

Caderno de Encargos

Aquisição de serviços para fornecimento de refeições institucionais promovidas nos vários equipamentos municipais do Município de Vila Nova de Gaia

Índice

PARTE I – Do Contrato	3
Cláusula 1.ª- Objeto	3
Cláusula 2.ª- Contrato.....	3
Cláusula 3.ª- Prazos	4
Cláusula 4ª - Preço base	4
Cláusula 5.ª- Obrigações principais do prestador de serviços	5
Cláusula 6.ª- Objeto do dever de sigilo.....	6
Cláusula 7.ª- Prazo do dever de sigilo.....	7
Cláusula 8.ª- Preço contratual	7
Cláusula 9.ª- Condições de pagamento	8
Cláusula 10.ª- Penalidades contratuais	9
Cláusula 11.ª- Resolução do contrato.....	10
Cláusula 12ª - Cessão da posição contratual	10
PARTE II Condições de Execução do Contrato	11
Cláusula 13ª - Local e conformidade da prestação de serviços	11
Cláusula 14.ª- Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias	11
Cláusula 15.ª - Patentes, licenças e marcas registadas.....	12
Cláusula 16.ª – Seguros.....	12
Cláusula 17.ª – Proteção de dados pessoais.....	12
Cláusula 18.ª – Avaliação de Fornecedores	13
Cláusula 19.ª Acompanhamento da execução do contrato	13
PARTE III – Disposições Finais	13
Cláusula 20.ª- Foro competente	13
Cláusula 21.ª- Comunicações e notificações	14
Cláusula 22.ª- Contagem dos prazos	14
Cláusula 23.ª- Legislação aplicável.....	14
PARTE IV – Especificações Técnicas	14
Cláusula 24ª - Especificações Técnicas dos serviços a prestar.....	14

PARTE I – Do Contrato

Cláusula 1.ª- Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **“Aquisição de serviços para fornecimento de refeições institucionais promovidas nos vários equipamentos municipais do Município de Vila Nova de Gaia”** e de acordo com as especificações técnicas definidas na Parte IV do presente caderno de encargos.
2. Este procedimento compreende os seguintes lotes:

LOTE 1 - Aquisição da tipologia de menus:

Menu A – Almoço, Jantar e Jantar de S. João;

Menu B - Almoço, Jantar, Buffet, Self-service;

Menu C - Pequeno-almoço, Pequeno-almoço Buffet, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia e,

Menu D – Almoço

LOTE 2 - Aquisição da tipologia de menu: porto de honra, lanche, coffee break e pequeno-almoço.

3. A cada lote corresponderá a celebração de um contrato autónomo.
4. Os concorrentes poderão apresentar proposta para os lotes que desejarem, sendo que só será adjudicado um lote por concorrente, salvo se o concorrente for único.
5. Caso o mesmo concorrente apresente a melhor classificação nos dois lotes, será considerada apenas a opção pelo lote pretendido, de acordo com a declaração de opção apresentada pelo concorrente e que acompanha as propostas.

Cláusula 2.ª- Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A Proposta Adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a Proposta Adjudicada prestados pelo Adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª- Prazos

1. Os contratos resultantes do presente procedimento são celebrados em regime de plafone e regime contínuo, pelo prazo de 1 (um) ano, renovável uma vez por igual período, até perfazer o prazo máximo de 2 (dois) anos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato cessa independentemente do termo do prazo fixado:
 - a) Se alguma das partes o denunciar, por escrito, com uma antecedência mínima de 90 (noventa) dias sob o termo do prazo de vigência ou;
 - b) Se for atingido o preço contratual máximo fixado para cada um dos lotes.
1. Findo o prazo máximo de vigência referido no número 1 e caso não tenham sido atingidos os montantes previstos na Cláusula 4.ª, para cada um dos Lotes, o contrato extingue-se sem que assista ao prestador o direito de qualquer indemnização e/ou compensação pelo valor dos serviços não adquiridos.

Cláusula 4ª - Preço base

1. Pela aquisição dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a proposta do prestador de serviços não poderá ultrapassar o preço base global de **740.000,00€** (setecentos e quarenta mil euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, compreendendo o total dos 2 (dois) anos de vigência máxima dos contratos, correspondendo aquele valor ao somatório dos preços base parciais referidos no número seguinte.
2. Os preços base parciais, para cada lote, para um período de vigência máximo de 2 (dois) anos, são de:
 - **Lote 1:** 650.000,00€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;
 - **Lote 2:** 90.000,00€, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
3. No presente procedimento foram fixados os seguintes preços base unitários que constituem os preços máximos que a entidade adjudicante está disposta a pagar pela prestação de serviços em causa:

LOTE 1	Preço base unitário
Menu A	
Almoço	21,00 €
Jantar	21,00 €

Jantar S. João	32,50 €
Menu B	
Almoço	17,25 €
Jantar	17,25 €
Buffet	15,50 €
Self-service	10,75 €
Menu C	
Pequeno-almoço	2,50 €
Pequeno-almoço Buffet	6,43 €
Almoço	8,00 €
Lanche	1,85 €
Jantar	8,00 €
Ceia	1,08 €
Menu D	
Almoço	6,75 €

LOTE 2	Preço base unitário
Porto honra	8,38 €
Lanche	8,38 €
Coffe break	7,50 €
Pequeno-almoço	8,50 €

- O preço base mencionado no número anterior foi determinado em função da ponderação dos valores obtidos através de consulta preliminar ao mercado, realizada ao abrigo do disposto no artigo 35.º-A do CCP, na ponderação do aumento do nº de eventos e dos serviços contratados e nos valores médios unitários resultantes de anteriores procedimentos.
- A informação pertinente resultante da consulta preliminar ao mercado referida no número anterior será, caso seja expressamente solicitada, disponibilizada a todos os concorrentes do procedimento, o que ocorrerá após o termo do prazo para a apresentação das propostas, de acordo com a orientação técnica n.º 04/CCP/2019, datada de 11/07/2019 do Instituto dos Mercados Públicos, do Imobiliário e da Construção, I.P. (IMPIC).

Cláusula 5.ª- Obrigações principais do prestador de serviços

- 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 prestador de serviços as seguintes obrigações

principais:

- a) O fornecimento de refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as especificações técnicas referidas na parte IV do presente caderno de encargos.
 - b) A obrigação de efetuar o transporte, armazenagem e a conservação dos géneros em rede de frio adequada.
 - c) Obrigação de prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a execução contratual, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem.
 - d) Obrigação de comunicar à entidade adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, nomeadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o contrato, situação jurídica e situação comercial.
 - e) Sempre que o entenda necessário para assegurar o cumprimento da execução do contrato ou, quando solicitado pela entidade adjudicante, o prestador de serviços deve comparecer em reuniões convocadas.
 - f) A indicar previamente a ementa a fornecer, devendo a mesma ser aprovada pela entidade contratante.
 - g) Dar cumprimento às regras legais em matéria de Qualidade e Segurança Alimentar.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos 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.
 3. O prestador de serviços deve garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na Autarquia, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.
 4. Obriga-se também o prestador de serviços a possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato

Cláusula 6.ª- Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Vila Nova de Gaia, 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 fossem 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.

Cláusula 7.ª- Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 8.ª- Preço contratual

1. Pela aquisição dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante deve pagar ao prestador de serviços, os preços unitários constantes da proposta adjudicada, resultantes da requisição dos serviços, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, sendo que o preço a pagar, não pode, em qualquer caso, exceder o preço base fixado na Cláusula 4.ª deste Caderno de Encargos.
2. O preço contratual fixado para cada um dos Lotes resultará do somatório da multiplicação dos serviços efetivamente prestados, pelos preços unitários constantes da proposta do Adjudicatário, aos quais o mesmo se vincula, durante a vigência de cada contrato.
3. Os preços unitários para a prestação de serviços obedecerão, para cada um dos Lotes, à lista de preços unitários apresentada pelos Adjudicatários, sendo esses os valores máximos a pagar por cada um dos tipos de serviços.
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens inerentes à prestação de serviços objeto do contrato para o respetivo local da prestação, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
5. A revisão dos preços contratuais, como consequência de alteração dos custos de mão-de-obra, de materiais ou de equipamentos de apoio durante a execução da prestação de serviços, é efetuada nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 6/2004, de 6 de janeiro, na modalidade fixada no Caderno de Encargos.
6. A revisão de preços contratuais, será efetuada nos termos do disposto no artigo 300.º do CCP, na modalidade de fórmula de revisão de preços, com uma periodicidade anual, em janeiro.
7. É aplicável à revisão de preços a seguinte fórmula:

$$Ct = + [0,50 \times (Gt / Go)] + [0,50 \times (It / Io)]$$

Ct – Coeficiente de atualização a aplicar ao montante sujeito à revisão;

Go – Índice do custo do gasóleo, relativo ao mês anterior ao da data da abertura das propostas;

Gt – idem, mas relativo ao mês a que respeita a situação sujeita a revisão;

- IO** – Índice de preços no consumidor, ao mês anterior ao da data da abertura das propostas;
- It** – idem, mas relativo ao mês a que respeita a situação sujeita a revisão.

Cláusula 9.ª- Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município de Vila Nova de Gaia, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção, pelo Município de Vila Nova de Gaia, das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, podendo ser emitidas faturas após a conclusão de cada serviço prestado.
2. A obrigação considera-se vencida com a prestação parcelar dos serviços objeto do presente contrato.
3. Em caso de discordância por parte do Município de Vila Nova de Gaia, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no número 1, as faturas são pagas por transferência bancária para a Instituição de crédito indicada pelo prestador de serviços ou através de emissão de cheque.
5. Em caso de atraso do contraente público no cumprimento de obrigações pecuniárias, tem o contraente direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legal fixada para o efeito pelo período correspondente à mora, nos termos do artigo 326.º do CCP, com a nova redação dada pela Lei n.º 3/2010, de 27 de abril.
6. As faturas, em conformidade com o disposto no Código dos Contratos Públicos e nos termos do Decreto-Lei 123/2018, de 28 de dezembro, e subsequentes alterações, podem ser enviadas eletronicamente por uma das seguintes formas:
 - i. através de Intercâmbio Eletrónico de Dados (EDI), tendo selecionado a empresa YET - Your Electronic Transactions, Lda. para o fornecimento da solução de tratamento de faturas eletrónicas;
 - ii. através de email, sendo que neste caso, devem enviar as faturas eletrónicas para faturas@cm-gaia.pt, anexando o respetivo PDF da fatura (assinado digitalmente) e o ficheiro XML (ver nota seguinte).
- 6.1 O tratamento das faturas remetidas através de email, endereço supra referido, é um processo automatizado, pelo que o email deverá ser remetido contendo em anexo um ficheiro PDF assinado e um ficheiro XML no formato UBL 2.1 (modelo CIUS-PT preferencialmente), sendo que se não se enquadrar nestes parâmetros o sistema de gestão não fará o devido processamento.
- 6.2 A entidade competente para prestar algum esclarecimento adicional sobre esta matéria é a PI – Portugal Informático (YET - Your Electronic Transactions), à data, empresa responsável pela solução adotada pelo Município para receção e tratamento de faturas eletrónicas, sendo disponibilizada a informação técnica que se revele necessária.
- 6.3 Caso, ainda, não seja obrigatório o envio eletrónico de faturas, poderão as mesmas ser enviadas por correio

postal ou, alternativamente, em PDF para o email gam@cm-gaia.pt, mantendo o original disponível caso seja solicitado o seu envio para efeitos de auditabilidade.

6.4 A mesma fatura nunca deverá ser enviada por mais do que um dos meios acima descritos, sob pena da duplicação da tramitação com eventuais reflexos no respetivo processo tendente à conferência e pagamento.

Cláusula 10.^a- Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato e do presente caderno de encargos, o Município de Vila Nova de Gaia pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

1.1 - Qualidade e quantidade da refeição servida:

1.1.1 - Caso se verifique a omissão ou substituição de um componente da refeição, será aplicada uma penalidade de €50,00 (cinquenta euros) em função do número de refeições que iriam ser servidas.

a) A substituição da componente da refeição não será sujeita à aplicação de penalidade, desde que se verifique a comunicação escrita da alteração à entidade adjudicante com a antecedência mínima de 48 horas, acompanhada da respetiva justificação, isto desde que esta seja aceite;

b) Sempre que se verifique má confeção ou alteração da qualidade dos alimentos como carne, peixe ou arroz crus, fruta pisada, entre outros, é aplicada uma penalidade no valor de €150,00 (cento e cinquenta euros);

1.1.2 - Sempre que sejam detetadas não conformidades na segurança alimentar por constatação de más práticas pelo prestador de serviços, inexistência de controlo, inadequação ou incumprimento grave do plano de higienização, etc será aplicada uma penalidade de €50,00 (cinquenta euros).

1.2 - Higiene e limpeza das instalações:

Sempre que se verifique, por parte do prestador de serviços, incumprimento das regras de higiene, qualidade e segurança alimentar das instalações e equipamentos, haverá lugar à aplicação de uma penalidade, no valor de €150,00 (cento e cinquenta euros) por dia.

1.3 - Recursos humanos afetos à prestação de serviços pelo prestador:

Sempre que se verifique o desrespeito das regras de higiene pessoal/profissional pelo manipulador, tais como, o não uso, o uso incorreto, ou mau estado de limpeza e higiene, é aplicada uma penalidade no valor de €150,00 (cento e cinquenta euros).

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Vila Nova de Gaia pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% do preço contratual.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Vila Nova de Gaia 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.

4. O Município de Vila Nova de Gaia pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Vila Nova de Gaia exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11.ª- Resolução do contrato

1. O contrato pode ser resolvido por qualquer das partes em caso de incumprimento definitivo, grave ou reiterado, e culposo por uma das Partes das obrigações por si assumidas no contrato, nos termos gerais de Direito, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais a que houver lugar.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, a Parte não culposa comunicará por escrito a ocorrência da situação de incumprimento suscetível de gerar resolução contratual, concedendo à contraparte um prazo não inferior a 10 dias para que aquela reponha a situação de incumprimento, sem o que, o incumprimento se tornará definitivo e determinará a resolução contratual, nos demais termos gerais de direito;
3. O contrato pode também ser resolvido através do Município de Vila Nova de Gaia caso se verifique alguma das seguintes situações, as quais são desde já entendidas como situações de incumprimento grave e culposo por parte do prestador dos serviços:
 - a) Quando não se verificar a disponibilização dos serviços acordados nas datas fixadas pelas partes, por causa direta e exclusivamente imputável ao prestador dos serviços;
 - b) Quando se verificar reiterada inobservância das disposições do contrato ou má-fé do prestador dos serviços;
 - c) Prestação de falsas declarações;
 - d) Estado de falência ou insolvência;
 - e) Cessação da atividade;
 - f) Condenação, por sentença transitada em julgado, por infração que afete a idoneidade profissional do prestador de serviços e desde que não tenha ocorrido reabilitação judicial.
4. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração escrita enviada ao prestador de serviços.
5. O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332.º do CCP.
6. O contraente público pode ainda resolver o contrato, a título sancionatório, nos casos de incumprimento do cocontratante previsto no artigo 333º, por razões de interesse público nos termos do artigo 334.º e ainda por alteração anormal e imprevisível de acordo o disposto no artigo 335.º do CCP.

Cláusula 12ª - Cessão da posição contratual

1. A cessão da posição contratual do adjudicatário carece sempre de autorização da entidade adjudicante e rege-se

pelo preceituado nos artigos 316.º a 318.º do CCP.

2. Em caso de incumprimento pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o contraente público pode determinar a cessão da posição contratual, nos termos do disposto no artigo 318.º-A do CCP.
3. No caso do número anterior, a execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.

PARTE II Condições de Execução do Contrato

Cláusula 13ª - Local e conformidade da prestação de serviços

- 1 - Os serviços objeto do contrato devem ser prestados nos dias (incluindo sábados, domingos e feriados) e horários a indicar pelos serviços em sede de execução do contrato.
- 2 - Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com as cláusulas técnicas anexas ao presente caderno de encargos.
- 3 - A prestação de serviços objeto do presente contrato será realizada nos vários equipamentos municipais afetos ao Município de Vila Nova de Gaia, a indicar pelos respetivos serviços, em sede de execução do contrato.
- 4 - Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com as especificações técnicas anexas ao presente caderno de encargos.
- 5 - São da responsabilidade do prestador de serviços todas as despesas e custos com transporte e instalação dos bens e respetivos documentos ou são da responsabilidade do prestador de serviços objeto do contrato todas as despesas e custos com transporte inerentes à prestação de serviço.

Cláusula 14.ª- Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias

- 1 — No caso dos serviços objeto do contrato não comprovarem a sua total operacionalidade, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características e especificações definidas no presente Caderno de Encargos, o Município de Vila Nova de Gaia deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
- 2 — No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo Município de Vila Nova de Gaia, às reparações ou substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características e especificações exigidas.

Cláusula 15.ª - Patentes, licenças e marcas registadas

- 1 - Os contraentes garantem que respeitam as normas relativas à propriedade intelectual e industrial, designadamente, direitos de autor, licenças, patentes e marcas registadas, relacionadas com o hardware, software e documentação técnica que utilizam no desenvolvimento da sua atividade.
- 2 - O Município de Vila Nova de Gaia não assume qualquer responsabilidade por Infrações cometidas pelo prestador dos serviços, no âmbito da execução do contrato, relativamente a direitos de propriedade intelectual e industrial, relacionados com o hardware, software e documentação técnica por este utilizado, cujos direitos e autorizações legais para o efeito devam por ele ser assegurados.

Cláusula 16.ª – Seguros

- 1 - É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Seguro de acidentes de trabalho nos termos legais;
 - b) Seguro de responsabilidade civil da atividade.
- 2 – O Município de Vila Nova de Gaia pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador fornecê-la no prazo de 10 dias.

Cláusula 17.ª – Proteção de dados pessoais

- 1 - Constituem obrigações do prestador de serviços, no que especificamente diz respeito à proteção de dados pessoais:
 - a. Utilizar os dados pessoais, objeto de tratamento, exclusivamente para as finalidades previstas no contrato, não podendo em caso algum utilizar os dados para fins próprios;
 - b. Dar cumprimento às instruções que possam, no âmbito da execução do contrato, ser emitidas pela entidade adjudicante, enquanto responsável pelo tratamento, para tratamento dos dados pessoais;
 - c. Disponibilizar à entidade adjudicante, periodicamente, todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das regras de proteção de dados;
 - d. Não partilhar os dados pessoais com terceiros, exceto no caso de autorização expressa da entidade adjudicante, ou decorrente de obrigação legal;
 - e. Manter sigilo referente aos dados pessoais a que tenha acesso no âmbito do contrato;
 - f. Garantir que pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais se comprometem a respeitar a confidencialidade e adotar as medidas de segurança correspondentes;
- 2 - Cada uma das partes obriga-se a notificar a respetiva contraparte de forma imediata, e em qualquer circunstância antes do prazo de 72 horas, por escrito e preferencialmente através de correio eletrónico, das violações de segurança ocorridas no âmbito do contrato.

- 3 - Para o efeito do disposto no número anterior deve anexar-se toda a informação relevante, designadamente a descrição da natureza da violação de segurança, bem como a descrição das possíveis consequências da mesma e ainda das medidas adotadas ou propostas para pôr termo à violação de segurança ou mitigar possíveis efeitos negativos. Caso não seja possível enviar a informação simultaneamente, a mesma será expedida gradualmente.
- 4 - Finda a vigência do contrato, o prestador de serviços tem a obrigação de eliminar os dados pessoais que tenham sido objeto de tratamento no âmbito do mesmo, bem como eliminar quaisquer outras cópias existentes, devendo para o efeito enviar um comprovativo para a entidade adjudicante.

Cláusula 18.ª – Avaliação de Fornecedores

- 1 – Aquando da receção da última fatura e no âmbito do Sistema de Gestão da Qualidade, é feita a avaliação de cada prestador / fornecedor referente a toda a execução do contrato, de acordo com os critérios disponíveis no site do Município (<https://www.cm-gaia.pt/pt/informacao/compras-publicas/criterios-de-avaliacao-de-fornecedores/>).
- 2 – O resultado obtido em cada contrato será disponibilizado na plataforma de Contratação Pública no campo “avaliação do procedimento” correspondente, sendo anualmente notificados (via plataforma eletrónica) da média dos resultados obtidos.

Cláusula 19.ª Acompanhamento da execução do contrato

- 1 – É nomeado um Gestor de Contrato com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, verificando o cumprimento das obrigações contratuais das partes, nos termos do disposto nos artigos 290.º - A do CCP.
- 2 – Sempre que o contrato não seja reduzido a escrito, é dado conhecimento da identificação do Gestor de Contrato e respetivos contactos através de notificação, por escrito, referente a requisição / nota de encomenda / pedido de a remeter ao Adjudicatário.

PARTE III – Disposições Finais

Cláusula 20.ª- Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo e fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 21.ª- 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.

Cláusula 22.ª- Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 23.ª- Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE IV – Especificações Técnicas

Cláusula 24ª - Especificações Técnicas dos serviços a prestar

- 1.1- Prestação de serviços de refeições a fornecer nos vários eventos promovidos pela entidade adjudicante a realizar nos equipamentos municipais do Município de Vila Nova de Gaia
- 1.2- A tipologia de refeições é constituída pelos menus fixados para o LOTE 1 - A, B, C e D e para o LOTE 2, variando em conformidade com o tipo de evento, número de convidados, horários e a época do ano.
- 1.3- Não existe número mínimo nem máximo de refeições a contratar, por dia, pelo que o número de pessoas e o tipo de serviço será comunicado em função do evento a realizar. O prestador de serviços obriga-se a indicar previamente a ementa a fornecer, devendo a mesma ser aprovada pela entidade contratante.
- 1.4- Os serviços poderão ser efetuados na modalidade de catering para almoços/jantares sentados (bebidas incluídas), self-service, buffet, lanches, porto de honra, coffee break, pequeno-almoço e ceia.
- 1.5- As refeições terão de ser cuidadas e de qualidade, de acordo com as presentes especificações técnicas e fornecidas nos dias e locais indicados pelo Município de Vila Nova de Gaia (poderá incluir sábados, domingos e feriados), em sede de execução de contrato.
- 1.6- As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, segundo o previsto no Regulamento CE nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e ao Codex Alimentarius, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo as ementas fornecidas.
- 1.7- Os alimentos de origem vegetal devem ser em, pelo menos, 30% de produção local, sendo para tal considerada a

Região Norte de Portugal.

- 1.8- O fornecimento deverá ser assegurado com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que serão servidas.
- 1.9- As refeições que incluem o fornecimento dos alimentos já confeccionados/preparados e de todos os bens e condições necessárias para as mesmas, devem ser servidas atempadamente em boas condições de qualidade e temperatura.
- 1.10- Os serviços prestados devem incluir, sempre que necessário e atempadamente comunicado, o fornecimento de mão-de-obra, louças, talheres, atoalhados, equipamentos e serviços de limpeza e demais bens necessários ao correto fornecimento e prestação do serviço.
- 1.11- O prestador de serviços deve garantir a presença dos colaboradores/ staff por forma à execução do serviço de catering com a maior brevidade possível, nomeadamente a substituição e abastecimento das mesas, das bebidas (quentes e frias) aos participantes, a limpeza constante e permanente do espaço.
- 1.12- Durante a execução do contrato, na falta dos produtos solicitados, a empresa adjudicatária deverá fornecer produto equivalente mediante apresentação do respetivo valor e sujeito a prévia autorização do Município de Vila Nova de Gaia.
- 1.13- A empresa adjudicatária deve garantir alimentos para alérgicos e/ou vegetarianos/vegans.
- 1.14- O espaço destinado a qualquer um dos eventos será sempre da responsabilidade do Município de Vila Nova de Gaia.
- 1.15- Com exceção do Menu C, todas as refeições deverão ser confeccionadas nas instalações do prestador de serviços.
- 1.16- Quanto aos vinhos a fornecer no âmbito da execução do contrato devem ser apresentadas duas opções, alternativas, cujo preço com IVA incluído, deverá fixar-se, para o Menu A, entre os €5,00 e os €6,00 (Preço de venda ao público) por garrafa (0,75l), e para o Menu B entre €3,00 e €4,00 (Preço de venda ao público), por garrafa (0,75l).
- 1.17- A composição do serviço pode ser a seguinte ou produto equivalente:

LOTE 1 - MENU A

A. Fornecimento de almoço e jantar em eventos promovidos pelo Município, a título exemplificativo, o jantar de S. João.

- Entradas (uma ou várias das seguintes):

- Gaspacho de melancia
- Vieiras da nossa costa com texturas de cenoura e anis
- Melão com presunto

- Bolinhos de Bacalhau
- Croquetes de Vitela
- Rissóis de Camarão
- Lascas de Bacalhau com Pimentos Padron e Azeitonas
- Mistos de Enchidos na Brasa com Broa de Milho
- Espetadas de Melão com Presunto
- Iscas de Bacalhau
- Rojõeszinhos
- Broa de Avintes
- Empadinhas de Aves
- Bolinhas Panadas de Alheira

- Sopa (uma das seguintes):

- Aveludado de Espargos
- Creme de legumes
- Caldo verde

- Prato quente (um ou vários dos seguintes):

- Filetes de robalo com ligeiro escabeche e puré de batata-doce
- Medalhão de vitela maronesa, maionese fumada, batata e legumes do dia
- Tofu assado com espinafres e nozes
- Sardinhas Assadas com Pimentos e Batata Cozida
- Fêveras na Brasa/Arroz/Batata Frita
- Mistos de Saladas
- Broa de Milho

- Sobremesa (uma ou várias das seguintes):

- Tiramisú de frutos vermelhos com crocante de amêndoa
- Pudim de ovos caseiro
- Carpaccio de fruta
- Buffet de frutas e doces

- Bebidas: Vinho tinto e/ou branco – maduro e/ou verde, refrigerantes, águas e café ou descafeinado.

LOTE 1 - MENU B

Fornecimento de almoço, jantar, self-service e buffet, em eventos promovidos pelo Município.

- Entradas (uma das seguintes):

- Melão com presunto
- Pastéis de bacalhau, rissóis, croquetes, folhadinhas e azeitonas

- Sopa:

- Creme de legumes

- Prato quente (um dos seguintes):

- Bacalhau com natas
- Vitela assada no forno
- Arroz de pato
- Bifes de soja em tomatada de pimentos

- Sobremesa (uma das seguintes):

- Pudim de ovos caseiro
- Carpaccio de fruta

Bebidas: Vinho tinto e/ou branco – maduro e/ou verde, refrigerantes, águas e café ou descafeinado.

LOTE 1 - MENU C

A - A prestar na Unidade de Acolhimento do Centro de Alto Rendimento, sita na Rua Entre Quintas, Vila Nova de Gaia, onde estão as equipas e seleções desportivas que efetuam estágios nas mais diversas modalidades.

B - Na prestação de serviços as refeições terão de ser cuidadas e de qualidade, de acordo com as presentes especificações técnicas, e fornecidas nos dias indicados pelo Departamento de Desporto, e Turismo (inclui sábados, domingos e feriados).

C - O abastecimento da cantina deverá ser assegurado, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que serão servidas.

D - A composição do serviço é o seguinte:

D.1 - COMPOSIÇÃO DO SERVIÇO NORMAL

Pequeno-Almoço

- 1 pão com manteiga
- 1 pão com queijo ou fiambre
- 1 chávena de leite ou café ou chá ou leite com cereais
- 1 peça de fruta da época

Almoço

- 1 sopa
- 1 prato de carne ou peixe
- saladas frescas variadas
- pão de mistura
- fruta da época ou doce
- água

Lanche

- 1 pão com manteiga, ou queijo, ou fiambre
- 1 pacote de leite simples, ou achocolatado (Dose Individual)
- 1 peça de fruta da época

Jantar

- 1 sopa
- 1 prato de carne ou peixe
- saladas frescas variadas
- pão de mistura
- fruta da época ou doce
- água

Ceia

- 1 pacote de leite simples ou achocolatado
- 1 pacote de bolachas (D.I.)

D.2 - COMPOSIÇÃO DO SERVIÇO REFORÇADO

- Pequeno-almoço buffet

- pão variado

- queijo
- fiambre
- doce (D.I.)
- manteiga (D.I.)
- ovos mexidos com bacon
- leite
- chá
- café
- iogurte
- cereais
- fruta da época

E - IRREGULARIDADES

E.1 - No CAR - Centro de Alto Rendimento deverá existir um “livro de ocorrências”.

E.2 - Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil pelo prestador, por forma a que a prestação de serviço não seja prejudicada, serão exaradas no livro de ocorrências e comunicadas ao Departamento de Desporto e Turismo, a qual se reserva o direito de proceder à não conferência para efeito de pagamento das refeições.

E.3 - São consideradas irregularidades:

E.3.1 - A má confeção da refeição;

E.3.2 - A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;

E.3.3 - A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;

E.3.4 - A fruta ser de má qualidade

F - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

F.1 - Serão colocados à disposição do prestador de serviços as instalações e os equipamentos.

F.2 - A palamenta e os materiais necessários à realização do objeto do contrato são da responsabilidade do prestador de serviços.

F.3 - O prestador de serviços fica responsável pela utilização das instalações e equipamentos, correndo por sua conta as perdas e danos, incluindo os danos a terceiros. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos.

F.4 - As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

F.5 - É da responsabilidade do prestador de serviços a manutenção, reparação e substituição de todo o equipamento elétrico e a gás das cozinhas que aí existam que sejam passíveis de se danificarem por mau manuseamento. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a sua reparação só poderá ser feita por pessoal especializado, e pessoal credenciado no caso dos equipamentos e instalações a gás.

F.6 - A substituição do equipamento em fim de vida será da responsabilidade do Município.

F.7 - A manutenção do equipamento deverá obedecer às seguintes condições:

- a) No mínimo, verificação técnica, duas vezes por ano e sempre que necessário do respetivo equipamento;
- b) Execução das reparações necessárias aos equipamentos referidos no ponto F.5. com peças de origem ou equivalentes;
- c) Envio de relatório relativo a cada verificação técnica;
- d) Antes de efetuar qualquer reparação, o prestador deve contactar o Departamento de Desporto e Turismo, , no sentido de este informar se os equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia, bem como encetar as diligências necessárias para a resolução do problema.

F.8 – No início do contrato, e por parte do prestador de serviços, serão elaborados autos de receção das instalações postas à disposição, onde serão inventariados os equipamentos existentes, e descrito o seu estado geral e estado de funcionamento, devendo o prestador anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente, enviando os mesmos ao Departamento de Desporto e Turismo.

F.9 - Até 15 dias após o início do contrato, o prestador deverá enviar o inventário de todo o equipamento existente e o seu estado de conservação.

F.10 - O prestador é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e, pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal. O prestador deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

F.11 - Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alterem o seu aspeto inicial.

F.12 - As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados pelo menos uma vez por mês, de modo que a ventilação se faça adequadamente.

F.13 - Caso a sala de refeições seja um espaço comum a outras atividades, a limpeza deverá ser realizada em colaboração com as assistentes operacionais do Município.

F.14 - O fornecimento de toalhetes para as mesas e de guardanapos de papel é obrigatório e da responsabilidade do prestador de serviços.

F.15 - A desinfestação bem como a limpeza da chaminé, serão por conta do prestador de serviços, só podendo as

mesmas serem realizadas por empresas da especialidade.

F.16 - A reposição da palamenta será realizada de acordo com as normas a definir entre o Município e o prestador de serviços.

F.17 - Os encargos com a água, gás e eletricidade são da responsabilidade do Município, devendo o prestador de serviços pautar pelo consumo consciente e necessário à prestação a executar.

G - CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OUTROS FINS

G.1 - É vedada ao prestador de serviços a confeção de qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório, salvo com autorização do Município.

G.2 - É, igualmente, vedada ao prestador de serviços a introdução de refeições confeccionadas exteriormente, salvo com autorização do Município.

H - PESSOAL

H.1 - O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e a terceiros.

H.2 - A contratação do referido pessoal é da total e exclusiva responsabilidade do prestador de serviços.

H.3 - O prestador de serviços terá de garantir e assegurar o seguinte ratio em termos de colocação de pessoal:

a) Uma cozinheira de 3ª e uma empregada de refeitório para uma média de 30 refeições diárias. Acima desse valor deverá aumentar o ratio de pessoal.

b) O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente, o cabelo. Deve também usar calçado antiderrapante e exclusivo da cozinha.

I - MÉDIA ANUAL DAS REFEIÇÕES

A calendarização do fornecimento será planificada entre o Município e o prestador de serviços com um prazo de 03(três) dias úteis da data do fornecimento, ou outra data mais adequada ao evento, desde que acordada entre as partes.

LOTE 1 - MENU D:

A - Fornecimento de refeição completa e/ou bens alimentares no Centro de Inclusão Social, aos utentes integrados no

referido equipamento, em média 32 refeições diárias, podendo variar durante a execução do contrato.

B - A confeção dos bens alimentares será externa, sendo a responsabilidade da confeção e transporte, do prestador de serviços.

C - Na prestação de serviços as refeições terão de ser cuidadas e de qualidade de acordo com as presentes especificações técnicas e fornecidas em dias úteis.

D - A entrega das refeições deverá ser assegurada, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que serão servidas.

E - A composição do serviço é a seguinte:

- Almoço

- a. 1 sopa
- b. 1 prato de carne ou peixe ou ovolactovegetariana
- c. saladas frescas variadas
- d. pão de mistura
- e. fruta da época ou doce (doce uma vez por semana)
- f. água

F - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

F.1. O Centro de Inclusão Social dispõe de uma copa que colocará à disposição do prestador de serviços para armazenamento das refeições diárias.

F.2. A palamenta necessária (copos, pratos e talheres) para as refeições objeto do contrato são da responsabilidade do Centro de Inclusão Social, exceto o material de transporte e de acondicionamento dos bens.

F.3. O material de transporte e acondicionamento deverá apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

F.4. O Centro de Inclusão Social é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, pelos encargos com os materiais e a aquisição dos produtos adequados.

F.5. O fornecimento de toalhetes para as mesas e de guardanapos de papel é obrigatório e da responsabilidade do prestador de serviços.

F.6. Os encargos com a água e eletricidade são por conta do Centro de Inclusão Social.

G - PESSOAL

G.1. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo.

- G.2. A contratação do referido pessoal é da total e exclusiva responsabilidade do prestador de serviços.
- G.3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador.
- G.4. O prestador de serviços é responsável pelas regras de higiene segurança e saúde no trabalho do pessoal afeto à prestação de serviços.

LOTE 2

A - A composição dos serviços pode ser a seguinte:

A.1 - Serviços de Porto de Honra/ Lanche/Coffee Break/Pequeno-Almoço

- Porto Tawny
- Porto Branco seco
- Sortido de salgado (duas variedades)
- Sortido de miniatura doce (duas variedades)
- Biscoito seco
- Bicos de pato com queijo e fiambre
- Sandes de queijo, fiambre ou mista
- Bola de carne
- Croissants miniatura mistos
- Bolos para épocas festivas
- Fruta laminada ou espetadas de fruta
- Café
- Chá
- Sumo de laranja
- Água mineral com e/ou sem gás
- Água tónica

B - Os fornecimentos serão executados de acordo com as necessidades da entidade adjudicante tendo sempre por referência os preços unitários da respetiva proposta.

C - Poderá ser fornecido, desde que devidamente justificado, outro tipo de alimentos/produtos, que não estejam definidos no Caderno de Encargos, mas apenas com prévia consulta do preço unitário e sempre sujeito a aprovação superior por parte do Município de V. N. de Gaia.

Anexo I – Mapa de ponderações

LOTE 1	Preço base Unitário	Ponderação
Menu A		
Almoço	21,00 €	1,375%
Jantar	21,00 €	1,375%
Jantar S. João	32,50 €	0,554%
Menu B		
Almoço	17,25 €	3,490%
Jantar	17,25 €	3,285%
Buffet	15,50 €	2,053%
Self-service	10,75 €	2,053%
Menu C		
Pequeno-almoço	2,50 €	18,477%
Pequeno-almoço Buffet	6,43 €	2,053%
Almoço	8,00 €	18,477%
Lanche	1,85 €	8,212%
Jantar	8,00 €	10,265%
Ceia	1,08 €	2,053%
Menu D		
Almoço	6,75 €	18,477%

LOTE 2	Preço base unitário	Ponderação
Porto honra	8,38 €	1,540%
Lanche	8,38 €	2,772%
Coffe break	7,50 €	2,772%
Pequeno-almoço	8,50 €	0,719%