

CADERNO DE ENCARGOS

**AQUISIÇÃO DE BENS (por lotes) – AQUISIÇÃO DE CARNE DIVERSA PARA O
REFEITÓRIO ESCOLAR**

TIPO DE PROCEDIMENTO: CONSULTA PRÉVIA

REFERÊNCIA DO PROCEDIMENTO: 64/FB/2022 – 2022/300.10.005/2424

PREÇO BASE: € 37.304,13

PARTE I

Cláusulas Jurídicas

Normas Gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento que tem por objeto o fornecimento contínuo de diversas carnes (aves, porco e vaca) para confeção e consumo no refeitório da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, durante o 2.º e 3.º períodos do ano letivo de 2022/2023, com observância das especificações técnicas constantes da PARTE II do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 2.ª

Prazo

1. O contrato a celebrar ao abrigo do presente procedimento mantém-se em vigor pelo prazo máximo de **sete meses**, compreendido entre o dia 01 de janeiro e 31 de julho de 2023, ou até ser atingido, durante esse prazo, o preço contratual, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato entra em vigor no dia seguinte ao da data da sua assinatura.
3. A execução das prestações que constituem o objeto do contrato pode ser, total ou parcialmente, suspensa sempre que se verifique a impossibilidade temporária de cumprimento do contrato, designadamente em virtude de mora da entidade adjudicante na entrega ou na disponibilização de meios ou bens necessários à respetiva execução, ou exceção de não cumprimento nos termos do disposto nos artigos 297.º e 298.º do CCP.
4. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no nº 1 e caso não tenha sido atingido o preço contratual, o contrato extingue-se sem que assista ao adjudicatário o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

Cláusula 3.ª

Local de entrega

1. Os bens objeto do presente contrato deverão ser entregues faseadamente, mediante requisição, normalmente **duas vezes por semana**, no refeitório da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, sita na Avenida do Colégio, 6150-401 Proença-a-Nova, em dias e horário previamente acordados, no período compreendido entre as 9h00 e 11h30 e 14h30 e 17h00.
2. O não cumprimento dos prazos e horários anteriormente definidos aplicam-se as penalidades previstas na cláusula 16.ª do caderno de encargos.
3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega e respetivos documentos, são da responsabilidade do fornecedor.

4. O fornecedor obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos redigidos em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.
5. O contrato cessa assim que ocorra a entrega dos bens objeto do mesmo, não excluindo as garantias que devam perdurar para além deste prazo.

Cláusula 4.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os 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, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE

Cláusula 5.ª

Obrigações do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:
 - a) Entrega dos bens objeto do presente procedimento em conformidade com a proposta apresentada e com o conteúdo do presente Caderno de Encargos, cumprindo as condições fixadas para a presente aquisição de bens e salvaguardando o disposto no **Anexo I – Lista de Alimentos Autorizados, constante nas Orientações sobre Ementas e Refeições Escolares**, enviadas da Direção – Geral de Educação, cujo documento se anexa.

- b) Disponibilizar os bens identificados na sua proposta, nas condições de prazo e preço contratados e com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
 - c) Garantir a qualidade e fornecer os bens e produtos em perfeito estado de salubridade e com boa qualidade, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente caderno de encargos, que se revelem a partir da respetiva aceitação do bem.
 - d) Garantir as melhores práticas ambientais por forma a incluir as medidas necessárias a fim de assegurar a proteção do ar, da água, do solo, e de prevenir ou reduzir a poluição sonora e o consumo energético, com o objetivo de alcançar um nível elevado de proteção do ambiente e minimizar os impactes ambientais;
 - e) Garantir condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação e perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na entidade adjudicante, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho;
 - f) Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;
 - g) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Câmara Municipal e prestar as informações que forem solicitadas;
 - h) Garantir o sigilo quanto à informação a que o pessoal envolvido nos trabalhos venha a ter acesso;
 - i) Nomear um técnico que represente o adjudicatário em tudo o que concerne ao contrato a executar, o qual servirá de interlocutor entre a entidade adjudicante representada pelo gestor do contrato e a entidade adjudicante;
2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à aquisição dos bens objeto do presente procedimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Clausula 6.ª

Conformidade e operacionalidade dos bens

- 5. O fornecedor obriga-se a entregar ao contraente público, os bens objeto do contrato com as características definidas na sua proposta e conformes com as solicitadas nas especificações técnicas, em anexo ao presente caderno de encargos e com os requisitos definidos no Anexo I – Lista de Alimentos Autorizados, constante nas Orientações sobre Ementas e Refeições Escolares.
- 6. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua entrada em funcionamento.

7. É aplicável com as necessárias adaptações, o disposto na Lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
8. O fornecedor é responsável perante o Município de Proença-a-Nova, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 7.ª

Inspeções e testes

1. Efetuada a disponibilização dos bens objeto do contrato no local indicado na cláusula 3.ª, pode o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, proceder à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais, definidos na proposta do adjudicatário, bem como outros requisitos exigidos por Lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens disponibilizados, sendo efetuada uma verificação às suas componentes comparativamente com o que foi solicitado no caderno de encargos e apresentado na proposta do adjudicatário;
3. Durante a fase de verificação dos bens, o adjudicatário deve prestar à Câmara Municipal de Proença-a-Nova toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito;
4. Os encargos com a verificação dos bens, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 8.ª

Inoperacionalidade, Defeitos ou Discrepâncias

1. No caso de a verificação prevista no ponto anterior não comprovar a total operacionalidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua inconformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias relativamente às características técnicas definidas no caderno de encargos e indicados na proposta do adjudicatário, a Câmara Municipal de Proença-a-Nova deve de isso informar, por escrito, o adjudicatário;
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Câmara Municipal, às reparações ou substituições necessárias para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos;
3. Após a realização das reparações ou substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo que lhe tiver sido indicado, a Câmara Municipal de Proença-a-Nova procede a nova verificação nos termos do ponto anterior.

Cláusula 9.ª

Aceitação dos Bens

Caso os bens objeto do contrato, estejam em conformidade com as exigências do caderno de encargos e disposições legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características definidas, deve a fatura ser confirmada, no prazo máximo de 15 dias.

Cláusula 10.ª

Informação e Sigilo

1. O adjudicatário deve prestar ao contraente público todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo o contraente público satisfazer os pedidos de informação formulados pelo cocontratante e que respeitem a elementos técnicos na sua posse cujo conhecimento se mostre necessário à execução do contrato;
2. Salvo quando, por força do contrato, caiba ao cocontratante o exercício de poderes públicos, compete exclusivamente ao contraente público a satisfação do direito à informação por parte de particulares sobre o teor do contrato e quaisquer aspetos da respetiva execução;
3. O contraente público e o cocontratante guardam sigilo sobre quaisquer matérias sujeitas a segredo nos termos da lei às quais tenham acesso por força da execução do contrato.
4. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
5. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
6. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DO CONTRAENTE PÚBLICO

Clausula 11.ª

Preço Contratual

1. Pela prestação dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Proença-a-Nova deve pagar ao adjudicatário o preço que resultar dos bens efetivamente fornecidos, com base nos preços unitários constantes na proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido;
2. O somatório dos preços unitários, de cada lote, multiplicados pelas quantidades efetivas decorrentes da execução do contrato não pode, em qualquer caso, ser superior aos valores que constitui o respetivo preço contratual, no prazo máximo de vigência admitido (valores sem IVA):

a) Lote 1: Carne de Aves 13.962,00 €

b) Lote 2: Carne de Porco e Vaca 19.537,06 €

c) Lote 3: Mistura de Carnes 3.804,68 €

3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças].

Clausula 12.ª

Condições de Pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas, no prazo máximo de 60 dias, após a receção pela Câmara Municipal das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA, e só poderão ser emitidas após o vencimento das obrigações respetivas e após a prestação dos serviços ou dos bens, devendo ainda cumprir com as exigências impostas pelo artigo 9.º, n.º 1 da LCPA, aprovada pela Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação atual;
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o total cumprimento das obrigações previstas nas peças concursais, e após a validação por parte do gestor contrato de que é cumprido na íntegra, as condições estipuladas no presente caderno de encargos.
3. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este 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.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1 ª, as faturas serão pagas ao adjudicatário de acordo com as normas usuais no Município.

Cláusula 13.ª

Adiantamentos de preço

1. Em casos devidamente fundamentados, a entidade adjudicante pode propor adiantamentos do preço por conta de prestações a realizar ou de atos preparatórios ou acessórios das mesmas quando:
 - a) O valor dos adiantamentos não seja superior a 30% do preço contratual;
 - b) Seja prestada caução de valor igual ou superior aos adiantamentos efetuados, sendo aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto nos artigos 88.º e 90.º do CCP;
2. Sem prejuízo do disposto no ponto anterior, no caso de a despesa inerente ao contrato se realizar em mais de um ano económico, o contraente público só pode efetuar adiantamentos de preço quando, até ao final do ano económico no qual são efetuados os adiantamentos, sejam realizadas prestações ou praticados atos preparatórios ou acessórios das mesmas de montante igual ou superior aos valores adiantados;
3. Na falta de estipulação contratual, os adiantamentos são imputados aos pagamentos contratualmente previstos;
4. Os termos concretos da imputação a que se refere o ponto anterior, incluindo a aplicação das fórmulas que sejam julgadas relevantes, devem ser fixados no contrato;

5. No caso de se verificarem adiantamentos de preço, a liberação da caução prestada para garantir tais adiantamentos será liberada nos termos previstos no artigo 295º do CCP.

Clausula 14.ª

Fatura Eletrónica

1. As faturas devem ser emitidas em nome do Município de Proença-a-Nova, NIF: 505377802, sito na Avenida do Colégio, S/N, 6150-401 Proença-a-Nova, com referência aos documentos que lhes deram origem, isto é, devem especificar o n.º de encomenda e o respetivo número sequencial de compromisso.
2. As faturas e demais documentos fiscalmente relevantes são remetidos ao Município **por via eletrónica – EDI**.
3. A plataforma eletrónica utilizada pelo Município de Proença-a-Nova é a **Saphety**.
4. Considera-se garantida a autenticidade da origem e a integridade do conteúdo dos documentos emitidos por via eletrónica se adotado, nomeadamente, um dos seguintes procedimentos:
 - a) Aposição de uma assinatura eletrónica qualificada nos termos legais;
 - b) Aposição de um selo eletrónico qualificado, nos termos do Regulamento (UE) n.º 910/2014, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de julho de 2014;
 - c) Utilização de um sistema de intercâmbio eletrónico de dados, desde que os respetivos emitentes e destinatários outorguem um acordo que siga as condições jurídicas do «Acordo tipo EDI europeu», aprovado pela Recomendação n.º 1994/820/CE, da Comissão, de 19 de outubro.
5. Sem prejuízo dos requisitos exigidos na legislação fiscal, contêm imperativamente os seguintes elementos, sempre que aplicáveis:
 - a) Identificadores do processo e da fatura;
 - b) Período de faturação;
 - c) Informações sobre o cocontratante;
 - d) Informações sobre o contraente público;
 - e) Informações sobre a entidade beneficiária, se distinta da anterior;
 - f) Informações sobre o representante fiscal do cocontratante;
 - g) Referência do contrato;
 - h) Condições de entrega;
 - i) Instruções de pagamento;
 - j) Informações sobre ajustamentos e encargos;
 - k) Informações sobre as rubricas da fatura;
 - l) Totais da fatura.

Cláusula 15.ª

Revogação

1. As partes podem, por acordo, revogar o contrato em qualquer momento;
2. Os efeitos da revogação são os que tiverem sido validamente fixados no acordo;
3. A revogação não pode revestir forma menos solene do que a do contrato.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 16.ª

Penalidades Contratuais e Resolução

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Proença-a-Nova pode exigir ao adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - Pelo incumprimento dos prazos previstos no contrato, até 10% do preço contratual;
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, o Município de Proença-a-Nova pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao valor de 20% do preço contratual;
3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo da alínea a) do 1, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução;
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Proença-a-Nova tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
5. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Clausula 17.ª

Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é tido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do ponto 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) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

- b) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - c) Determinações governamentais administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo locador de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do locador cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do locador não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 18.ª

Resolução por parte da Câmara Municipal

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Câmara Municipal de Proença-a-Nova pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente por incumprimento de prazos, e má prestação dos bens objeto do contrato.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Câmara Municipal de Proença-a-Nova.

Cláusula 19.ª

Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o cocontratante tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações:
 - a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao contraente público;
 - c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pelo contraente público por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
 - d) Exercício ilícito dos poderes tipificados no capítulo sobre conformação da relação contratual pelo contraente público, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;

- e) Incumprimento pelo contraente público de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.
2. No caso previsto na alínea a) do número anterior, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual, ou caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do cocontratante ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença.
 3. O direito de resolução é exercido por via judicial.
 4. Nos casos previstos na alínea c) do número 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
 5. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Clausula 20.ª

Caução

É dispensada a prestação de caução, nos termos do n.º 2 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos.

CAPÍTULO V RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 21.ª

Foro competente

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

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 22.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 23.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 24.ª

Gestor do contrato

1. Cada uma das Partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato, que desempenha o papel de interlocutor para todos os fins associados à execução do contrato.
2. O contraente público designa como gestor do contrato, nos termos do disposto no artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, a colaboradora **Paula Maria Simões Pitas Ribeiro**, a exercer funções na Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, com o contacto telefónico 274 670 080, e o endereço eletrónico: secretaria@aeproencaanova.pt, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato.
3. Caso o gestor detete desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, devem comunicá-los de imediato ao órgão competente, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas.
4. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Cláusula 25.ª

Proteção de Dados

1. O artigo 6.º do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados indica as situações em que o tratamento de dados é lícito, designadamente quando “o tratamento for necessário para a execução de um contrato no qual o titular dos dados é parte, ou para diligências pré-contratuais a pedido do titular de dados”, e “o tratamento for necessário para o cumprimento de uma obrigação jurídica a que o responsável pelo tratamento esteja sujeito”.
2. Sempre que sejam remetidos dados pessoais, nomeadamente em relação à equipa de trabalho proposta, os mesmos devem ser acompanhados de declaração de consentimento para o tratamento dos dados para esta finalidade, por parte dos seus titulares.
3. Nos termos da alínea v) do n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 57/2018, de 26 de fevereiro, a publicitação do contrato, é feita no Portal BASE, incluindo anexos e aditamentos, com exceção das informações que se relacionem com segredos de natureza comercial, industrial ou outra e das informações respeitantes a dados pessoais.

Cláusula 26.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 27.ª

Regime

Para todas as matérias não contempladas, relativas ao procedimento e ao cumprimento do contrato, observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação e Lei n.º 30/2021, de 21 de maio e restante legislação aplicável.

Cláusula 28.ª

Casos omissos

Em tudo o omissos 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, na sua redação atual, e,

subsidiariamente, a demais legislação aplicável, sendo resolvidos, pela entidade competente para autorizar a despesa, ou de acordo com o regulamentado na legislação portuguesa.

PARTE II

CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 29.^a

Especificações técnicas

Com o presente procedimento, pretende-se o fornecimento contínuo de diversas carnes, distribuídas por três lotes, para confeção e consumo no refeitório da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, durante o 2.º e 3.º períodos do ano letivo de 2022/2023, com base nas quantidades estimadas, para cada um dos lotes, conforme abaixo indicado:

LOTE 1 – Carne de aves

Produtos	Unidade	Previsão de quantidades a adquirir
CARNES FRESCAS (Não Congeladas)		
Frango inteiro	Kg	95
Perna frango c/ costas	Kg	1200
Peito frango	Kg	102
Coxa de peru c/ cortes	Kg	445
Peito inteiro peru	Kg	40
Pato inteiro	Kg	102
Espetadas de peru frescas c/1 pau	Kg	180
Bifes de peru cortado	Kg	445
Costeleta de peru	Kg	191

LOTE 2 – Carne de porco e vaca

Produtos	Unidade	Previsão de quantidades a adquirir
CARNES FRESCAS (Não Congeladas)		
Lombo de porco	Kg	218
Costeleta porco lombo/cachaço	Kg	300
Febra porco inteira	Kg	800
Entrecosto (cortado)	Kg	250
Febras cortadas (bifanas)	Kg	445
Chispe porco fresco/aberto	Kg	38
Orelha porco fresca	Kg	38
Entremeada	Kg	19
Chouriça moura	Kg	25

Farinheira	Kg	19
Chouriça de carne (índice de gordura até 30%)	Kg	38
PEÇAS PARA ASSAR/ESTUFAR - 1ª CATEGORIA - S/OSSO		
Pojadouro	Kg	64
Acém comprido	Kg	550
Alcatra	Kg	250
Espetada de porco c/ um pau	Kg	159

LOTE 3 – Mistura de carnes:

Produtos	Unidade	Previsão de quantidades a adquirir
CARNES FRESCAS (Não Congeladas)		
Mistura de carnes (para arroz de carnes/maranho)	Kg	229
Lombo de porco recheado c/enchidos	Kg	255
Mistura de carnes para arroz à valenciana	Kg	110

A entidade adjudicante não se obriga a adquirir o número total de unidades estimadas, não assistindo ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelos bens não fornecidos, bem como se reserva ao direito de alterar, diminuir ou aumentar as quantidades indicadas, sem, no entanto, ultrapassar o preço contratual estabelecido.

I - PRAZO/ LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

- 1) No âmbito da presente aquisição de bens, o concorrente adjudicatário deverá proceder à entrega dos bens de forma faseada, com a periodicidade indicada no n.º 1 da cláusula 3.º do presente caderno de encargos, sendo emitida, semanalmente (com uma antecedência de 4/5 dias úteis), uma nota de encomenda com a totalidade dos produtos a fornecer na semana seguinte, de acordo com as necessidades identificadas pela responsável da cantina da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova.
- 2) Os produtos a fornecer, tem obrigatoriamente de cumprir os requisitos definidos no Anexo I – Lista de Alimentos Autorizados, constante nas Orientações sobre Ementas e Refeições Escolares, enviadas da Direção – Geral de Educação, cujo documento se anexa.
- 3) Os artigos devem ser entregues na cantina da Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, devidamente acondicionados e referenciados para fácil identificação.
- 4) As entregas dos produtos encomendados devem ser acompanhadas de Guia de Remessa com duas vias, nas quais devem mencionar expressamente o n.º e data da nota de encomenda, quantidades, produtos e preços unitários e total.

II - RECEÇÃO DOS BENS

- 1) O responsável pela aceitação dos produtos na Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova reserva-se o direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade, higiene salubridade constantes nas especificações técnicas do presente caderno de encargos, assim como no Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos (CBPTA).
- 2) Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene conforme legislação em vigor aplicável.
- 3) É concedida uma tolerância de até 1kg, para mais ou menos, em relação a cada bem requisitado.

III – FICHA TÉCNICA

Todos os produtos devem, **obrigatoriamente**, ser acompanhados, pela respetiva ficha técnica do produto, as quais deverão ser enviadas junto com os documentos da proposta. Caso o produto não possua ficha técnica, deve ser apresentado um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas paralelamente, deve ser fornecido um comprovativo que ateste a qualidade desse mesmo produto.

IV – TRANSPORTE DOS BENS

- 1) Os veículos que transportam os produtos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas de transporte de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor aplicável e Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos.
- 2) O pessoal que efetuar o transporte e distribuição de bens alimentares, deverá usar vestuário adequado ao tipo de produto a transportar, mantido em perfeito estado de limpeza e higiene, assim como deve manter um elevado grau de higiene pessoal, conforme estipulado no Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos.

V – ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

- 1) Todos os bens alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados conforme legislação em vigor (geral e específica do produto) de forma inequívoca legível e visível.
- 2) Os bens alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.
- 3) Para os bens alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os bens alimentares embalados, devem ser fornecidos ao responsável pela aceitação dos produtos na Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca de Proença-a-Nova, contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar bens alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados.
- 4) Todos os bens alimentares, a fornecer, devem possuir no documento de acompanhamento indicação de origem, lotes e prazo de validade.

VI – OUTRAS REFERÊNCIAS

- 1) As quantidades dos bens objeto deste procedimento são estimadas, com base no consumo efetuado no mesmo período do ano letivo anterior, e servem apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se o Município a possibilidade de, em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor ou maior, variável em função das necessidades de consumo, nalguns artigos em detrimento de outros, sendo que, o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato.
- 2) Caso a quantidade estimada dos bens objeto do contrato não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

VII – REFERÊNCIAS GERAIS

- 1) Os concorrentes poderão apresentar proposta para um ou mais lotes, devendo, no entanto, sob pena de exclusão, **apresentar preço unitário para todos os itens** indicados em cada lote.
- 2) A entidade adjudicante não limita o número máximo de lotes que podem ser adjudicados a cada concorrente.
- 3) Os preços propostos deverão ser mantidos durante a vigência do contrato, sem direito a revisão de preços.
- 4) O preço proposto deve contemplar o preço a pagar pelo bem, assim como todas as despesas relacionadas com o transporte, acondicionamento, embalagens e outras.
- 5) O município compromete-se a devolver as taras nas mesmas condições em que as receber, pelo que, não deverão ser debitadas.
- 6) Não são admitidas propostas variantes, nos termos do artigo 59.º do CCP.
- 7) O peso da embalagem indicada na coluna "Quantidade/Tipo de embalagem", são valores aproximados e indicativos das embalagens que deverão ser fornecidas, devendo, no entanto, o preço a apresentar ser o valor unitário para a unidade especificada (Kg/Lt/Unid).

VIII - LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

No fornecimento dos bens e produtos deverá ser salvaguardado o disposto no Anexo I – Lista de Alimentos Autorizados, constante nas Orientações sobre Ementas e Refeições Escolares, enviadas da Direção-Geral de Educação, cujo documento se anexa na íntegra, e abaixo se transcrevem na parte relativa aos bens objeto do presente procedimento:

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor — Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) -Apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 - *Peças de talho para bifes*

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

- ✓ *vazia sem abas*
- ✓ *alcatra (exceto ponta da alcatra)*
- ✓ *pojadouro*
- ✓ *rabadilha*
- ✓ *acém redondo — sem cobertura*

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

- ✓ *chã de fora*
- ✓ *pá*
- ✓ *acém comprido*
- ✓ *alcatra.*

1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2.ª categoria, sem osso:

- ✓ *chambão da perna;*
- ✓ *chambão da pá*
- ✓ *chã de fora*
- ✓ *acém comprido*
- ✓ *pá*
- ✓ *aba descarregada*
- ✓ *cachaço*

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- ✓ *chambão da perna*
- ✓ *chambão da pá*
- ✓ *chã de fora*
- ✓ *acém comprido*
- ✓ *peito*
- ✓ *cachaço*
- ✓ *pá*

1.5 - Carne picada

Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os ingredientes que se seguem:

1.5.1 - Hambúrgueres

Percentagem de carne $\geq$ 80%:

- ✓ *A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ 70%.*
- ✓ *No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ 80%.*
- ✓ *A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:*
 - *proteínas de origem vegetal hidratada;*
 - *condimentos;*
 - *sal;*
 - *salsa hidratada;*
 - *flocos de aveia hidratados;*
 - *fibra vegetal;*
 - *cebolas tostadas.*

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne $\geq$ 80%:

- ✓ *A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ 70%.*
- ✓ *A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:*
 - *proteínas de origem vegetal hidratada;*
 - *condimentos;*
 - *sal;*
 - *salsa hidratada;*
 - *flocos de aveia hidratados;*
 - *fibra vegetal;*
 - *cebolas tostadas.*

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a)** *A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne em perfeito estado de higienização e conservação.*
- b)** *A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.*

c) A peça de carne utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 "Peças de talho para estufar/guisar e possuir as seguintes características:

- ✓ isenção de gorduras;*
- ✓ isenção de aponevroses;*
- ✓ isenção de sinais de oxidação.*

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2 - CARNE DE PORCO

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - Pernas, pás ou lombos

Limpas, refrigeradas ou congeladas, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos, podendo ser utilizadas para bife ou assar.

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- ✓ selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;*
- ✓ corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.*

5 - CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- ✓ **Ave inteira:** deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.*
- ✓ **Coxas:** correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da*

articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

- ✓ **Bifes:** obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".
- ✓ **Hambúrgueres:** a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser $\geq 80\%$.

5.1 - Peru

- Inteiro;
- coxas;
- peito/bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- coxas;
- bifes

5.3 - Frango

- Inteiro;
- coxas;
- peito/bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos apenas deverão ser utilizados para a preparação de ementas 'tradicionais', e como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- ✓ designação do produto;
- ✓ ingredientes;
- ✓ tipo;
- ✓ nome do fabricante;
- ✓ localidade e origem do fabricante;
- ✓ data de fabrico / lote;
- ✓ modo de conservação;
- ✓ durabilidade mínima.

6.1 - Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente", com

margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente", com margem de tolerância de 5%.

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.

Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

6.2 - Farinheira

Enchido curado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 - Alheira

Enchido curado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

6.4 - Presunto

"Presunto limpo", desossado e sem courato.

Paços do Concelho, vinte e sete de outubro de 2022

O Presidente da Câmara

JOÃO MANUEL
VENTURA GRILO
DE MELO LOBO

Digitally signed by JOÃO
MANUEL VENTURA GRILO DE
MELO LOBO
Date: 2022.10.27 14:42:33
+01:00

João Manuel Ventura Grilo de Melo Lobo

Documento assinado digitalmente. Esta assinatura digital é equivalente à assinatura autógrafa.
Cópias do documento são validadas com selo branco em uso na instituição.