

# **CADERNO DE ENCARGOS - I**

## **CONCURSO PÚBLICO**

Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Educação Pré-Escolar da rede pública do Concelho de Palmela – ano letivo 2017/2018

**PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS**

## ÍNDICE DO CADERNO DE ENCARGOS - I

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS .....	4
1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO.....	4
2. OBJETO DO CONCURSO .....	4
3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO.....	5
4. DURAÇÃO DO CONTRATO .....	5
5. REQUISITOS DO FORNECIMENTO.....	5
6. QUANTIDADES E PREÇOS .....	6
7. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO .....	7
8. PREÇO BASE E PREÇO CONTRATUAL .....	8
9. REPRESENTAÇÃO .....	8
10. NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES .....	9
11. DIFERENDOS .....	10
12. PENALIDADES .....	10
13. CASOS DE FORÇA MAIOR.....	14
14. CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL .....	15
15. RESCISÃO DE CONTRATO .....	15
16. OUTROS ENCARGOS .....	16
17. SIGILO .....	16
18. PREVALÊNCIA .....	16
19. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL .....	17
20. FORO COMPETENTE.....	17

## PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 1.1. Processo n.º 0204.4.8.014/2017
- 1.2. Designação: "Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino de 1º Ciclo do Ensino Básico e Educação Pré-Escolar da rede pública do concelho de Palmela – ano letivo 2017/2018".

### 2. OBJETO DO CONCURSO

- 2.1. Fornecimento de refeições na vertente confeção local e na vertente transportada a "quente" com confeção externa, para o ano letivo 2017/2018, nos estabelecimentos constantes no **Anexo A** do Programa do Concurso, a efetuar em conformidade com as peças do procedimento
- 2.2. 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 439.360 refeições, desde setembro de 2017 até ao final do ano letivo de 2017/2018, podendo eventualmente o número de refeições ser reajustado, face às necessidades efetivas.
- 2.3. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de refeições aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante inscrição prévia nos serviços da autarquia.
- 2.4. 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.
- 2.5. Faz também parte do objeto do concurso uma pessoa de apoio ao refeitório no JI Olhos de Água e outra no JI de Lagameças, com refeições transportadas, que garanta a

vigilância das crianças de pré-escolar e a higienização do espaço, cumprindo um horário de 3 horas diárias.

### **3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

O fornecimento será prestado nas cozinhas e/ou refeitórios dos estabelecimentos de educação e ensino do 1º ciclo do ensino básico e educação pré-escolar, 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**

4.1 O fornecimento de refeições objeto do contrato terá a duração estimada de um ano letivo, com início previsto a partir da abertura do ano letivo de 2017/2018 (setembro de 2017), podendo ser igualmente "renovável" nos anos letivos 2018/2019 e 2019/2020, através de ajuste direto, ao abrigo do disposto no artigo 27.º do CCP.

4.2 Havendo "renovação", o contrato poderá vir a ser reajustado, em função de eventuais alterações das necessidades, nomeadamente no que se refere ao número de estabelecimentos contemplados, ao número de refeições fornecidas, às equipas de pessoal e modalidade de gestão e controle do fornecimento/consumo diário nos refeitórios.

### **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, para o 1º ciclo do ensino básico e educação pré-escolar.

**&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 11:45h e as 13:30h;
- b) Refeições com confeção externa: todos os dias úteis, entregues até às 11:45h.

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

5.3 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 confeção local.

Na vertente confeção externa transportadas para o local, a quantidade de refeições completas efetivamente servidas, corresponde ao número de requisições efectuadas na plataforma SIGA e refeições confirmadas pelos serviços da autarquia na guia de transporte.

6.3 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, no que se refere às refeições transportadas "a quente".

6.4 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.

- 6.5 O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de requisições registadas na plataforma SIGA e 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.

## **7 FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 7.1 As faturas enviadas pelo adjudicatário devem corresponder ao total de refeições fornecidas em cada estabelecimento de educação e ensino, devendo ser apresentadas individualmente por cada estabelecimento constante 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 serão aceites pelos serviços da autarquia quando acompanhadas 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. Para os estabelecimentos sem confeção local, considera-se indispensável a entrega das **"Guias de transporte"** ou outro documento similar, uma por dia e por estabelecimento, devendo cada guia indicar a data da entrega e o número de refeições completas entregues.
- 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).

- 7.6. Só serão aceites, 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 E PREÇO CONTRATUAL**

- 8.1 Nos termos do disposto na alínea a), do n.º 1, do artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), o preço base do procedimento é de € 619 000,00 (seiscentos e dezanove mil euros).
- 8.2 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.
- 8.3 A proposta de preço apresentada pelos concorrentes deve incluir todas as despesas, sem exceções.
- 8.4 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, por escrito, a autarquia, 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, 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 para o efeito designada 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.
- O representante da firma deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada no prato principal.
- O **Anexo D** é de envio obrigatório à autarquia sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na composição, qualidade ou quantidade de refeição). Esse envio é urgente, utilizando-se, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.
- 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:

- a) 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;
- b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
- c) 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) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) nº 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;
- d) 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 Suspensão do fornecimento:**

- 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) Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas.
- c) 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 calculada de harmonia com o seguinte critério:

$$I = Qdm_{30d} \times (\text{encargos c/ pessoal} + \text{encargos gerais e lucros})$$

$Qdm_{30d}$  = Quantidade diária média de refeições servidas nos últimos 30 dias

- d) Sempre que se verifique uma suspensão por período prolongado, por razões imputáveis à entidade adjudicante, a indemnização prevista na alínea b) 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. A situação poderá ainda ser enquadrada nos termos do ponto 13º destas Cláusulas Gerais.

## 12.2 Pessoal:

- a) O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros;
- b) 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 de pessoal/refeições indicadas pontos 12.1 e 12.3 da Parte II deste Caderno de Encargos (Cláusulas Técnicas), 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.

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).

Sempre que não sejam cumpridas as condições acima referidas, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, fica o adjudicatário sujeito a uma penalidade, por trabalhador em falta e por cada dia de ausência, no valor de 100,00€ (cem euros). A penalidade aplica-se ao pessoal de cozinha/refeitórios e da vigilância.

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 ao município, pelo adjudicatário, até 72 horas após cada falta. 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.

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.

### 12.3 Composição, qualidade, quantidade e pontualidade da refeição servida:

- a) 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 aceitáveis por superarem os limites previstos em relação aos parâmetros (microbiológicos) de avaliação considerados, ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, isto no caso da deteção de elementos patogénicos e independentemente do direito de rescisão do contrato, conforme o disposto no ponto 15.º destas Cláusulas Gerais.

No caso de resultados não aceitáveis, relativos a alimentos e a superfícies, por excederem os limites previstos para bactérias não patogénicas, a multa ascenderá a valores correspondentes a 5%, para a primeira ocorrência, e 10% para casos de reincidência, do valor da faturação mensal do estabelecimento em questão, referente ao mês da ocorrência, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme o disposto no artigo 15º destas Cláusulas Gerais. Relativamente a resultados não aceitáveis, referentes às mãos de operadores, por excederem os limites previstos para bactérias não patogénicas, a aplicação eventual da penalidade prevista (5%, para a primeira ocorrência, e 10% para casos de reincidência do valor da faturação mensal) ficará dependente das condições específicas de cada ocorrência e do exclusivo e discricionário critério da autarquia.

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

- b) Sempre que o resultado de um esfregaço às mãos de um operador exceda os limites previstos no **Anexo F**, acima referido (*Contagem de microrganismos a 30°C e Contagem de coliformes totais*), a autarquia ou a entidade em que esta o delegue procederá a nova colheita em relação ao mesmo operador, desta feita referente aos parâmetros indicados no anexo, já mencionado, como “Esfregaço de Seguimento”. Sempre que se proceda, pelo motivo acima mencionado, a um “Esfregaço de Seguimento”, o custo respetivo será da responsabilidade do adjudicatário, pelo que a autarquia lhe debitará, posteriormente, o valor unitário de 65,00€ (sessenta e cinco euros), acrescidos do IVA respetivo, isto para além dos valores inerentes às penalidades eventualmente aplicáveis.
- c) Sempre que se registem, em consequência de inspeções e/ou auditorias da entidade adjudicante, de quem esta delegue ou de outras entidades oficiais ou ainda no seguimento das ações de verificação refletidas no preenchimento do impresso constante do **Anexo D**, situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não conforme no que respeita, nomeadamente, à composição da refeição, qualidade e/ou quantidade das matérias-primas usadas, alterações não autorizadas de ementas, uso de matérias-primas não autorizadas, acondicionamento deficiente ou uso de embalagens não adequadas), fica o adjudicatário sujeito a uma multa de valor correspondente ao das refeições servidas nesse dia no estabelecimento em questão, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato conforme o estabelecido no artigo 15º destas Cláusulas Gerais. O não cumprimento dos valores calóricos mínimos

por refeição estabelecidos no presente caderno de encargos é, para todos os efeitos, considerado como não conformidade relativa à quantidade das matérias-primas usadas.

- d) Salvo casos comprovados de “força maior”, sempre que se verifiquem atrasos no fornecimento das refeições atribuíveis ao adjudicatário, este incorrerá numa penalidade no valor correspondente a 5% do total das refeições abrangidas, para atrasos de até um máximo de 15 minutos. Para atrasos superiores a 15 minutos, a penalidade a atribuir será de 5% do valor referente ao total das refeições abrangidas por cada período de 15 minutos ou parcela por que decorrer o atraso.

#### 12.4 Sistema HACCP e Rastreabilidade:

O adjudicatário fica obrigado a fornecer ao adjudicante toda a documentação relativa ao sistema HACCP e à garantia da rastreabilidade dos géneros alimentícios a vigorar nas unidades abrangidas pelo presente instrumento contratual. A documentação, após aprovada pela autarquia, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções. Em caso de deteção de não conformidades em relação ao sistema HACCP ou à garantia da rastreabilidade dos géneros alimentícios, o adjudicante incorrerá em multas de valores entre 750,00 € e 2.500,00 € por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pelo município, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar.

Sempre que as não conformidades detetadas coloquem em risco a segurança alimentar (falta de controlo ou controlo deficiente de “pontos críticos de controlo – HACCP”, constatação de más práticas pelos operadores, inexistência de controlo médico-sanitário de qualquer dos operadores, inexistência, inadequação ou incumprimentos graves do plano de higienização, etc.) ou impliquem em incumprimento da legislação, serão consideradas “não conformidades muito graves”, sujeitas ao valor máximo de multa (2.500,00 € por ocorrência).

As multas referentes à violação do sistema HACCP ou a incumprimentos da legislação são acumuláveis com outras penalidades a que o mesmo evento possa corresponder.

### **13 CASOS DE FORÇA MAIOR**

13.1 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.

13.2 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.

#### **14 CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

14.1 O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da entidade adjudicante.

14.2 Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

- a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso;
- b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas nas alíneas *b)*, *d)* *e)* e *i)* do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, 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.

#### **15 RESCISÃO DE CONTRATO**

15.1 O direito à rescisão do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do presente Caderno de Encargos.

15.2 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, com efeitos imediatos, devendo, para o efeito, transmitir a sua decisão, por escrito, nos termos do ponto 10, desta Parte I do Caderno de Encargos.

15.3 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.

15.4 Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:

- a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- b) 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;
- c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
- d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

15.5 A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

15.6 A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

15.7 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.

## **16 OUTROS ENCARGOS**

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

## **17 SIGILO**

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus funcionários venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

## **18 PREVALÊNCIA**

18.1 Fazem parte integrante do contrato o Programa de Concurso, este Caderno de e 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 neste caderno de encargos.

18.2 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.

## **19 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

## **20 FORO COMPETENTE**

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