

Caderno de encargos

Parte I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

- 1) O presente caderno de encargos tem por objeto a prestação de serviços de concessão de exploração do Bar da SEDE da ESEP, sita na Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 830, 844, 856 - 4200-072 - Porto.
- 2) Os adjudicatários devem fornecer, no mínimo, os bens/serviços referidos no Anexo A do presente caderno de encargos, não podendo ultrapassar os valores máximos de venda ao público aí fixados;
- 3) Para além dos bens/serviços referidos no Anexo A, poderão ser fornecidos outros que posteriormente vier a propor e que sejam aprovados por deliberação do Conselho de gestão.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, apresentam-se ou adotam-se as seguintes definições:

CCP – Códigos dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro;

Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente Caderno de encargos;

Órgão competente para a decisão de contratar – Presidente;

Entidade Adjudicante – ESEP - Escola Superior de Enfermagem do Porto;

Adjudicatário – entidade convidada a quem se adjudica a execução do contrato;

Artigo 3.º

Forma e documentos contratuais

- 1) O contrato será reduzido a escrito nos termos do ponto 1 do artigo 94º do CCP.
- 2) Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e omissões do Caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao Caderno de encargos;
 - c) O presente Caderno de encargos;
 - 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 pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.
- 5) O fornecedor obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

Artigo 4.º

Duração do contrato

- 1) O contrato de aquisição de serviços tem início com a assinatura do contrato, por um período de 12 meses, podendo ser renovado por iguais períodos sucessivos, até ao limite máximo de 3 anos.
- 2) A denúncia do contrato pode ser efetuada por qualquer uma das partes, por carta registada, com a antecedência de 90 dias.

Artigo 5.º

Obrigações do adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- 1) Obrigação de montar todo o equipamento minimamente necessário ao funcionamento do Bar/Snack-bar;
- 2) Obrigação de pagar o valor anual devido pela utilização dos espaços no prazo de 30 dias após a celebração do contrato ou em prestações a acordar entre as partes;
- 3) Obrigação de, findo o contrato, entregar à ESEP as instalações em bom estado de conservação, ficando obrigada a indemnizar e/ou reparar os eventuais danos e prejuízos causados;

- 4) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
- 5) Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
 - a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
 - b) Fornecer os bens/prestar os serviços mínimos, conforme o Anexo A e, se for o caso, os bens/serviços que posteriormente vier a propor e que sejam aprovados por deliberação do Conselho de gestão;
 - c) Levar a aprovação do Conselho de gestão tabela de preços com todos os bens/serviços prestados no bar;
 - d) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
 - e) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à ESEP, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens/a prestações dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a ESEP;
 - f) Não alterar as condições do fornecimento dos bens/da prestação dos serviços;
 - g) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da ESEP;
 - h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - i) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
 - j) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
 - k) Manter em perfeitas condições os equipamentos e instalações que sejam cedidos pela ESEP, os quais devem ser restituídos no final do contrato.

Artigo 6.º

Obrigações da ESEP

Constituem obrigações da ESEP:

- a) Constitui, igualmente, encargo da ESEP, a manutenção dos equipamentos, constantes do Anexo B, que sejam disponibilizados ao adjudicatário, com exceção dos prejuízos resultantes da incorreta ou negligente utilização dos mesmos.
- b) A ESEP deve elaborar inventário de todos os bens e equipamentos existentes nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão que sejam disponibilizados ao adjudicatário.

Artigo 7.º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

Artigo 8.º

Alterações ao contrato

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

Artigo 9.º

Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual sem autorização prévia da ESEP.

Artigo 10.º

Subcontratação

- 1) O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 2) Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da ESEP.
- 3) Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 11.º

Preço base

O preço base do contrato encontra-se limitado ao valor do procedimento.

Artigo 12.º

Critério de adjudicação

- 1) A adjudicação será efetuada à entidade convidada que apresentar o “valor da proposta” mais baixo.
- 2) O “valor da proposta” será calculado, da seguinte forma:
 - a) A entidade convidada deve estabelecer o “preço tabelado” para cada um dos produtos constantes do cabaz em anexo (anexo A);
 - i) Cada um dos preços tabelados não pode ser superior ao valor máximo de referência apresentado para o mesmo produto (Anexo A);
 - ii) Os preços tabelados devem incluir já o IVA à taxa legal em vigor à data de lançamento do procedimento;
 - iii) Os preços tabelados apresentados, nos termos desta alínea, pela entidade convidada a quem vier a ser adjudicado a aquisição de bens/serviços, constarão da tabela de preços em vigor nos bares da ESEP e não poderão ser alterados durante o primeiro ano do contrato, podendo posteriormente ser atualizado pela aplicação do IPC no restante período de vigência do contrato;

- b) O preço tabelado para cada um dos produtos do cabaz será multiplicado por uma constante estabelecida para o mesmo produto (Anexo A).
 - c) O somatório dos resultados da multiplicação do preço tabelado para cada um dos produtos pela constante estabelecida para esse mesmo produto determina o valor do "cabaz ponderado";
 - d) A entidade define o valor da utilização dos espaços (valor anual) que para efeitos da fórmula será utilizado sem IVA, mas que em sede de execução do contrato é sujeito a IVA à taxa legal aplicável;
 - e) O valor da proposta resultará da diferença entre o valor do cabaz ponderado e $\frac{1}{12}$ do preço-base constante da proposta (apresentado nos termos do artigo 11.º).
- [valor da proposta = valor do cabaz ponderado – $\frac{1}{12}$ do valor utilização espaços]
- 3) Não são admitidas propostas que não apresentem valor para todos os itens.
 - 4) Não são admitidas propostas variantes.
 - 5) Em caso de empate entre duas ou mais propostas são aplicados os seguintes critérios:
 - a) 1.º critério de desempate –o desempate será o maio preço da utilização dos espaços;
 - b) 2.º critério de desempate – caso se mantenha a igualdade na aplicação do 1.º critério de desempate, será considerada vencedora a proposta que apresente o menor preço do café/descafeinado;
 - c) 3.º Critério de desempate – Caso se mantenha a igualdade na aplicação do 2.º critério de desempate, o desempate será efetuado pela detenção do maior número das seguintes certificações:
 - i. NP EN ISO 9001:2000 Sistema de Gestão da Qualidade;
 - ii. NP EN ISO 14001:2004 Sistema de Gestão Ambiental;
 - iii. NP EN ISO 22000:2005 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.
 - d) 4.º Critério de desempate – Caso se mantenha a igualdade na aplicação do 3.º critério de desempate, o desempate será efetuado por sorteio, sendo notificados com um prazo de 5 (cinco) dias de antecedência todos os concorrentes da data e hora a efetuar o mesmo.

Artigo 13.º

Prestação de caução

Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 88º do CCP, não é exigida a prestação de caução.

Artigo 14.º

Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 15.º

Uso de sinais distintivos

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

Parte II

Especificações técnicas

Artigo 16.º

Conformidade e operacionalidade dos bens

- 1) O adjudicatário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
 - a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de alimentos confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela ESEP, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
 - c) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos;
 - d) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de alimentos e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
 - e) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidos os produtos alimentares.
- 2) Na confeção de alimentos, o adjudicatário obriga-se, ainda, ao cumprimento dos seguintes requisitos:
 - a) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer alimentos;
 - b) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

- c) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.
- 3) O adjudicatário obriga-se a apresentar à ESEP, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
 - a) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - b) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - c) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
 - d) Documentos necessários ao controlo da rastreabilidade dos alimentos;
 - e) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente Caderno de encargos.
- 4) No que concerne à higiene e limpeza, o fornecedor obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
 - a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da ESEP, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
 - b) Assegurar a arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, (incluindo as áreas de vestuários e balneários), nomeadamente mesas e cadeira, sem encargos adicionais para a ESEP e com utilização de produtos e meios próprios;
 - c) Assegurar a recolha, seleção e tratamento de resíduos e lixos;
 - d) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e a louça sempre que necessário ou exigido pela ESEP;
 - e) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.
- 5) Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o adjudicatário obriga-se ao seguinte:

- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de alimentos, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
- b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da ESEP, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;

Artigo 17.º

Instalações e equipamentos

- 1) É colocado à disposição do concessionário um espaço para exploração do Bar/Snack-Bar da SEDE da ESEP, onde constam os equipamentos mencionados no Anexo B.
- 2) Todos os equipamentos necessários ao bom funcionamento do bar/snack da SEDE da ESEP, para além do mencionado no número anterior, nomeadamente mobiliário, eletrodomésticos e acessórios diversos, deve ser colocado pelo adjudicatário, carecendo, contudo, de ser submetido à prévia aprovação do Conselho de Gestão da ESEP.
- 3) Todos os equipamentos referidos no número anterior são da responsabilidade e dispêndio do adjudicatário. Caso seja colocado equipamento fixo, ou que implique alterações no existente, o mesmo passa a pertencer à ESEP no final do contrato, ou das suas renovações.
- 4) O adjudicatário não poderá proceder a alterações, designadamente de construção, bem como a modificação das instalações, sem prévia autorização do Conselho de Gestão da ESEP.
- 5) Quaisquer reparações ou beneficiações realizadas por iniciativa do adjudicatário, nas instalações da cantina e bar/snack, após autorização expressa do Conselho de Gestão, serão da responsabilidade do primeiro e não darão direito a qualquer indemnização por parte da ESEP.
- 6) A adjudicação da concessão não confere ao adjudicatário o direito de trespasse ou sublocação devendo, por isso, o bar/snack serem explorados diretamente pelo adjudicatário e/ou por conta deste.
- 7) O adjudicatário fica obrigado a entregar as instalações concessionadas, em caso de cessação do contrato de exploração, no mesmo estado de conservação funcional em que elas se encontravam à data de entrada em vigor do mesmo contrato, ou após as obras de beneficiação ou de reparação devidamente autorizadas, as quais nunca darão direito a qualquer indemnização ou direito de retenção.
- 8) Reserva-se o direito à ESEP a ser indemnizada pelos prejuízos causados, que não possam entender-se como devidos a desgaste normal de utilização.

- 9) Constitui dever do adjudicatário manter as instalações em bom estado de higiene, ficando sujeito a inspeções periódicas, nos termos do artigo seguinte.
- 10) O adjudicatário fica proibido de fazer propaganda ou publicidade de qualquer teor que não digam estritamente respeito à atividade desempenhada, fora dos espaços que lhe são autorizados pela ESEP.

Artigo 18.º

Controlo de qualidade

- 1) O adjudicatário fica sujeito às inspeções e avaliações periódicas da ESEP, e das entidades competentes, em tudo o que diga respeito ao funcionamento da concessão, incluindo a higiene praticada nos bares/snack e atuação do pessoal ao seu serviço, tendo em vista a melhoria da qualidade dos serviços a prestar aos clientes, sem necessidade de qualquer aviso prévio.
- 2) Sempre que o entenda, a ESEP, poderá controlar o estado e a qualidade dos produtos utilizados pelo adjudicatário e remetê-los a serviços laboratoriais para serem submetidos a análises.
- 3) As operações de verificação qualitativa, concretizam-se ainda pela aplicação de inquéritos aos clientes, e têm por objetivo, nomeadamente, a avaliação da sua satisfação com o serviço prestado.

Artigo 19.º

Pessoal

- 1) O adjudicatário tem de garantir o serviço com um número de empregados que permita um bom e pronto atendimento dos clientes.
- 2) O pessoal da do bar/snack deverá ser considerado apto para o exercício da atividade profissional, manter-se devidamente uniformizado, identificado e em perfeitas condições de higiene pessoal. Deve ainda manter, relativamente aos clientes, disciplina e correção, estando-lhe vedados todos os comportamentos que a estes possam causar desagrado, incómodo ou prejuízo.
- 3) É da inteira responsabilidade do adjudicatário o controlo sanitário do pessoal a seu cargo, bem como da apresentação e dos comportamentos referidos no número anterior.
- 4) O adjudicatário obriga-se a cumprir o estipulado no contrato coletivo de trabalho e na lei laboral, relativamente aos trabalhadores ao serviço do bar/snack, bem como toda a legislação portuguesa em vigor para o setor, durante a vigência do contrato.

- 5) O adjudicatário e o seu pessoal estão sujeitos, na área da ESEP, às disposições legais e regulamentares e às normas de organização e funcionamento nela aplicável.

Artigo 20.º

Preços

- 1) Os preços a praticar para os produtos do cabaz deverão ser os constantes da proposta; para os restantes produtos não incluídos no anexo A deverão ser consonantes com a proposta apresentada ao Conselho de gestão e aprovada por este órgão.
- 2) A tabela de preços de todos os produtos, bem como as eventuais alterações à mesma, carece da prévia homologação do Conselho de Gestão.
- 3) A tabela de preços aprovada deverá ser afixada em local de fácil consulta para os utentes.

Artigo 21.º

Local, horário e condições de funcionamento

- 1) Os bens/serviços objeto do presente contrato são fornecidos na sede da ESEP sita na Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 830, 844, 856 - 4200-072 Porto.
- 2) O fornecimento dos serviços/bens objeto do presente Caderno de encargos devem ser prestados a partir da data de início do contrato.
- 3) O horário de funcionamento é:
 - a) entre as 7:30 horas e as 19:00 horas, de segunda a sexta-feira, encerrando no mês de agosto.
- 4) O adjudicatário deve tomar providências para que a sua atividade se desenvolva mediante a prestação de serviços eficientes e de qualidade, em condições de salubridade, asseio e conforto, de modo a evitar qualquer prejuízo, incómodo ou desagrado aos clientes.
- 5) A venda de produtos de bar será efetuada na modalidade de pré-pagamento, não devendo, de acordo com a legislação em vigor, o manuseamento do numerário ser efetuado pela pessoa que manipular os alimentos.
- 6) O adjudicatário não pode utilizar botijas de gás.

Artigo 22.º

Seguros

O adjudicatário obriga-se a fazer seguros que incluam as garantias de roubo e incêndio. Em caso de ausência de seguros, o adjudicatário responsabiliza-se pelos prejuízos daí resultantes.

Artigo 23.º

Telefone e estacionamento

São da conta do adjudicatário as despesas mensais de telefone a serem faturadas pela ESEP, bem como, o pagamento de utilização do parque de estacionamento nos termos do regulamento interno aplicável.

Parte III

Disposições finais

Artigo 24.º

Infrações

- 1) Em caso de reclamações graves dos clientes sobre o serviço prestado (quando estas reclamações forem devidamente comprovadas, e após ter sido dado conhecimento e oportunidade de alteração ao adjudicatário, nos termos da alínea e) do ponto 1) do artigo 16.º, pode a ESEP rescindir o presente contrato.
- 2) Se os resultados do controlo da qualidade referidos no artigo 16.º forem desfavoráveis em duas avaliações consecutivas (intercaladas pela implementação de medidas corretivas), conferirão à ESEP o direito de rescisão do contrato.

Artigo 25.º

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

- 1) O incumprimento contratual definitivo confere à ESEP o direito à resolução do contrato.
- 2) A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

Artigo 26.º

Comunicações e notificações

- 1) Em sede de execução contratual, todas as comunicações da ESEP dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.

- 2) Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à ESEP são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

Escola Superior de Enfermagem do Porto

À atenção de: Serviço de Gestão de Recursos - Aprovisionamento

Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 830, 844, 856 - 4200 – 072 - Porto

Fax: 225 096 337

E-mail: aprovisionamento@esenf.pt

Artigo 27.º

Cláusula arbitral e foro competente

- 1) Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
- 2) A arbitragem será realizada por Tribunal Arbitral, composto por três árbitros, sendo um escolhido pela ESEP, outro pelo adjudicatário e um terceiro, que presidirá, escolhido pelos dois árbitros anteriores.
- 3) A nomeação dos árbitros pelas partes deverá ser feita no prazo de 15 (quinze) dias a contar da receção, por escrito, do pedido de arbitragem.
- 4) Na falta de acordo, o árbitro presidente será designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo a requerimento de qualquer das partes.
- 5) Se decorrerem mais de 3 (três) meses sobre a data da indicação do primeiro árbitro sem que o Tribunal Arbitral esteja constituído, pode qualquer das partes recorrer aos tribunais administrativos, considerando-se, então, devolvida a jurisdição a esses tribunais.
- 6) Se não houver acordo quanto ao objeto do litígio, o mesmo será o que resultar da petição da parte demandante e da resposta da parte demandada, se a houver, sendo fixado pelo árbitro presidente.
- 7) O Tribunal Arbitral funcionará no Porto e julgará segundo a equidade, devendo a respetiva decisão ser proferida no prazo de 3 (três) meses a contar do termo da instrução do processo.
- 8) Das decisões do Tribunal Arbitral cabe recurso nos termos gerais do direito.
- 9) Em tudo o omissis é aplicável o disposto na Lei n.º 31/86, de 29 de agosto, e no Título IX do Código de Processo nos Tribunais Administrativos.

Artigo 28.º

Contagem dos prazos na fase de execução do contrato

À contagem de prazos na fase de execução do contrato, são aplicáveis as seguintes regras:

- 1) Não se inclui na contagem do prazo o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr;
- 2) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
- 3) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data; se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;
- 4) O prazo fixado em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço, perante o qual deva ser praticado o ato, não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.

Artigo 29.º

Proteção de dados

- 1) O adjudicatário assume que:
 - a) Se encontra vinculado ao integral cumprimento de todas as disposições legais aplicáveis à proteção de dados pessoais, designadamente o Regulamento Geral de Proteção de Dados (Regulamento (UE) N.º 2016/679, de 27 de abril de 2016, com as alterações subsequentes, adiante apenas RGPD), bem como toda a legislação que no ordenamento jurídico português verse sobre estas matérias;
 - b) No tratamento dos dados pessoais transmitidos no âmbito da execução do presente contrato, obedecerá à política e às instruções documentadas da Primeira Outorgante (responsável pelo tratamento), incluindo no que respeita às transferências de dados para países terceiros ou organizações internacionais, exceto se for obrigado a fazê-lo pelo direito da União ou do Estado-Membro a que está sujeito, informando nesse caso o responsável pelo tratamento desse requisito, antes de proceder a essa transferência, salvo se tal informação for proibida por motivos de interesse público;
 - c) Garante que as pessoas autorizadas a tratar os referidos dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
 - d) Adota todas as medidas de segurança do tratamento, designadamente, mas não exclusivamente:

- i) A pseudonimização e a cifragem de dados pessoais;
 - ii) A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
 - iii) A capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada em caso de incidente físico ou técnico.
- e) Tem um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;
- f) Apenas contratará outro subcontratante se o Responsável pelo tratamento o autorizar ou, em caso de autorização prévia, comunicará ao Responsável pelo Tratamento a contratação de um subcontratante que deverá respeitar todas as obrigações de tratamento decorrentes do RGPD;
- g) Prestará assistência ao Responsável pelo tratamento através de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que este cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;
- h) Prestará assistência ao Responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações de segurança no tratamento, notificação à autoridade de controlo e aos titulares em caso de violação de dados pessoais, avaliação de impacto sobre a proteção de dados e consulta prévia, tal como previstas nos artigos 32.º a 36.º do RGPD, tendo em conta a natureza de tratamento e a informação ao dispor do Segundo Outorgante;
- i) Dependendo da opção do Responsável pelo tratamento, apagará ou devolverá todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados-Membros; e
- j) Disponibilizará ao Responsável pelo tratamento todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações que impendem sobre o Segundo outorgante e facilita e contribui para as auditorias, inclusive as inspeções, conduzidas pelo responsável pelo tratamento ou por outro auditor para este mandatado; e
- k) Compromete-se a informar imediatamente o Responsável pelo tratamento se considerar que alguma instrução viola o RGPD ou outras disposições do direito da União ou dos Estados-Membros em matéria de proteção de dados.
- 2) O incumprimento destes deveres e a verificação de inexistência de garantias de *compliance* é fundamento de resolução do presente contrato com justa causa.

Artigo 30.º

Direito aplicável

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

Lista de Anexos ao Caderno de Encargos

Anexo A– Quadro base para determinação dos valores do “Cabaz” para o bar da ESEP.

Anexo B – Lista de equipamento existente no bar da sede e propriedade da ESEP;

António Luís
Rodrigues Faria de
Carvalho

Assinado de forma digital por
António Luís Rodrigues Faria de
Carvalho
Dados: 2021.05.14 15:41:05 +01'00'

X

António Luís Rodrigues Faria de Carvalho
Presidente

ANEXO A

QUADRO BASE PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DO “CABAZ PONDERADO” PARA O BAR DA ESEP

Produtos do cabaz	Valores máximos/Unidade ¹	Preço tabelado ²	Constantes	Preço tabelado*Constante
Café / descafeinado	(€ 0,50)		1000	€
Pingo (direto)	(€ 0,50)		300	€
Meia de leite (direta)	(€ 0,80)		500	€
Galão (direto)	(€ 0,85)		300	€
Copo de leite	(€ 0,55)		300	€
Chá	(€ 0,45)		300	€
logurte aromas	(€ 0,70)		300	€
logurte liquido	(€ 0,70)		300	€
Pão com manteiga	(€ 0,55)		500	€
Pão com queijo	(€ 0,90)		500	€
Pão com fiambre	(€ 1,00)		500	€
Pão misto	(€ 1,15)		300	€
Torrada (pão de forma)	(€ 0,90)		300	€
Meia torrada	(€ 0,50)		300	€
Tosta mista	(€ 1,20)		300	€
Água s/gás de 0,5 lt	(€ 0,50)		300	€
Água c/gás de 0,33 lt	(€ 0,80)		300	€
Compal néctar garrafa	(€ 1,00)		300	€
Sumo laranja natural (200 ml)	(€ 1,20)		300	€
Valor do cabaz ponderado				€

¹ Valores com IVA incluído à taxa legal em vigor à data de lançamento do procedimento.

² Valores com IVA incluído à taxa legal em vigor à data de lançamento do procedimento.

ANEXO B

LISTA DE EQUIPAMENTO EXISTENTE NO BAR DA SEDE E PROPRIEDADE DA ESEP

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
Forno	1
Arca	1
Varinha mágica	1
Fogão/Grelhador	1
Forno	1
Banca	1
Vitrine refrigerados	1
Tabuleiros pequenos	120
Tabuleiros grandes	50
Pratos ladeiros	50
Facas	50
Garfos	50
Colheres sopa	50
Facas sobremesa	30
Garfos sobremesa	30
Colheres sobremesa	30
Pratos sobremesa	30
Copos	50