

CADERNO DE ENCARGOS - I

CONCURSO PÚBLICO

Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino da rede pública do concelho de Palmela – janeiro a julho de 2022

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS

ÍNDICE DO CADERNO DE ENCARGOS - I

1.	IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO.....	4
2.	OBJETO DO CONCURSO	4
3.	LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO.....	5
4.	DURAÇÃO DO CONTRATO.....	6
5.	REQUISITOS DO FORNECIMENTO.....	6
6.	QUANTIDADES E PREÇOS	6
7.	FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	7
8.	PREÇO BASE, PARÂMETRO BASE E PREÇO CONTRATUAL	8
9.	REPRESENTAÇÃO.....	9
10.	NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES	9
11.	DIFERENDOS	10
12.	PENALIDADES	11
13.	SUSPENSÃO DE FORNECIMENTOS POR RAZÕES IMPUTÁVEIS AO ADJUDICANTE	15
14.	PESSOAL	16
15.	SEGUROS.....	16
16.	REUNIÕES DE ACOMPANHAMENTO	16
17.	DIREITO DE AUDITORIA	17
18.	FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	17
19.	CASOS DE FORÇA MAIOR	18
20.	CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL	18
21.	RESCISÃO DE CONTRATO.....	19
22.	OUTROS ENCARGOS	20
23.	PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SIGILO	20

24.	PREVALÊNCIA.....	20
25.	LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	21
26.	FORO COMPETENTE	21

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1.1 Processo n.º 0204.4.8.014/2021

1.2 Designação: "Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino da rede pública do concelho de Palmela – janeiro a julho de 2022".

2. OBJETO DO CONCURSO

2.1. Fornecimento de refeições na vertente confeção local e na vertente transportada a "quente" com confeção externa, nos estabelecimentos constantes no **Anexo A** do programa do concurso, a efetuar em conformidade com as peças do procedimento.

2.2 Nos termos do n.º 2, do artigo 46.º-A do Código dos Contratos Públicos (adiante CCP), este concurso público não prevê lotes. A fundamentação prende-se, essencialmente, pelo facto de existir uma diferença substancial entre a quantidade de refeições confeccionadas no local e a quantidade de refeições transportadas, com uma percentagem destas últimas a representar cerca de 25% do total das refeições objeto deste procedimento. Tal pode implicar, por um lado, a possibilidade de não existirem concorrentes a apresentar proposta para as refeições transportadas, pois a logística que esta vertente implica poderá não ser compensatória para os concorrentes, e, por outro lado, havendo concorrentes a apresentar proposta, tendo em conta o atrás exposto, o preço unitário das refeições transportadas pode ser substancialmente superior ao que se obteria se as mesmas estiverem inseridas num lote único, onde os custos poderão ser diluídos por um universo de refeições quatro vezes maior. A isto acresce o facto da gestão de um único contrato, com um único fornecedor, revelar-se mais eficiente para o Município de Palmela, pela necessidade de se efectuar um controlo muito meticuloso da qualidade das refeições a fornecer.

2.3 A quantidade previsível de refeições a fornecer é a constante do **Anexo A** do Programa de concurso, para 22 estabelecimentos de educação e ensino, 7 dotados de cozinha com confeção no local e 15 com refeitório para fornecimento de refeições com confeção externa transportadas a "quente", num total estimado de 312.507 refeições, de janeiro de 2022 (início do 2.º período do ano letivo 2021/2022) até julho de 2022 (final do 3.º período do ano letivo 2021/2022), podendo eventualmente o número de refeições ser reajustado, face às necessidades efetivas.

- 2.4 O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de refeições aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante inscrição prévia nos serviços da autarquia.
- 2.5 Faz parte do objeto do concurso o pessoal de apoio aos refeitórios, onde se verifique a confeção no local, que garanta a vigilância dos alunos do 1º ciclo do ensino básico e a higienização do espaço.
- 2.6 Faz também parte do objeto do concurso **a colocação de pessoas** de apoio responsáveis pela receção e distribuição das refeições, acompanhamento e vigilância dos alunos e higienização da cozinha e refeitório, nos seguintes estabelecimentos de educação e ensino:

ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO	NÚMERO DE TRABALHADORAS	NÚMERO DE HORAS DIÁRIAS
Escola Básica nº 1 de Águas de Moura, Palmela	1	3
Escola Básica de Algeruz-Lau, Palmela	1	3
Escola Básica do Bairro Alentejano, Palmela	1	4
Escola Básica de Batudes Pinhal Novo, Palmela	1	3,5
Escola Básica nº1 de Brejos do Assa, Palmela	1	3
Escola Básica de Cabanas, Palmela	1	3,5
Escola Básica de Cabanas, Palmela (Colégio Guimarães)	1	3,5
Escola Básica de Cajados, Palmela	1	3,5
Escola Básica da Lagoa da Palha, Pinhal Novo, Palmela	1	3,5
Escola Básica nº2 de Olhos de Água, Lagoinha, Palmela	1	3,5
Escola Básica de Palhota, Pinhal Novo, Palmela	1	3
Escola Básica nº2 de Palmela	2	3
Jardim de Infância da Lagoa do Calvo, Palmela	1	3

3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O fornecimento será prestado nas cozinhas e/ou refeitórios dos estabelecimentos de educação e ensino, da rede pública do concelho de Palmela, constantes no **Anexo A** do Programa de concurso, nas vertentes de confeção local e externa, com fornecimento de refeições transportadas a “quente”, podendo vir a introduzir-se nalguns estabelecimentos refeições transportadas a frio.

4. DURAÇÃO DO CONTRATO

O contrato irá começar em janeiro de 2022 (no início do 2.º período do ano letivo 2021/2022) e terminará em julho de 2022 (no fim do 3.º período do ano letivo 2021/2022), tendo a duração de sete (7) meses.

5. REQUISITOS DO FORNECIMENTO

5.1 Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção nos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias das crianças/alunos, conforme estabelecer o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação.

&ÚNICO – Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário fornecerá refeições, aos dias úteis, durante os períodos de interrupção das atividades letivas, nos estabelecimentos que lhe for comunicado e nas quantidades solicitadas pela entidade adjudicante.

5.2 Os horários de fornecimento de refeições serão os seguintes:

- a) Refeições confeccionadas no local: todos os dias úteis entre as 11:30h e as 14:00h;
- b) Refeições com confecção externa: todos os dias úteis, entregues até às 11:30h.

5.3 O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

5.4 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.

6. QUANTIDADES E PREÇOS

6.1 Os preços unitários propostos pelos concorrentes, consideram-se globais por refeição efetivamente servida.

6.2 O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições completas servidas, correspondente ao número de requisições registadas na plataforma SIGA e comunicadas pelo representante do estabelecimento de educação e ensino ao representante da firma, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino, com confecção local.

- 6.3 Na vertente confeção externa transportadas para o local, a quantidade de refeições completas efetivamente servidas corresponde ao número de requisições efetuadas na plataforma SIGA, e confirmadas pelo representante do estabelecimento de educação e ensino no Mapa de Registo diário do funcionamento do Refeitório (Anexo D).
- 6.4 No que se refere às refeições transportadas “a quente”, as quantidades a fornecer pelo adjudicatário têm como base o número de refeições requisitadas na plataforma SIGA, até às 17:00h do dia útil imediatamente anterior. Serão ainda considerados os pedidos comunicados pelo representante da Divisão de Educação aquando da impossibilidade de requisição na plataforma.
- 6.5 Na eventualidade de se concretizar o transporte de refeições “a frio”, o responsável do estabelecimento de educação e ensino deverá requisitar até às 10:00h do dia útil imediatamente anterior. O responsável do estabelecimento de ensino poderá solicitar, para entrega no próprio dia, “reforços” das quantidades requisitadas no dia anterior, refeições que deverão ser entregues em conjunto com as entregas previstas para esse dia.
- 6.6 O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de requisições registadas na plataforma SIGA e:
- Na confeção local, comunicadas pelo representante do estabelecimento de educação e ensino ao representante da firma, número esse que constará dos mapas **Anexo D – Registo Diário do Funcionamento de Refeitório** e **Anexo E - Mapa de Controlo Diário das Refeições** deste Caderno de Encargos, Cláusulas Técnicas (CT). O total mensal das refeições servidas registadas no **Anexo E** serve para conferir a faturação apresentada pela firma;
 - Nas refeições transportadas, solicitadas com carácter excecional pelo representante da Divisão de Educação ao representante da firma na cozinha central. O número total de refeições diárias efetivamente servidas nestas unidades constará do **Anexo D - Registo Diário do Funcionamento de Refeitório**, que serve para conferir a faturação apresentada pela firma.

7. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 7.1 As faturas emitidas pelo adjudicatário devem corresponder ao total de refeições fornecidas em cada estabelecimento de educação e ensino, devendo ser apresentada uma fatura mensal única, com discriminação do número de refeições por cada estabelecimento de educação e ensino, constantes no **Anexo A** do Programa de concurso.

- 7.2 O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições completas efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
- 7.3 O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias contados a partir da sua receção e aceitação pela autarquia.
- 7.4 As faturas só serão aceites pelos serviços da autarquia após a receção dos comprovativos de fornecimento, tais como, **Mapas de Controlo Diário das Refeições** (um por estabelecimento e de acordo com o **Anexo A**), isto no caso dos estabelecimentos com confeção local.
- 7.5 No momento da entrega, o responsável do estabelecimento procederá à sua verificação em relação aos dados constantes da guia, assinando-a seguidamente em caso de conformidade e **anotando a hora da receção**. Em caso de divergências entre o realmente entregue e os elementos constantes da guia, o responsável local poderá aceitar a entrega anotando, obrigatoriamente, no próprio documento, as discrepâncias encontradas (falta de refeições, falta de componentes da refeição, alteração da ementa, falta de material ou de produtos de higiene e limpeza, entre outros). As discrepâncias deverão ser obrigatoriamente registadas no **“Registo Diário do funcionamento do refeitório” – Anexo D** – documento considerado para efeitos de controle e verificação pelos serviços da autarquia. As guias de transporte podem ser físicas ou digitais, ficando o seu armazenamento à responsabilidade do adjudicatário. A sua consulta deve ser facultada caso solicitado pela autarquia, ou em quem esta delegar.
- 7.6 Nos casos em que o adjudicatário pretenda apresentar reclamação quanto aos dados constantes no **“Registo Diário do funcionamento do refeitório” – Anexo D**, a autarquia só aceitará como comprovante das entregas guias de que constem, no mínimo, os dados referentes à data, à identificação do estabelecimento, ao número de refeições completas entregues, a hora da entrega e, ainda, a assinatura e eventuais anotações do responsável do estabelecimento.

8. PREÇO BASE, PARÂMETRO BASE E PREÇO CONTRATUAL

- 8.1 Nos termos do disposto no n.º 1, do artigo 47.º do CCP, o preço base do procedimento é de 890.644,95 EUR (oitocentos e noventa mil, seiscentos e quarenta e quatro euros e noventa e cinco cêntimos).
- 8.2 Constitui parâmetro base deste procedimento o preço unitário por refeição: o preço unitário máximo admitido por cada refeição é de 2,85 EUR (dois euros e oitenta e cinco cêntimos).

- 8.3 Pelo objeto do contrato, a entidade adjudicante irá pagar ao adjudicatário o preço contante da proposta adjudicada (preço contratual), acrescido do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
- 8.4 A proposta de preço apresentada pelos concorrentes deve incluir todas as despesas, sem exceções.
- 8.5 O preço manter-se-á inalterado durante a execução do contrato. Poder-se-á aceitar uma atualização do preço se, comprovadamente, a componente de mão-de-obra indexada à remuneração mensal mínima garantida (RMMG) tenha sido o fator determinante na formação do preço contratual e tenham sofrido impactos decorrentes da atualização do valor da retribuição mínima mensal garantida, durante a execução da prestação de serviço. Caberá ao adjudicatário efetuar, de forma inequívoca, a demonstração concreta e quantificada do impacto das atualizações do RMMG sobre o contrato em execução.

9. REPRESENTAÇÃO

- 9.1 O adjudicatário, antes do início do serviço em cada refeitório, deverá informar a autarquia, por escrito, da pessoa e respetiva categoria que será o seu responsável pelo presente contrato, assim como as pessoas que, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino, o representarão.
- 9.2 A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.
- 9.3 A autarquia poderá, a qualquer momento, solicitar ao adjudicatário a substituição de qualquer um dos responsáveis referidos em 9.1. O adjudicatário deverá, se e quando solicitado, proceder à substituição requerida no prazo máximo de 48 horas.
- 9.4 O representante da entidade adjudicante, em cada estabelecimento de educação e ensino, será a pessoa designada para o efeito pelo agrupamento de escolas.

10. NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

- 10.1 Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes, deverão ser efetuadas, por escrito, com clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

- 10.2 Em cada estabelecimento de educação e ensino deverá existir, obrigatoriamente, um **"Registo Diário do Funcionamento do Refeitório"** (Anexo D deste Caderno de Encargos - Cláusulas Técnicas), em que o representante do estabelecimento de educação e ensino e o representante do adjudicatário registarão a apreciação relativa à execução do serviço diário. A importância deste registo diário torna-o fundamental e obrigatório, devendo ser preenchido com atenção e rigor. Nas unidades com confecção local, o representante da firma deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada no prato principal.
- 10.3 Sempre que se verifique qualquer interrupção do fornecimento não prevista no calendário escolar, deverá ser obrigatoriamente dado conhecimento à autarquia com a máxima urgência.

11. DIFERENDOS

Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante do estabelecimento de educação e ensino e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- 11.1 Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia ou da respetiva composição, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante do estabelecimento de educação e ensino e/ou da autarquia ou de outra entidade em que esta delegar funções, eventualmente presente;
- 11.2 Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
- 11.3 Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos e/ou refeições ou componentes destas, por não cumprimento das especificações contratuais, por haver risco para a segurança alimentar ou por incumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o adjudicatário poderá reclamar para a entidade adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
- 11.4 A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

12. PENALIDADES

12.1 Notas prévias

12.1.1 O incumprimento das condições de fornecimento previstas no contrato e no presente Caderno de Encargos, por causa imputável ao adjudicatário, confere ao adjudicante o direito a ser indemnizado através da aplicação de uma pena pecuniária, a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento e de acordo com a presente cláusula

12.1.2 Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

12.1.3 A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.

12.1.4 As penalidades previstas no presente artigo não obstam a que a entidade adjudicante possa exigir uma indemnização por eventuais danos.

12.2. Penalidades por incumprimento:

12.2.1 Suspensão de fornecimento e falta de refeições ou de componentes de refeição:

a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao **quádruplo do valor das refeições em falta** e indemnizará a autarquia das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

O serviço de refeições incluindo, na sua composição, elementos não autorizados contratualmente ou que não cumpram as exigências qualitativas ou quantitativas, mesmo que aceites pelo representante do estabelecimento de educação e ensino e/ou pela autarquia ou por outra entidade em que esta delegar funções, serão consideradas como se de uma suspensão do fornecimento se tratasse.

b) A falta de componentes da refeição (pão, sopa, salada/legumes, prato principal, fruta ou doce), seja para todas as refeições previstas seja para algumas delas, será

considerado sempre como suspensão do fornecimento e sujeita às multas acima previstas.

- c) Em caso de fornecimento com quantidades (capitações), de qualquer componente da refeição, inferiores ao previsto, considerar-se-á como fornecido apenas o número de refeições para as quais a matéria-prima for suficiente para o serviço de refeições completas e com as capitações previstas, considerando-se todas as outras como não fornecidas e, como tal, incorrendo na multa prevista para a suspensão do fornecimento (acima).
- d) Em caso de recorrências referentes às quantidades (capitações), conforme se descreve na alínea anterior, a autarquia poderá, a seu exclusivo critério, optar por considerá-las como uma suspensão de fornecimento relativa a todas refeições servidas.

12.2.2 Incumprimentos de cláusulas contratuais e violações do sistema HACCP, neste incluindo-se todo o sistema HACCP em vigor (pré-requisitos, instruções, procedimentos, registos, etc., etc.- Manual Completo):

- a. **NÃO CONFORMIDADES SIMPLES** – Sempre que o prestador de serviços violar qualquer das cláusulas contratuais, a entidade contratante poderá aplicar-lhe, a seu exclusivo critério, uma multa no valor de **250,00 EUR (duzentos e cinquenta euros)** por ocorrência. Em caso de recorrências num incumprimento e também a exclusivo critério da entidade contratante, a multa passará a ser de **500,00 EUR (quinhentos euros)** por recorrência.
- Consideram-se não conformidades simples os atrasos na entrega das refeições transportadas ou no início do serviço ou de qualquer dos turnos existentes nas unidades com confeção própria, até, no máximo, cinco (5) minutos.
- b. **NÃO CONFORMIDADES MUITO GRAVES** – Trata-se de violações de excepcional gravidade do caderno de encargos/contrato e são as seguintes:
- Incumprimentos, assinalados como **não conformidades muito graves**.
 - Repetição de não conformidades simples, após aviso, da entidade contratante, no sentido de que novas recorrências passarão a ser consideradas **não conformidades muito graves** (comunicação escrita ou feita em reunião e anotada em ata).

- Atrasos na entrega das refeições transportadas ou no início do serviço ou de qualquer dos turnos existentes nas unidades com confeção própria, superiores a 5 (cinco) minutos.

As **não conformidades muito graves**, a exclusivo critério da entidade contratante, implicarão na aplicação, por ocorrência, de uma multa de **750,00 EUR (setecentos e cinquenta euros)** ou, em caso de recorrência, de uma multa de **2.500,00 EUR (dois mil e quinhentos euros)**, independentemente do direito de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, conforme o disposto acima, na presente Cláusula.

12.2.3 **NÃO CONFORMIDADES RELATIVAS AO SISTEMA HACCP** - Violações do Manual em vigor (pré-requisitos, instruções procedimentos, registos, etc.), da legislação e de boas-práticas que impliquem em riscos para a segurança alimentar. As **não conformidades relativas ao sistema HACCP**, a exclusivo critério da entidade contratante, implicarão na aplicação, por ocorrência, de uma multa de **750,00 EUR (setecentos e cinquenta euros)** ou, em caso de recorrência, de uma multa de **2.500,00 EUR (dois mil e quinhentos euros)**, independentemente do direito de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, conforme o disposto acima, na presente cláusula.

12.2.4 **ANÁLISES NÃO CONFORMES**

12.2.4.1. **MICROORGANISMOS PATOGENICOS E TOXINAS** - Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante, por quem esta delegue ou ainda por outras entidades oficiais, análises (alimentos, superfícies ou mãos de operadores) feitas em laboratórios acreditados ou de referência, com resultados "NÃO SATISFATÓRIO" e "NÃO SATISFATÓRIO /POTENCIALMENTE PERIGOSO" por superarem os limites previstos de avaliação considerados, ser-lhe-á aplicada uma coima no valor de **2.500,00 EUR (dois mil e quinhentos euros)**, isto no caso da deteção de **microrgnismos patogénicos e toxinas**, conforme os parâmetros constantes no documento "INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS DE ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar", emitido pelo INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DOUTOR RICARDO JORGÉ, em setembro de 2019, independentemente do direito de resolução do contrato por

incumprimento do prestador de serviços, conforme o disposto acima, na presente Cláusula.

12.2.4.2. **MICROORGANISMOS INDICADORES DE HIGIENE** - No caso de resultados "NÃO SATISFATÓRIO", relativos a alimentos e a superfícies, por excederem os limites previstos para **microrganismos e indicadores de higiene** conforme os parâmetros constantes no documento citado atrás, em 7.2.4.1, a coima ascenderá ao valor de **250,00€ (duzentos e cinquenta euros)** por recorrência, independentemente do direito de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, conforme o disposto acima, na presente Cláusula.

Relativamente a resultados "NÃO SATISFATÓRIO", referentes às mãos de operadores, por excederem os limites previstos para **microrganismos e indicadores de higiene**, a aplicação eventual da penalidade prevista (250,00€ por ocorrência) ficará dependente das condições específicas de cada caso e do exclusivo e discricionário critério da entidade contratante.

Os parâmetros considerados como limites e a classificação dos elementos contaminantes entre patogénicos e não patogénicos, constam do documento "INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS DE ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar", emitido pelo INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DOUTOR RICARDO JORGE, em setembro de 2019.

&ÚNICO: Sempre que o resultado de um esfregaço às mãos de um operador exceda os limites previstos no documento do INSA atrás referido, a entidade contratada deverá, no prazo máximo de 5 dias úteis após ter sido informada do resultado (simples "email" dirigido ao responsável pelo contrato e/ou à direção) proceder a nova colheita em relação ao mesmo operador (Esfregaço de Seguimento).

Se a entidade contratada não informar, a autarquia, do resultado da análise referente à nova colheita (Esfregaço de Seguimento) no prazo máximo de 10 dias úteis após ter sido informada do resultado " NÃO SATISFATÓRIO" ou "NÃO SATISFATÓRIO/POTENCIALMENTE PERIGOSO" de uma análise, incorrerá numa **não conformidades relativa ao sistema HACCP**.

Os parâmetros considerados como limites e a classificação dos elementos contaminantes entre patogénicos e não patogénicos, constam do **Anexo F**.

12.2.5 NÃO CONFORMIDADES RELATIVAS AO PESSOAL

- a. Sempre que não sejam cumpridas as condições constantes do presente caderno de encargos, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, fica o adjudicatário sujeito a uma multa, por trabalhador em falta e por cada dia de ausência, no valor de **100,00 EUR (cem euros)**. A penalidade aplica-se ao pessoal de cozinha/refeitórios e da vigilância, independentemente do direito de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, conforme o disposto acima, na presente Cláusula.
- b. A dedução dos valores acima referidos poderá ser executada pela autarquia, com base nos registos constantes nos livros de presença/relógios de ponto, em qualquer momento que julgue oportuno, salvo se forem aceites eventuais justificações a apresentar, por escrito, pelo adjudicatário, até 72 horas após cada falta que implique em penalidade. A autarquia poderá ainda recorrer a relatórios/comunicações resultantes de inspeções e/ou verificações efetuadas pelos seus representantes. Salvo decisão discricionária da autarquia, só serão aceites justificações de falta de pessoal por doença ou comprovada força maior e em relação ao primeiro dia de falta, ficando o adjudicatário obrigado à substituição do elemento faltoso no dia útil imediatamente seguinte ao do início do absentismo.
- c. Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal indicadas na proposta do adjudicatário, a autarquia poderá, a seu exclusivo critério, tratar a situação como se de falta de pessoal se tratasse.

13. **SUSPENSÃO DE FORNECIMENTOS POR RAZÕES IMPUTÁVEIS AO ADJUDICANTE**

- 13.1 Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização (I) calculada de harmonia com o seguinte critério:

$$I = Qdm \times (\text{encargos com o pessoal} + \text{outras despesas} + \text{lucro})$$

Qdm = Quantidade média diária de refeições previstas no Anexo A ao Programa referentes ao(s) estabelecimento(s) em questão.

13.2 Sempre que se verifique uma suspensão por período prolongado, por razões imputáveis à entidade adjudicante, a indemnização prevista em 13.1 será negociada entre a entidade adjudicante e o adjudicatário. A entidade adjudicante poderá propor, se for caso disso, a interrupção do serviço no refeitório em causa, desde que seja salvaguardada a situação dos contratos do pessoal afeto ao mesmo.

14. PESSOAL

14.1 O número e categorias dos trabalhadores em serviço serão os indicados na proposta do adjudicatário e que terá que estar em conformidade com as condições do presente Caderno de Encargos, não podendo o número e as categorias profissionais do pessoal ser influenciados por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

14.2 O pessoal do adjudicatário deverá assinar diariamente o livro de presenças existente, para o efeito, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino, indicando, de forma legível, o nome e o horário cumprido, além de colocar a respetiva rubrica. O livro de presenças poderá, a critério da autarquia, ser substituído por meios mecânicos ou eletrónicos (relógio de ponto ou similar).

14.3 O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

15. SEGUROS

15.1 É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação, nomeadamente, Responsabilidade Civil de Exploração, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de Multiriscos ou de Incêndio e Acidentes de Trabalho do respetivo pessoal.

15.2 A entidade adjudicante pode, durante o período de execução do contrato, e sempre que entender conveniente, exigir prova documental atualizada da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo a entidade prestadora disponibiliza-la no prazo máximo de dez dias.

16. REUNIÕES DE ACOMPANHAMENTO

16.1 Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter reuniões mensais de acompanhamento com os representantes da autarquia, das quais deve ser lavrada ata e elaborado um plano de ações a assinar por todos os intervenientes na reunião.

- 16.2 A primeira reunião prevista no número anterior será marcada, pelo município, para antes do início dos serviços (reunião preparatória), na qual ficará devidamente prevista e marcada a próxima reunião mensal (data e hora), situação que se deverá repetir em todas as reuniões mensais de acompanhamento (marcação da próxima). Em caso de dificuldades em acordar a determinação de datas para qualquer reunião, prevalecerá sempre a data determinada pelos representantes da autarquia.
- 16.3 Além dos elementos destacados pela autarquia para participar das reuniões de acompanhamento e de representantes dos agrupamentos e estabelecimentos de educação e ensino, deverão estar presentes, por parte do adjudicatário, obrigatoriamente, os responsáveis locais (gestor do contrato e responsável técnico) e pelo menos um elemento da sua estrutura central, com nível hierárquico mínimo de director e autoridade para tomar decisões e assumir compromissos em nome e em representação da entidade contratada.
- 16.4 Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas anteriormente, a autarquia poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços, para o que poderá até marcar reuniões extraordinárias e convocar, para elas, os elementos que participam das reuniões de acompanhamento ou outros que julgue necessários.
- 16.5 Todos os documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

17. DIREITO DE AUDITORIA

- 17.1 A entidade adjudicante, ou outra entidade em quem esta o delegue ou elementos representantes de cada estabelecimento de educação e ensino, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do concurso, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais ou com a boa prática corrente.
- 17.2 O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

18. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A fiscalização da execução dos serviços tem por finalidade, nomeadamente, mas não exclusivamente:

- 18.1 Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- 18.2 Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;
- 18.3 Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
- 18.4 Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas na parte técnica deste documento;
- 18.5 Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

19. CASOS DE FORÇA MAIOR

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

20. CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

- 20.1 O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da entidade adjudicante.
- 20.2 Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - 20.2.1 Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso;
 - 20.2.2 A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas nas alíneas b), d) e) e h) do artigo 55.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e se tem capacidade para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

21. RESCISÃO DE CONTRATO

- 21.1 O direito à rescisão do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do presente Caderno de Encargos.
- 21.2 O incumprimento por qualquer uma das partes das obrigações para si emergentes do presente concurso público permite à parte não faltosa proceder à rescisão do mesmo, devendo, para o efeito, transmitir a sua decisão, por escrito, nos termos do ponto 10, desta Parte I do Caderno de Encargos.
- 21.3 A rescisão do contrato por parte do adjudicatário não poderá afetar o fornecimento das refeições num prazo inferior a 120 dias a contar da notificação à entidade adjudicante.
- 21.4 A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
- 21.5 Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:
- 21.5.1 A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - 21.5.2 A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - 21.5.3 A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
 - 21.5.4 A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
- 21.6 A rescisão do contrato por parte do adjudicante produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
- 21.7 A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
- 21.8 Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

22. OUTROS ENCARGOS

Todas as despesas derivadas da prestação da caução e do eventual Visto do Tribunal de Contas são da responsabilidade do adjudicatário.

23. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SIGILO

23.1 As partes obrigam-se a cumprir, nos seus precisos termos, o disposto na legislação nacional e comunitária relativa à proteção da privacidade e de dados pessoais, nomeadamente o Regulamento Geral Sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679, de 27 de abril) e Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto.

23.2 O cocontratante obriga-se ainda, durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a respeitar a confidencialidade sobre todos os dados pessoais e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento por força do presente contrato, na estrita observância das instruções emitidas pela CMP e da legislação aplicável.

23.3 Sempre que a relação contratual implique a subcontratação, deve ser garantido, pelo cocontratante, sucessivamente, que terceiros que envolva na execução do contrato, respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade, bem como as relativas à proteção jurídica de bases de dados e ao tratamento de dados pessoais, nos termos legalmente previstos na legislação relativa à proteção de dados pessoais, designadamente as constantes do art.º 28.º do Regulamento Geral de Proteção de Dados.

23.4 As obrigações previstas na presente cláusula são aplicáveis no caso de cessão da posição contratual.

24. PREVALÊNCIA

24.1 Fazem parte integrante do contrato o Programa de concurso, este Caderno de Encargos, os restantes elementos patenteados em concurso, a proposta do adjudicatário e, bem assim, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou no presente Caderno de Encargos.

24.2 Em caso de dúvida, as divergências que porventura existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato, prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e o Programa de concurso, e em último lugar a proposta do adjudicatário.

25. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

26. FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do presente procedimento fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Almada.