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato de aquisição, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade fornecedora;

d. Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;

e. Incumprimento, por parte do fornecedor, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;

f. Prestação de falsas declarações.

3. O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.

4. A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba às entidades adquirentes, nos termos gerais de direito.

Artigo 16.º
Resolução de litígios

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de Viseu, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 17.º
Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro e o CCP.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 18.º
Objeto

O presente procedimento tem como fim o fornecimento de matéria prima alimentar e não alimentar para elaboração de refeições no Centro Escolar de São Pedro do Sul e Escola Básica de Santa cruz da Trapa,

incluindo direção de serviços de confeção, orientação da cozinha escolar e implementação e acompanhamento do HACCP.

Constitui ainda objeto do presente procedimento o fornecimento de fruta no âmbito do projeto Regime da Fruta Escolar, na quantidade estimada de [2 peças de fruta por semana (10 SEMANAS), fora refeições, para cada um dos 473 alunos (estimados)].

Artigo 19.º
Instalações, equipamento e material

1- Serão colocados à disposição do prestador do serviço:
   a. As instalações, o equipamento, palamenta e materiais necessários à realização do objeto do contrato;
   b. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala de refeições, despensas, armazéns, sanitários, corredores e todos os anexos;
2- O prestador poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do seu equipamento e material;
3- As instalações, o equipamento e o material utilizados pelo prestador deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
4- O prestador é responsável pelas operações de **limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações** por si utilizadas, assumindo os encargos com os materiais de limpeza e higienização adequados e serviços, devendo:
   a. Elaborar um plano de higienização das instalações e equipamentos discriminando as ações a realizar e a sua calendarização/frequência, sujeitando-o á aprovação da entidade adquirente;
5- O prestador deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.
6- O prestador deve garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos e estores que integram as instalações onde se processa a prestação de serviços objeto do contrato sempre que exigido pela entidade adquirente e bem assim no término do contrato.
7- O fornecimento de papel absorvente, de toalhetes para as mesas de saquetas, guardanapos de papel e detergentes é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
8- Findo o contrato, as instalações, equipamentos e outro material serão restituídos ao MUNICÍPIO no estado em que se encontravam no momento da celebração do contrato.
9- Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.
10- Os encargos com os telefones, eventualmente, postos à disposição do prestador serão por ele suportados.
11- Os encargos com a água, gás e eletricidade são por conta do MUNICÍPIO.

Artigo 20.º
Pessoal

1- **O prestador colocará, para a orientação da cozinha escolar e para a implementação do serviço de refeições, um Gerente/Encarregado de Refeitório, com contrato celebrado sem interrupção, com exceção das previstas legalmente, durante o período de prestação e afeta em exclusividade aos serviços a prestar ao MUNICÍPIO (Centro Escolar e Escola Básica de santa Cruz da Trapa);**
2- **O prestador colocará, para prestação do serviço de confeção de refeições, dois (duas) cozinheiros (as) a afetar à Escola de Santa Cruz da Trapa;**
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 restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente, o cabelo.
4- Todo o pessoal afeto diretamente ao serviço de confeção das refeições, pertence aos quadros do MUNICÍPIO e deverá ser orientado pelo pessoal do prestador referido no n. º 1.

Artigo 21.º
Conformidade e operacionalidade dos serviços

1- O adjudicatário obriga-se a fornecer à entidade adjudicante toda a matéria prima alimentar e não alimentar, de boa qualidade, em perfeito estado de salubridade e condições higieno-sanitárias e em estreita observância das boas práticas aplicáveis.
2- Os serviços objeto do contrato devem ser prestados por profissionais devidamente habilitados, de acordo com as características e exigências do serviço, cabendo em concreto ao profissional referido no n.º 1 do artigo anterior, nomeadamente, o seguinte:
    a. Dirigir e orientar e todo o processo de confeção das refeições;
    b. Zelar pelo asseio, limpeza e higienização das instalações;
    c. Elaborar ementas a sujeitar à aprovação da entidade adjudicante;
    d. Cumprir com o especificado nos artigos seguintes.

Artigo 22.º
Ementas

1- As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela entidade adjudicante.
2- O prestador deverá apresentar um plano de ementas para 4 semanas, com fichas técnicas dos componentes da refeição, com indicação de lista de ingredientes, identificação de todos os ingredientes que possam provocar alergias ou intolerâncias e informação nutricional que especifique no mínimo, o valor energético e os macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono e gordura total).

3- Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo **Anexo A** deste caderno de encargos (Orientações sobre ementas e refeitórios escolares) e demais legislação em vigor;
4- Devem ser observadas e cumpridas as orientações relativas à Lista dos Alimentos Autorizados e Capitações dos Alimentos, constantes do mencionado Anexo A;
5- A composição da ementa diária é a seguinte:
    a. Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
    b. Prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa;
    c. Os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (no mínimo três variedades diárias), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
    d. Pão de mistura, embalado, de acordo com o Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados;
    e. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época.
    f. Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.
    g. Água (única bebida permitida).
    h. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:
        i. Semanalmente obrigatório:
            a. 1 prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada;
            b. Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados;
            c. 1 prato de aves ou criação;
            d. 1 prato à base de leguminosas;
            e. 1 prato de peixe à posta

        ii. Mensalmente obrigatório:
            a. 2 pratos de bacalhau;
            b. 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne.

6- Em tudo o que lhe aplique deverão ser observados e rigorosamente cumpridos os níveis de serviços constantes do Anexo B.
7- Em caso algum, será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas;
8- Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos "dispensam", persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos.

9- Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
   a. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
   b. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
   c. A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de pescado, em dias alternados.
   d. A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confecionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.
   e. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
   f. A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola".
   g. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

10- O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento CE nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abri de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e ao Codex Alimentarius na redação dada pelo Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021 e de acordo com a Circular n.º 3097/DFE/2018 e respetivos anexos designadamente no que diz respeito à "confeção de géneros alimentícios", "empratamento dos alimentos", "composição da refeição", "componentes da ementa", "elaboração de ementas e ementas alternativas", bem como, ao disposto nos anexos A (Lista de Alimentos Autorizados) e B (Capitação de Alimentos) à referida circular.

11- Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais, designadamente as seguintes:
   a. Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

Artigo 23.º
Execução

1. A confeção das refeições será efetuada nas instalações do MUNICIPIO DE S. PEDRO DO SUL, sitas no Centro Escolar de S. Pedro do Sul, e Escola Básica de Santa Cruz da Trapa, por pessoal de cozinha afeto ao seu quadro de pessoal ou contratado conforme **artigo 20.º n.º 2.**
2. O transporte das refeições será assegurado pelo MUNICÍPIO;
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias da confeção das refeições;
4. O adjudicatário deverá garantir:

a. A qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais;
b. O cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A do presente caderno de encargos;
c. O cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo B do presente caderno de encargos;
d. Que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
e. Que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
f. O equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
g. O respeito pelas tradições gastronómicas locais;
h. A confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
i. A regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos;

5. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
6. O adjudicatário deverá divulgar e promover a afixação em local bem visível para os utentes, o prato confecionado e demais componentes da ementa do próprio dia, respeitando escrupulosamente as capitações respetivas.
7. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar.
8. O fornecimento de loiças, talheres e bebida servida à refeição (água) é da responsabilidade da entidade adjudicante.
9. O prestador garantirá a existência, em cada unidade, de kit de visitante (protetores sapatos, bata descartável e touca descartável), na quantidade mínima de 3.

Artigo 24.º
Verificação da execução

1. Será efetuada a verificação quantitativa que tem por objetivo comprovar a conformidade:
   a. das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
   b. dos componentes do prato com as quantidades fixadas no Anexo B – Capitações dos Alimentos – deste caderno de encargos.

2. A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:
   a. da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do Anexo A– Lista dos Alimentos Autorizados;
   b. da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

3. Após a verificação quantitativa e qualitativa o MUNICÍPIO ou o seu representante aceita, ou rejeita as mesmas;
4. Após a verificação dos componentes da ementa confecionada, o MUNICÍPIO ou o seu representante aceita ou rejeita, total ou parcialmente, a ementa;
    a. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o prestador deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do refeitório;
    b. Se a substituição prevista na alínea anterior não se verificar, o prestador indemnizará o MUNICÍPIO nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos;
    c. Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo prestador;
5. Em casos devidamente justificados o MUNICÍPIO poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos oficiais competentes;
6. Em caso de indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos no refeitório o prestador de serviços deve:
    a. Informar o MUNICÍPIO bem como a autoridade de saúde competente;
    b. Isolar as instalações do refeitório, bem como o local de confeção das refeições até à chegada das autoridades competentes;
    c. Submeter à consideração do MUNICÍPIO e/ou às autoridades de saúde competentes o laboratório que efetuará as análises laboratoriais adequadas da amostra da refeição em causa;
    d. Podem fazer parte do controlo visitas de laboratórios independentes designados pelo MUNICÍPIO com o objetivo de realizar análises microbiológicas aos produtos alimentares, equipamentos, instalações e manipuladores.

Artigo 25.º
Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar 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 confecionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes da entidade adjudicante quer aos técnicos da DRE 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.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras dos pratos confecionados.
    a. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados;
    b. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
5. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.

Cláusula 26.º
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 São Pedro do Sul em sede de execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Artigo 27.º
Encargos Sociais

O Prestador de Serviços ficará responsável, relativamente à atividade profissional do seu pessoal, pelo pagamento de todos os encargos sociais legalmente fixados.
O Prestador de Serviços obriga-se ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre acidentes de trabalho e medicina no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal que tenha a seu cargo, sendo da sua conta os encargos que daí advenham;

Artigo 28.º
Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contrato de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

2. As entidades adquirentes podem, sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo as entidades fornecedoras disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Artigo 29.º
Segurança

O adjudicatário acordará com a entidade adjudicante as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações destas últimas, para a realização dos trabalhos necessários para a entrega e abastecimento dos produtos objeto do contrato a celebrar.

Artigo 30.º
Proteção de dados

1. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar utilizar ou discutir com terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo Município ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
2. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Município ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância das regras e normas do Município, comprometendo-se, designadamente a não os copiar, reproduzir, divulgar, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros.
3. O prestador de serviços obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados e demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais, nomeadamente:

a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Município única e exclusivamente para efeitos da prestação de serviços objeto deste contrato;
b. Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
c. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
d. Cumprir todas as regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a Município esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
e. Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da CM contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
f. Prestar ao Município toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter o Município informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
g. Assegurar que todos os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no contrato relativamente às regras de confidencialidade e proteção de dados pessoais;
h. Adotar todas as medidas exigidas nos termos do artigo 32º do RGPD.

6. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que o Município venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.
7. Para efeitos do disposto nos números anteriores da presente cláusula, entende-se por "colaborador" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador de serviços, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido com o referido colaborador.
8. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo por que ocorra.

Artigo 31.º
Contagem de prazos

Os prazos previstos no presente Caderno de Encargos e no contrato a celebrar são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Artigo 32.º
Cláusula arbitral e foro competente

1. Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
2. A arbitragem será realizada nos termos do art.º 24.º do Caderno de Encargos do Acordo Quadro de Refeições Escolares.

Artigo 33.º
Código CPV

A presente aquisição encontra-se classificada no Vocabulário Comum para os Contratos Públicos instituído pelo Regulamento (CE) n.º 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Novembro de 2002, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2151/2003, da Comissão, de 16 de Dezembro de 2003, e pelo regulamento (CE) n.º213/2008, da Comissão, de 28 de Novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, n.º L 74, de 15 de Março de 2008, com os códigos CPV:

- 15800000-6 Produtos alimentares diversos

Artigo 34.º
Direito aplicável

Em tudo o omisso no presente Caderno de Encargos, e seus anexos, e no Acordo Quadro, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

a) Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111- B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março e pelo artigo 21.º da Lei n.º 30/2021 de 21 de maio.
b) Diretiva 2004/18/CE, de 31 de março;
c) Decreto-Lei n.º 200/2008, de 9 de outubro;
d) Código de Procedimento Administrativo; e,

e) Em demais legislação aplicável.

Paços de Concelho de S. Pedro do Sul, aos 28 de julho de 2022

JOSÉ LUÍS MARQUES ANTUNES

Digitally signed by JOSÉ LUÍS MARQUES ANTUNES
Date: 2022.07.28 16:35:11 +01:00