Concurso Público

prestação de serviços de restaurante, bar, pequenos-almoços e caterings e locação de instalações da Região Norte da Ordem dos Médicos

Parte I

Disposições Gerais

Artigo 1.º

Objeto

1. O objeto deste concurso público, e do contrato a celebrar, consiste, de acordo com as condições e especificações descritas neste Caderno de Encargos, na prestação de serviços de restaurante, bar, pequenos-almoços e caterings e locação de parte das instalações da Região Norte da Ordem dos Médicos, sitas no Porto.
2. Nos termos do contrato a celebrar, a prestação de serviços e a locação dos espaços serão reservados ao adjudicatário.
3. Nas propostas a apresentar os concorrentes devem observar os seguintes períodos e épocas de funcionamento:

Restaurante

De segunda-feira a sábado:

almoço – das 12h00 às 15h00; jantar – das 19h30 às 22h00;

Domingo:

almoço – das 12h00 às 15h00; jantar – encerrado.

Dia de Natal e dia de Ano Novo – encerrado.

Encerramento para férias: - primeira quinzena de agosto.

Bar da Sede

De segunda-feira a sábado

abertura -10h00; fecho - 24h00

Domingo

abertura -10h00; fecho - 15h00

Encerramento para férias: - primeira quinzena de agosto.

Bar da Piscina

funcionamento sazonal, compreendido entre 01 de Junho e 30 de Setembro inclusive; aberto diariamente das 10h00 às 19h00

Bar do Centro de Cultura e Congressos

Abertura – Sempre que solicitado pelo Conselho Regional do Norte para eventos (a combinar).

Serviço de Pequenos-almoços /Bar Centro de Cultura e Congressos

Todos os dias (incluindo domingos e feriados) - das 7h30 às 10h00

Serviço de Catering dos Eventos realizados nas instalações

Mediante acordo a celebrar com o Conselho Regional do Norte ou terceiros.

Artigo 2.º

Prazo

1. O contrato será celebrado pelo prazo de três anos.
2. O prazo referido no número anterior não prejudica as obrigações acessórias que devam perdurar para além da duração do contrato.

Artigo 3.º

Critérios de Classificação das Propostas

1 - O critério de adjudicação será o da proposta que obtenha a maior classificação final (Cf) de acordo com os seguintes fatores

- Fator Económico (Fe)
- Fator Criativo (Fc)
- Fator Técnico (Ft)

e que é determinada por aplicação da seguinte fórmula com os respetivos coeficientes de ponderação: **Cf = (Fe x 0,4) + (Fc x 0,3) + (Ft x 0,3).**

2 – O **Fator económico**, cujo coeficiente de ponderação corresponde a 40%, decompõe-se nos seguintes subfactores:

Subfactor renda - coeficiente de ponderação 50%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Renda mínima de 2.000€+Iva/mês – 1 (um)

Renda máxima de entre todas as propostas apresentadas – 5 (cinco)

Restante pontuação atribuída por proporcionalidade direta

Subfactor preço dos diferentes menus de serviços para os órgãos da OM (de acordo com tabela de Menus padrão, com os respetivos preços máximos) - coeficiente de ponderação 50%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Ementas apresentadas com os preços tabelados – 1(um)

Ementas apresentadas com os preços mais baixos - 5 (cinco)

Restante pontuação atribuída por proporcionalidade direta (tendo em conta o resultado dos valores da soma de todos os menus)

3 – O **Fator Criativo**, cujo coeficiente de ponderação corresponde a 30%, decompõe-se nos seguintes subfactores:

Subfactor diversidade e qualidade das ementas apresentadas para terceiros – coeficiente de ponderação 50%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Pouca diversidade e pouca Qualidade – 1 (um)

Média diversidade e pouca Qualidade ou pouca diversidade e média Qualidade – 2 (dois)

Média diversidade e média Qualidade – 3 (três)

Boa diversidade e média Qualidade ou média diversidade e boa Qualidade – 4 (quatro)

Boa diversidade e boa Qualidade – 5 (cinco)

Subfactor conceito de imagem e comunicação (Imagem gráfica, redes sociais, indumentária/fardamentos, baixela/palamenta) – coeficiente de ponderação 50%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Demonstra pouco cuidado e pouca coerência na imagem - 1 (um)

Demonstra pouco cuidado e média coerência na imagem ou demonstra médio cuidado e pouca coerência na imagem – 2 (dois)

Apresenta um cuidado médio e uma média coerência na imagem – 3 (três)

Apresenta um bom cuidado e uma média coerência na imagem ou apresenta um médio cuidado e uma boa coerência na imagem – 4 (quatro)

Apresenta um bom cuidado e uma boa coerência na imagem – 5 (cinco)

4 - O **Fator técnico**, cujo coeficiente de ponderação corresponde a 30%, decompõe-se nos seguintes subfactores:

Subfactor experiência profissional em serviços similares (em associações, fundações, ordens profissionais) – coeficiente de ponderação 33,33%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Menor experiência profissional de entre todas as propostas apresentadas – 1 (um)

Maior experiência profissional de entre todas as propostas apresentadas – 5 (cinco)

Restante pontuação atribuída por proporcionalidade direta

Subfactor experiência profissional da equipa fixa (a equipa tem de incluir 1 chef de cozinha e 1 chef de sala e outros elementos) – coeficiente de ponderação 33,34%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

Menor experiência profissional de entre todas as propostas apresentadas – 1 (um)

Corresponde à maior experiência profissional de entre todas as propostas apresentadas – 5 (cinco)

Restante pontuação atribuída por proporcionalidade direta

Qualificação da equipa (a equipa tem de incluir 1 chef de cozinha e 1 chef de sala e outros elementos) – coeficiente de ponderação 33,33%

Classificação de 1 (um) a 5 (cinco)

até 4,99% das qualificações apresentadas são adequadas aos cargos – 1 (um)

de 5% a 24,99% das qualificações apresentadas são adequadas aos cargos – 2 (dois)

de 25% a 49,99% das qualificações apresentadas são adequadas aos cargos – 3 (três)

de 50% a 74,99% das qualificações apresentadas são adequadas aos cargos – 4 (quatro)

de 75% a 100% das qualificações são adequadas aos cargos – 5 (cinco).

5 – O valor da renda pelo qual o contrato vier a ser celebrado será anualmente atualizado de acordo com o coeficiente de atualização de rendas publicado pelo INE.

6 – Para fundamentar o fator económico / subfactor preço dos diferentes menus de serviços para os órgãos da OM, os proponentes deverão apresentar propostas que contemplem as ementas constantes do Anexo A.

7 – Para fundamentar o fator criativo da proposta os proponentes deverão apresentar um conjunto de cartas que, nomeadamente, contemplem o serviço de restaurante, carta de vinhos, almoços de trabalho, coffee breaks, Portos de Honra, serviços de catering, bar da piscina e quaisquer outras que considerem relevantes para a classificação da sua proposta.

Parte II

Obrigações das Partes

Artigo 4º

Documentos de habilitação

O adjudicatário obriga-se a entregar toda a documentação necessária à celebração do contrato, no prazo de 5 dias úteis, após a notificação de adjudicação, nomeadamente:

a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II do Código dos Contratos Públicos (Anexo III do programa de concurso);

b) Documento comprovativo de que não se encontra em nenhuma das situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do art.º 55.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro.

c) comprovativo das apólices de seguros de acidentes de trabalho, multirriscos e de responsabilidade civil por danos causados a terceiros.

Artigo 5º

Obrigações do prestador de serviços

1 — Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

a) Explorar e manter em funcionamento os espaços de restauração e bar de acordo com os calendários e horários referidos no artigo 1.º;
b) Assegurar a prestação de serviços de refeição e de catering aos órgãos da Ordem dos Médicos mediante orçamento prévio;
c) Assegurar em todos os dias uteis em que o restaurante se encontre em funcionamento, o fornecimento de uma refeição "prato do dia" *(ao almoço)* que deve compreender uma sopa, um prato de carne, um prato de peixe e um prato vegan /salada, bebida, sobremesa e café, para os membros dos órgãos da OM e para os utentes do restaurante;
d) Sempre que prestar serviços de catering a terceiros, providenciar a reserva e aluguer de espaços junto dos serviços administrativos da Região Norte da OM, assumindo o seu pagamento;
e) Apetrechar os espaços, incluindo cozinhas e bares com os bens necessários ao seu funcionamento, sem prejuízo de os bens que constam da listagem sob o Anexo B serem disponibilizados pela Ordem dos Médicos;
f) Utilizar, de acordo com o seu fim, e conservar os bens que constam da listagem referida na alínea anterior, estando obrigada a proceder às reparações devidas com prévio conhecimento e supervisão da Ordem dos Médicos;
g) Assegurar a limpeza dos espaços a ele afetos e/ou por si utilizados;
h) Pagar os consumos de energia e água por si efetuados;
i) Obter e manter todas as licenças necessárias ou exigíveis ao exercício das suas atividades, nomeadamente licença de restauração e catering, HACCP, Sistema de segurança alimentar e Plano de higienização;
j) Contrair e manter em vigor apólices de seguros que cubram os riscos das atividades por si desenvolvidas, incluindo apólices de seguros de acidentes de trabalho, multirriscos e de responsabilidade civil por danos causados a terceiros.

2 — O adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios materiais e humanos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Artigo 6º

Equipa

Para a prestação dos serviços, o adjudicatário obriga-se a disponibilizar uma equipa de colaboradores com a necessária formação, incluindo chefe de cozinha, chefe de sala e demais funcionários devidamente identificados na proposta, designando aquele (ou aqueles) que será(ão) o interlocutor junto do gestor do contrato e da Ordem dos Médicos para todos os assuntos relacionados com o cumprimento da prestação de serviços.

Artigo 7º

Dever de Sigilo

1 — O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2 — A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3 — Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fosse comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4 - O dever de sigilo mantém-se em vigor mesmo após o cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredo fiscal, segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 8.º

Obrigações da Entidade Adjudicante

1 - Pela prestação dos serviços de restauração e catering objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Ordem dos Médicos pagará ao prestador de serviços o preço dos serviços por si contratados, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido e de acordo com os que vierem a constar da proposta

2 - A entidade adjudicante nomeará como gestor do contrato Susana Maria Guimarães Pais de Figueiredo Borges, que ficará responsável pelo acompanhamento permanentemente da execução

do contrato, elaborando indicadores de execução quantitativos e qualitativos, que permitam entre outros, medir os níveis de desempenho do adjudicatário, a execução financeira, técnica e material do contrato, devendo, ainda, proceder à identificação de quaisquer anomalias na sua execução.

Artigo 9.º

Condições de pagamento

1 – O preço referido no artigo anterior será pago mensalmente, sendo que o valor mensal total desses consumos serão objeto de compensação com o valor mensal da renda e dos consumos de energia e água devidos pelo adjudicatário, a que acresce IVA se for devido.

2- Os pagamentos são efetuados por meio de transferência bancária e mediante a apresentação prévia das respetivas faturas com vencimento a 30 dias.

5 - Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto ao valor indicado na conta corrente e/ou faturas deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito os respetivos fundamentos ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

6 – A entidade adjudicante e o adjudicatário consentirão expressamente na compensação referida no n.º 1 do presente artigo.

Artigo 10.º

Caução

1 – Para garantia do pontual cumprimento do contrato, o adjudicatário prestará caução por garantia bancária à primeira solicitação no valor correspondente a três anos de renda.

2 - Todas as despesas decorrentes da prestação da caução prevista no número anterior correm por conta do adjudicatário.

3 — A caução é progressivamente liberada, à medida que decorrer o prazo de duração do contrato. Assim, finda a duração de um ano do contrato a caução será reduzida em um terço do seu valor e volvido dois anos sobre a data do início do contrato a caução será reduzida em mais um terço. A caução manter-se-á até final da duração do contrato pelo valor de um terço do seu valor inicial.

4 — Decorrido o termo do contrato sem que tenha ocorrido a liberação da correspondente caução, o adjudicatário pode notificar a adjudicante para que esta cumpra a obrigação de liberação da caução, ficando autorizado a promovê-la, se, 15 dias após a notificação, esta não tiver dado cumprimento à referida obrigação.

Parte III

Incumprimento

Artigo 11º

Incumprimento

1 - No caso de mora no cumprimento, ou cumprimento defeituoso, do contrato por qualquer uma das partes, a parte cumpridora notificará a faltosa, por carta registada com aviso de receção, para que cumpra integralmente tais obrigações no prazo máximo de 15 (quinze) dias, devendo a parte faltosa dar-lhe cumprimento imediato, bem como suportar os danos que a outra sofra na sequência de tais atos, sem prejuízo de responsabilidade civil ou criminal imputável, nos termos gerais de Direito.

2 - Para além dos fundamentos para resolução contratual decorrentes de situações de incumprimento do Contrato, o mesmo poderá ser resolvido com fundamento em processo de insolvência, de recuperação ou de revitalização empresarial, com despacho de prosseguimento transitado em julgado, que corra termos contra a contraparte.

Artigo 12.º

Condições do serviço e Penalidades

1 - No caso de atraso ou de incumprimento parcial do contrato, por causa imputável ao adjudicatário, poderá, em função da respetiva gravidade, ser aplicada uma penalidade definida com referência ao valor total da prestação de serviços, até ao limite de 50% do valor da caução inicialmente prestada.

2 - Na determinação da gravidade do incumprimento, a Ordem dos Médicos tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

3 - A Ordem dos Médicos pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias aplicáveis nos termos da presente cláusula, desde que notifique previamente o adjudicatário das mesmas.

4 - As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Ordem dos Médicos exija uma indemnização pelo dano excedente.

Artigo 13.º

Casos fortuitos ou de força maior

1 - Qualquer das partes ficará exonerada do cumprimento das suas obrigações contratuais em casos de força maior, desde que adequadamente comprovadas e estejam fora do seu controlo e previsão e a impossibilitem de reagir a essas circunstâncias, e apenas durante o período em que tais circunstâncias persistirem.

2 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

3 - Ocorrendo alguma circunstância de força maior, poderão as partes acordar na prorrogação dos prazos e/ou alteração de condições previstos para a prestação dos serviços, desde que tal não altere o valor da adjudicação.

Artigo 14.º

Resolução por Parte da Entidade Adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar qualquer das obrigações que lhe incumbe.

Artigo 15.º

Cessação do contrato

Qualquer das partes pode denunciar o contrato a todo o tempo da sua vigência, mediante comunicação enviada por carta registada com aviso de receção, com uma antecedência não inferior a 150 dias.

Parte IV

Disposições Finais

Artigo 16.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

1- O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem respeitar o previsto no artigo 318.º do CCP.

2- A possibilidade de cessão da posição contratual deve constar expressamente do contrato, em cláusula de revisão ou opção inequívoca, salvo quando se verifique uma das seguintes condições:

a) Quando haja transmissão universal ou parcial da posição do cocontratante, na sequência de reestruturação societária, nomeadamente, oferta pública de aquisição, aquisição ou fusão, a favor de cessionário que satisfaça os requisitos mínimos de habilitação e de capacidade técnica e de capacidade económica e financeira exigidos ao cocontratante;
b) Quando o próprio contraente público assume as obrigações do cocontratante para com os subcontratados.

3- A autorização da cessão da posição contratual depende ainda:

a) Da prévia apresentação dos documentos de habilitação relativos ao potencial cessionário que sejam exigidos ao cedente na fase de formação do contrato em causa;
b) Do preenchimento, por parte do potencial cessionário, dos requisitos mínimos de capacidade técnica e de capacidade financeira exigidos ao cedente para efeitos de qualificação, quando esta tenha tido lugar na fase de formação do contrato em causa.

Artigo 17.º

Comunicações e notificações

1 — Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2 — Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Artigo 18.º

Outros Encargos

Todas as despesas derivadas da apresentação da proposta e da execução do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 19.º

Prevalência

1 - Fazem sempre parte integrante do contrato os documentos previstos no n.º 2 do artigo 96.º do CCP.
2 - Em caso de divergência entre documentos, ou entre os documentos e o contrato, aplica-se o disposto nos n.ºs 5 e 6 do artigo 96.º do CCP.

Artigo 20.º

Elementos Constituintes do Caderno de Encargos

O presente Caderno de Encargos é constituído pelo presente articulado, pelo programa de concurso e pelos respetivos anexos.

Artigo 21.º

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes da fase pré-contratual e de execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 22.º

Protecção de Dados

1- A Ordem dos Médicos informa que os eventuais dados pessoais recolhidos no âmbito da celebração e vigência do presente contrato têm por objetivo /finalidade o cumprimento das obrigações decorrentes do mesmo.

2- Nesta conformidade, os dados necessários podem ser comunicados à Autoridade Tributária e Aduaneira e a quaisquer outras entidades que, de acordo com a lei e os fins que prossigam, tenham direito a aceder aos dados pessoais eventualmente tratados.

3- Os dados pessoais recolhidos serão guardados e tratados durante o período de vigência do contrato e, após a sua cessação, pelo prazo que a legislação fiscal indicar e que, atualmente, é de dez anos.

4- O titular dos dados tem o direito de acesso aos seus dados e de requerer a sua retificação, o direito de aceder ao registo do seu tratamento, o direito ao seu apagamento ("direito a ser esquecido") após o decurso dos prazos legais decorrentes da legislação fiscal ou outra aplicável, bem como o direito à sua portabilidade (direito a receber os dados num formato estruturado, de uso corrente e de leitura automática ou de transmitir os seus dados a outrem).

5- Com a adesão ao caderno de encargos o adjudicatário compromete-se expressamente a respeitar o Regulamento Geral de Protecção de Dados, na versão atualmente em vigor e a indicar as políticas de privacidade que prossegue, que serão anexadas ao contrato.

Junta:

Anexo A – Menus e ementas padrão

Anexo B – bens pertença da OM.

Assinado por: **ANTÓNIO MANUEL FERREIRA ARAÚJO**
Num. de Identificação: 05943839
Data: 2022.05.17 15:03:18+01'00'

Porto, 13 de maio de 2022