SERVIÇOS DE ACÇÃO SOCIAL

Aprovo o Caderno de Encargos

[Assinatura Qualificada] João de Deus Santos Sàágua

Assinado de forma digital por [Assinatura Qualificada] João de Deus Santos Sàágua
Dados: 2022.10.18 14:16:55 +01'00'

PROCEDIMENTO AD_654/SAS0_2022

AJUSTE DIRETO PARA AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA O CEPE

CADERNO DE ENCARGOS

SETEMBRO 2022

Travessa Estevão Pinto, Campus de Campolide, 1099-032 Lisboa · Portugal
T: + +351 213 715 600 · F: +351 213 715 672 · sasnova@unl.pt

sas.unl.pt

PARTE I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de ajuste direto e consiste na aquisição de refeições confecionada para o CEPE – Centro Educativo Pré-Escolar, de acordo com o estabelecido no presente caderno de encargos, convite e seus anexos.

Artigo 2.º

Contrato

1. O contrato será reduzido a escrito, e é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
    a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pela entidade convidada, 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;
    d) A proposta adjudicada;
    e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos conjuntamente pelos órgãos competentes para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Artigo 3.º

Local da prestação dos serviços

1.Os serviços objeto do contrato serão prestados no Campus Universitário da Universidade Nova de Lisboa, Quinta da Torre, 2825-516 Caparica.

2. Temporariamente, as refeições deverão ser entregues no seguinte local: Residência Frausto da Silva, Azinhaga do Castelo Picão - 2825-047 Caparica.
3. A entrega no local descrito no número anterior, terá inicio à data da celebração do contrato e deixará de ser efetuada, após comunicação por escrito dos SASNOVA, ao adjudicatário.

Artigo 4.º

Prazo de vigência

O contrato a celebrar terá inicio à data da sua assinatura, e terminará em 31 de julho de 2023.

Artigo 5.º

Preço base

O preço máximo que o SASNOVA se dispõe a pagar pela prestação dos serviços objeto do contrato a celebrar, é de **19.965,00 € (doze mil, setecentos e trinta e três euros)**, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.

Artigo 6.º

Preço contratual

1.Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o SASNOVA deve pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2.O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao SASNOVA, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 7.º

Condições de pagamento

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o SASNOVA deve pagar ao adjudicatário os correspondentes valores constantes da proposta adjudicada, aos quais acresce Imposto sobre a Valor Acrescentado à taxa legal em vigor.

2. Para efeitos de pagamento:

a) As faturas devem ser emitidas e apresentadas com uma antecedência de 30 dias úteis em relação à data do respetivo vencimento; caso contrário, considera-se que o vencimento daquela prestação ocorrerá somente no último dos 30 dias subsequentes ao da apresentação da fatura.

Artigo 8.º

Faturação eletrónica obrigatória

1. De acordo com a Diretiva 2014/55/EU e Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de Dezembro, a Entidade Adjudicante está obrigada a receber faturas eletrónicas no modelo a que se refere o n.º 3 do art.º 299.º-B do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de Agosto.

2. O modelo integrado de receção de faturação eletrónica adotado pela Entidade Adjudicante é o EDI (Intercâmbio Eletrónico de Dados), sendo que os operadores económicos deverão enviar as suas faturas eletrónicas através de interligação dos seus *softwares* de faturação com a Rede Saphety ou outra ou, em alternativa, através do acesso ao Portal SaphetyDoc.

3. A Saphety dispõe de uma linha de apoio aos fornecedores da Administração Pública, com vista ao esclarecimento de questões relativas à adesão à faturação eletrónica, através do *email* fornecedores.saphetygov@saphety.com ou do telefone +351 210 174 065 (dias úteis 9h-13h e 14h-18h).

4. Em alternativa aos meios supra referidos, as faturas deverão ser enviadas mensalmente para o email faturas@unl.pt em formato pdf., após a realização dos serviços, até ao término do prazo de execução do contrato

Artigo 9.º

Garantia de sigilo

O adjudicatário manterá por si, seus mandatários ou colaboradores, o sigilo devido quanto a factos relacionados com a atividade do SASNOVA de que venha a ter conhecimento, diretamente ou através daqueles, no cumprimento da sua prestação.

Artigo 10.º

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização do SASNOVA.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.

Artigo 11.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, nomeadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 12.º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

Artigo 13.º

Gestor do contrato

O coordenador do Gabinete de Apoio à Infância, é designado pelo SASNOVA gestor do contrato, tendo como função acompanhar permanentemente a execução deste e assegurar as relações correntes entre as partes.

Artigo 14.º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

Artigo 15.º

Lei aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Artigo 16.º

Sanções

1.Nos termos previstos no CCP, o SASNOVA pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei em caso de incumprimento pelo adjudicatário.

2.Quando as sanções a que se refere o número anterior revistam natureza pecuniária, o respetivo valor acumulado não pode exceder 20 % do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato previsto no CCP.

3.Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30 %.

Artigo 17.º

Comunicações e notificações

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

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

Artigo 18.º

Incumprimento por fato imputavel ao adjudicatário

1.Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve o SASNOVA notificá-lo para cumprir dentro de um prazo

razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.

2.Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º do CCP.

3.Se a entidade adjudicante optar pela execução das prestações fungíveis por terceiro, à formação do contrato com esse terceiro é aplicável o disposto na parte II do CCP.

4.O disposto nos números anteriores não prejudica a aplicação pelo SASNOVA de sanções previstas no contrato para o caso de incumprimento pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, nem a aplicação das disposições relativas à obrigação de indemnização por mora e incumprimento definitivo previstas no Código Civil.

Artigo 19.ª

Causas de extinção do contrato

São causas de extinção do contrato:

a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
b) A revogação;
c) resolução, por via de Ação judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333.º a 335.º do CCP.

Artigo 20.ª

Resolução do contrato

1.O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2.Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens ou falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 5 dias úteis.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TECNICAS

Artigo 21.ª

Especificações da prestação do Serviço

1.Durante a vigencia do contrato, o prestador de serviços obriga-se a satisfazer o fornecimento das refeições todos os dias uteis, com exceção dos periodos de interrupção das atividades, conforme indicado pelo Gabinete de Apoio à Infancia (GAI).

2. O n.º de refeições a confecionar durante a vigencia do contrato, está estimado em 660/mês.

3. O fornecimento das refeições deverá ser às 12horas.

4. O transporte das refeições deve ser feito em recipientes que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas e que garantam a salubridade dos produtos a transportar.

Artigo 22.ª

Composição da refeição

1. A composição da refeição diária é a seguinte:

- Sopa
- Conduto
- Sobremesa/fruta:
- Guarnição
- Horticulas
- Pão

2. A ementa deve ser acompanhada obigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam:

- composição da refeição;
- método de confeção;
- capitação e peso da matéria-prima;
- valor nutricional total;
- valor energético total;
- calibre da fruta

3. Na eleboração das ementas devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- as capitações a praticar e a lista de alimentos;
- a composição nutricional
- o escalão etário.

Artigo 23.ª

Condições de fornecimento

1.O prestador de serviços deve ser responsavel pela qualidade e condições higiossanitária do fornecimento das refeições.

2.O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras (aproximadamente 100 grs.) dos pratos confecionados (sopa, carne, peixe e sobremesa) . Essas amostras devem ser recolhidas em recipientes esterilizados. A recolha deve ser feita dos pratos, e não dos recipientes onde foram confecionados. Após a colheita, as amostras são catalogadas, permanecendo obrigatoriamente 72h em refrigeração.

ANEXO I

Caderno de capitações mínimas

CARNE DE VACA/VITELA	Gramas
Bife	85
Costeleta	95
CARNE PICADA	
Hamburguer	1 unidade 80 gr
Almôndegas	3 unidades de 30 gr
Croquetes	2 unidades de 30 gr
Empadão	85
CARNE DE PORCO	
Lombo/Assar	85
Costeletas	110
CABRITO OU BORREGO	
Borrego	140
Cabrito	130
PERÚ	
Bife/Peito	85/65 gr
Perna/Coxa	115
PATO	
Sem pele	130
Para arroz	120 gr
FRANGO / GALINHA	
Bife/Peito	85
Perna/Coxa	115

COELHO	
Estufar	120
OVOS	
Ovo	1 unidade S
PEIXE	
Peixe á Posta	95
Filete/Lombo	85
MOLUSCOS E MARISCOS	
Polvo para filetes	140
Polvo para arroz	120
Choco limpo	130
Lulas para estufar	125
Lulas para arroz	35
MARISCOS	
Amêijoa sem casca	50
Berbigão sem casca	35
Mexilhão em miolo (incorporação)	40
Camarão em miolo (incorporação)	50
Camarão em casca (incorporação)	60
BARRITAS	
Barras de pescada	1 barrita
BACALHAU	
Seco	40
Pastéis/Pataniscas	100

FARINÁCEOS	
Arroz guarnição/ guarnição mista/sopa	30/20/5
Arroz Doce	20
Massa para sopa com hortaliça	10
Guarnição base/mista	20/10
Batatas para cozer/fritar/assar	80
Batatas para puré	80
Batatas Doce cozer/sopa	80/40
Grão/feijão guarnição base	20/20
Feijão arroz	5
Grão/feijão para sopa base/não base	10/5
HORTÍCOLAS	
Abóbora guarnição/sopa	60
Alho Francês guarnição/sopa	60
Bróculos guarnição/sopa	45/60
Cenoura guarnição mista/arroz	50/40
Cenoura para sopa base/não base	100/60
Espinafres guarnição/esparregado/sopa	100/120/60
Feijão verde guarnição mista	40
Feijão verde para sopa não base	40
Lombardo guarnição mista/arroz	50
Lombardo para sopa	60
Couve portuguesa guarnição mista	70
Couve portuguesa para sopa	80
Couve flor guarnição mista/sopa	45/60
Cogumelos guarnição	50
Nabo guarnição mista/sopa	40/80

Travessa Estevão Pinto, Campus de Campolide, 1099-032 Lisboa · Portugal
T: + +351 213 715 600 · F: +351 213 715 672 · sasnova@unl.pt

Grelos Couve guarnição base/arroz/sopa	80/60/80
Grelos Nabo guarnição base/arroz/sopa	100/80/100
Tomate arroz/estufados/salada/sopa	35/25/30/30
Couve branca/coração/galega guarnição	60/50/80
Couve branca/coração/galega sopa não base	80/70/100
Caldo verde sopa não base	100
Alface salada/sopa	50/30
Agriões para sopa/salada	40/50
Favas guarnição base/sopa	60/20
Ervilhas arroz/guarnição/sopa	30/60/20
FRUTAS/IOGURTE	
Maça/Pera	1 uni
Banana	½ uni
Iogurte sólido	125 ml

Travessa Estevão Pinto, Campus de Campolide, 1099-032 Lisboa · Portugal
T: + +351 213 715 600 · F: +351 213 715 672 · sasnova@unl.pt