CONCURSO PÚBLICO

(CONCURSO PUBLICIDADE NACIONAL)

N.º 08.0596

"AQUISIÇÃO DE BENS ALIMENTARES/ NÃO ALIMENTARES PARA AS CANTINAS DA ETRS E ETZL/ET - 2023/2024"

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS - CONCURSO PÚBLICO

Índice

Cláusula 1.ª Objeto 3
Cláusula 2.ª Preço base 3
Cláusula 3.ª Contrato 3
Cláusula 4.ª Prazo 4
Cláusula 5.ª Obrigações principais do fornecedor 4
Cláusula 6.ª Conformidade e operacionalidade dos bens 5
Cláusula 7.ª Transferência de propriedade 6
Cláusula 8.ª Revisão de preços 7
Cláusula 9.ª Objeto do dever de sigilo 7
Cláusula 10.ª Prazo do dever de sigilo 7
Cláusula 11.ª Preço Contratual 7
Cláusula 12.ª Condições de Pagamento 8
Cláusula 13.ª Penalidades Contratuais 8
Cláusula 14.ª Força maior 9
Cláusula 15.ª Resolução por parte da ARM, S.A. 10
Cláusula 16.ª Resolução por parte do cocontratante 10
Cláusula 17.ª Caução para garantir o cumprimento das obrigações 10
Cláusula 18.ª Foro competente 10
Cláusula 19.ª Subcontratação e cessão da Posição contratual 11
Cláusula 20.ª Gestor do contrato 11
Cláusula 21.ª Comunicações e notificações 11
Cláusula 22.ª Contagem do prazos 11
Cláusula 23.ª Legislação aplicável 11
Cláusula 24.ª - Proteção de Dados 11
Cláusula 25.ª – Consulta preliminar 11
Anexo I – Mapa de quantidades 13
Anexo II – Inventário dos equipamentos existentes nas cantinas 14
Anexo III - Regras de funcionamento e características técnicas das ementas 15
Anexo IV - Mapa de controlo diário das refeições 20
Anexo V - Registo diário do funcionamento da cantina 21
Anexo VI - O Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD) 22

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Capítulo I
Disposições gerais

Identificação do concurso

Cláusula 1.ª
Objeto

O presente caderno de encargos, compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado de ***"Aquisição de bens alimentares/não alimentares para as cantinas da ETRS e ETZL/ET - 2023/2024"*** (08.0596), que tem por objeto a aquisição de bens alimentares, não-alimentares necessários à confeção das refeições na cantina da Estação de Tratamento de Resíduos Sólidos Urbanos (ETRS) da Meia Serra e na cantina da Estação de Transferência da Zona Leste e de Triagem da Madeira (ETZL/ET), bem como, a gestão operacional das referidas cantinas e a disponibilização de mão de obra.

Cláusula 2.ª
Preço base

1 — O preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, sendo que no presente procedimento corresponde a **174.300,00 €** (cento e setenta e quatro mil e trezentos euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, tendo em conta a eventual renovação contratual prevista na Cláusula 4.ª do presente caderno de encargos.

2 — Para efeitos de apresentação de propostas, o parâmetro base máximo do preço, para o prazo de 12 (doze) meses de vigência do contrato, é de **87.150,00 €**, (oitenta e sete mil e cento e cinquenta euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 3.ª
Contrato

1 — O contrato e 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 e determinada pela ordem pela qual ai 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

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

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 4.ª
Prazo

O contrato mantém-se em vigor pelo **prazo de 12** (doze) **meses**, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato, **sendo o mesmo renovável automaticamente, por igual período, até ao máximo de 1** (uma) **renovação**, salvo denúncia por qualquer uma das partes, mediante fax/email para a sede da parte contrária, com a antecedência mínima de quinze (30) dias seguidos face ao seu termo.

Capítulo II
Obrigações contratuais

Secção I
Obrigações do cocontratante

Subsecção I
Disposições gerais

Cláusula 5.ª
Obrigações principais do cocontratante

1 — 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 cocontratante as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de fornecer os bens alimentares a utilizar na confeção das refeições nas cantinas da ETRS e ETZL/ET, de acordo com os Anexos I e III, do presente caderno de encargos;
b) Obrigação de fornecer os bens não-alimentares a utilizar nas cantinas da ETRS e ETZL/ET, de acordo com o ponto 7 do Anexo III, do presente caderno de encargos;
c) Obrigação de assegurar a mão-de-obra na confeção das refeições nas cantinas da ETRS e ETZL/ET, nomeadamente uma cozinheira, nos termos indicados no n.º 10 da Cláusula 6.ª;
a) Obrigação de proporcionar todas as condições para que seja garantida a confeção de refeições (pequeno-almoço e almoço) todos os dias da semana, exceto aos sábados, domingos e feriados, durante o período de vigência do contrato;
d) Obrigação de garantir a qualidade e condições higio-sanitárias na confeção de refeições nas cantinas da ETRS e ETZL/ET;
e) Obrigação de ministrar a necessária e adequada formação teórica/prática, a todo o pessoal que manuseia os alimentos.

2 — A título acessório, o cocontratante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento e respetiva prestação dos serviços bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Cláusula 6.ª

Conformidade e operacionalidade dos bens

1 — O cocontratante obriga-se a entregar à ARM, S.A. os bens objeto do contrato nas quantidades, especificações e requisitos técnicos previstos no presente caderno de encargos e seus anexos, que dele faz parte integrante.

2 — Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para o fim a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessários à sua entrada em funcionamento.

3 — O cocontratante fica obrigado a cumprir todos os requisitos definidos nos Anexos I, II, III, IV e V do presente caderno de encargos, bem como efetuar a **gestão operacional das cantinas das cantinas da ETRS e da ETZL/ET**.

4 — Os bens alimentares e não-alimentares previstos no Anexo III do presente caderno de encargos, necessários na confeção de refeições serão solicitados pela ARM, S.A., com duas semanas de antecedência, os quais **deverão ser entregues semanalmente, até às 15h:30m de cada quinta feira**, **na cantina ETRS da Meia Serra e na cantina da ETZL/ET do Porto Novo, de forma à ARM, S.A. poder confirmar os bens recebidos e preparar as refeições da semana seguinte**.

5 — A ARM, S.A. coloca à disposição do cocontratante as instalações alimentares, equipamentos e material diverso existente, conforme inventário que consta no Anexo II do presente caderno de encargos.

6 — As regras de funcionamento das instalações, bem como os requisitos técnicos a que as ementas devem obedecer, constam no Anexo III do presente caderno de encargos.

7 — A ARM, S.A. afetará as funcionárias das cantinas, atualmente existentes na ETRS da Meia Serra e na ETZL/ET do Porto Novo, para a confeção das refeições, tendo em conta os horários previstos no ponto 1 do Anexo III, do presente caderno de encargos.

8 — É da responsabilidade do cocontratante ter um técnico devidamente habilitado, que será responsável pelo fornecimento, correto armazenamento e manuseamento das matérias primas e confeção das refeições.

9 – É da responsabilidade do cocontratante garantir o cumprimento das regras de limpeza de todo o espaço da cantina, da limpeza e correto manuseamento e aplicação dos produtos de limpeza.

10 – Sempre que uma das funcionárias da ARM, S.A. afetas à cantina da ETRS ou da ETZL/ET, se encontrar de férias ou por alguma razão que justifique uma substituição da mesma, **a ARM, S.A. deverá solicitar ao cocontratante, uma cozinheira**, com uma antecedência de, pelo menos, três semanas (em caso de substituição por motivo de ausências planeadas (por ex. férias)), ou de, pelo menos, dois dias úteis de antecedência (em caso de substituição por motivo de uma situação extraordinária (tipo baixa médica, etc.)).

11 — A ARM, S.A., assegurará, sem encargos para o cocontratante, o fornecimento de água e eletricidade às instalações.

12 — É da responsabilidade da ARM, S.A. a venda das refeições, sendo que o produto de venda das refeições constitui receita desta empresa.

13 — Para efeitos de controlo e funcionamento das cantinas, a ARM, S.A. efetuará diariamente o preenchimento do Anexo IV (Mapa de Controlo Diário das refeições) e do Anexo V (Registo Diário do

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Funcionamento da Cantina), do presente caderno de encargos, os quais deverão ser assinados pelo representante da ARM, S.A. e da empresa cocontratante.

14 — Todos os encargos inerentes aos técnicos / colaboradores disponibilizados pelo cocontratante (deslocações, seguros, etc.) serão da responsabilidade do mesmo.

15 — O cocontratante deverá garantir que os funcionários afetos à confeção de refeições tenham formação teórica/prática, perfazendo pelo menos **35 horas de formação por funcionário.**

16 — A formação deverá incidir sobre temas relativos a alimentação, designadamente, cursos de aperfeiçoamento de culinária e "Higiene e Segurança Alimentar" (a formação de HCCP deverá ser devidamente certificada).

17 — **O cocontratante deverá entregar à ARM, S.A., até 15 dias a contar da data da celebração do contrato, o plano de formação e respetivos conteúdos temáticos**.

18 — **O cocontratante deverá apresentar, no prazo de 15 dias a contar da celebração do contrato escrito, a lista de produtos de limpeza e higiene, assim como as respetivas fichas técnicas de segurança.**

19 — Qualquer falha efetuada pelo cocontratante na manipulação dos géneros alimentares, bem como a ocorrência de casos de intoxicação/infeção por parte de qualquer utente, após a ingestão de alimentos disponibilizados, são da sua responsabilidade, desde que as ocorrências verificadas sejam relativas a matérias que contratualmente seja da sua competência.

20 — Para efeitos de fiscalização, o cocontratante deverá facultar/colaborar com os serviços oficiais competentes, sendo da sua responsabilidade todas as infrações verificadas em matérias que contratualmente sejam da sua competência.

21 — Em caso de devolução de bens alimentares, por não se encontrarem em condições de consumo, o cocontratante deverá garantir a sua reposição no prazo de 24 horas.

22 — A ARM, S.A., responsabiliza-se pelo envio, ao cocontratante, da informação acerca das quantidades consumidas mensalmente, até do dia 8 do mês seguinte.

23 — A ARM, S.A., responsabiliza-se pelo envio dos mapas de horas efetuadas pela cozinheira disponibilizada pelo cocontratante, até ao dia 8 do mês seguinte, para efeitos de faturação.

24 — Para uma boa execução do contrato, o cocontratante fica obrigado a manter, sempre que tal se revelar útil e importante, reuniões de coordenação com os representantes da ARM, S.A..

25 — É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

26 — O fornecedor é responsável perante a ARM, S.A. por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 7.ª

Transferência da propriedade

1 — Com o envio pela ARM, S.A. do *"Mapa de Controlo Diário das refeições"* devidamente assinado por ambas as partes, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos elementos a desenvolver ao abrigo do contrato para ARM, S.A., incluindo os direitos autorais sobre todas as criações intelectuais abrangidas pelos serviços a prestar.

2 — Pela cessão dos direitos a que alude o número anterior não é devida qualquer contrapartida para além do preço a pagar nos termos do presente caderno de encargos.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Cláusula 8.ª

Revisão de preços

Prevê-se a revisão dos preços contratuais, aquando da renovação anual do contrato por aplicação da taxa de variação anual do índice de preços no consumidor (IPC) exceto habitação, relativo ao ano anterior, publicada pela Direção Regional de Estatística da Madeira (caso aplicável).

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 9.ª

Objeto do dever de sigilo

1 — O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à ARM, S.A., 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 cocontratante 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 10.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 (dois) 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.

Secção II

Obrigações da ARM, S.A.

Cláusula 11.ª

Preço contratual

1 — Pelos serviços e fornecimentos dos bens objeto do contrato, bem como, pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a ARM, S.A. deve pagar ao cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA a taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2 — O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à ARM, S.A., nomeadamente os relativos ao

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 12.ª

Condições de pagamento

1 — As quantias devidas pela ARM, S.A., **devem ser pagas no prazo de 30 a 60 dias após a receção pela mesma das respetivas faturas**, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2 — Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o envio, pela ARM, S.A., do *"Mapa de Controlo Diário das refeições"* devidamente assinado por ambas as partes, nos termos da cláusula 7.ª do presente caderno de encargos.

3 — Apenas serão pagos os os bens efetivamente fornecidos e serviços efetivamente prestados, de acordo com o solicitado.

4 — Em caso de discordância por parte da ARM, S.A., quanto à conformidade da fatura emitida, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

5 — O cocontratante não poderá ceder quaisquer direitos ou obrigações emergentes do presente contrato, incluindo a cessão de créditos, sem a prévia autorização escrita, por qualquer meio registado, da ARM, S.A..

6 — Em caso de violação do disposto no número anterior, incluindo a realização de uma cessão de créditos com a expressa oposição do contraente público, o cocontratante será responsável por todos os custos acrescidos que o cumprimento da obrigação perante o cessionário acarretar para o contraente público.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1 — Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a ARM, S.A. pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a) Pelo incumprimento do prazo de entrega das matérias primas para a confeção das refeições, 0,5% do valor anual da aquisição e gestão operacional da cantina em causa por cada dia, após 2 dias de atraso, quando este não for razoavelmente justificado;

b) Pelo incumprimento da data e prazo de comparência da cozinheira quando solicitada pela ARM, S.A., 1% do valor anual do contrato referente à mão de obra na cantina em causa, por cada dia, após 1 dia de atraso, quando este não for razoavelmente justificado.

2 — Em caso de resolução do contrato por incumprimento do cocontratante, a ARM, S.A. pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

3 — Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo cocontratante ao abrigo das alíneas a) do n.º 1, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução.

4 — Na determinação da gravidade do incumprimento, a ARM, S.A. tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.

5 — A ARM S.A. pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

Cláusula 14.ª

Força maior

1 — Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 — Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 — Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
b) Greves ou conflitos laborais limitados as sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligencia sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

5 — A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Cláusula 15.ª

Resolução por parte do contraente público

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a ARM, S.A. pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a) Pelo atraso, total ou parcial, na entrega dos bens e serviços objeto do contrato superior a 3 (três) meses ou declaração escrita pelo cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;

b) Pelo cumprimento defeituoso do contrato, caso esse cumprimento não seja sanado no prazo que, para o efeito, venha a ser acordado entre as partes.

2 — O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela ARM, S.A..

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do cocontratante

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando o montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses.

2 — Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à ARM, S.A., que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3 — A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Capítulo IV
Caução e seguros

Cláusula 17.ª

Caução para garantir o cumprimento das obrigações

Não será exigida a prestação de caução, nos termos da alínea a) do número 2 do artigo 88.º do CCP.

Capítulo VI
Resolução de litígios

Cláusula 18.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal da Comarca da Madeira, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VII
Disposições finais

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

Cláusula 19.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do artigo 318.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.ª

Gestor do contrato

1 — Nos termos do artigo 290ª-A do CCP, aquando da outorga do contrato, será incluído no clausulado do mesmo a designação do Gestor do Contrato nomeado pela ARM, S.A..

2 — As competências do Gestor do Contrato são as definidas no contrato (quando aplicável), bem como as definidas no CCP e no artigo 8.ª A do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação.

Cláusula 21.ª

Comunicações e notificações

1 — Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto as 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 a 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.

Cláusula 24.ª

Proteção de dados

O Cocontratante obriga-se a cumprir com o enquadramento jurídico geral da Lei de Proteção de Dados existente em Portugal e o quadro jurídico especial do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), em vigor a partir de 25 de maio de 2018, aceitando expressamente regular esta questão conforme estabelecido no Anexo IV «Conformidade com o RGPD - Regulamento Geral de Proteção de Dados» a este caderno de encargos e que dele faz parte integrante.

Cláusula 25.ª

Consulta preliminar ao mercado

1 — Nos termos do artigo 35.º-A do Código dos Contratos Públicos, foi realizada uma consulta preliminar ao mercado, de modo a obter o preço base.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

2 — O preço base fixado no presente caderno de encargos, foi alcançado através das informações obtidas na consulta prevista no número anterior, em conformidade com o disposto no n.º 3 do artigo 47.º do CCP.

3 — Toda a informação relevante resultante da consulta preliminar, caso seja solicitada, será disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, o que necessariamente só ocorrerá após terminado o prazo de apresentação de propostas, salvo se os documentos que constituem a proposta forem classificados como confidenciais por parte do interessado.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO I

MAPA DE QUANTIDADES

Quadro 1 – Aquisição e gestão operacional da cantina da ETRS

Item	Designação	Quantidade máxima estimada p/ 12 meses
1	1º Prato	1 955 un
2	2º Prato/prato alternativo	3 515 un
3	Pequeno Almoço	2 255 un
4	Café	1 310 un

Quadro 2 – Aquisição e gestão operacional da cantina da ETZL/ET

Item	Designação	Quantidade máxima estimada p/ 12 meses
5	1º Prato	1 900 un
6	2º Prato/prato alternativo	6 550 un
7	Pequeno Almoço	3 100 un
8	Café	2 800 un

Quadro 3 – Mão de obra para a cantina da ETRS

Item	Designação	Quantidade máxima estimada p/ 12 meses
9	Horas de mão-de-obra para serviços nas cantinas da ETRS da Meia Serra e da ETZL/ET (Cozinheira)	2 000 horas

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO II

INVENTÁRIO DOS EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS CANTINAS

Quadro 1 – Cantina da Estação de Tratamento de Resíduos Sólidos Urbanos da Meia Serra

Dimensões (cm) (altura x largura x profundidade)	Equipamentos e Utensílios	Quantidade
85x150x70	Balcão Banho-Maria	1
	Suporte p/ Fritadeira	1
	Fritadeira Eléctrica	1
	Fogão Elétrico 6 bocas (3 grandes, 3 peq.)	1
	Exaustor	1
	Máquina de Lavar Louça	1
200x150x80	Frigorífico Semi - frio	1
190x60x60	Frigorífico c/ 2 portas semi-frio	2
200x75x80	Arca Frigorífica (Congelador)	1
182x60x56	Frigorífico (branco) - Combinado	1
	Máquina de Café	1
	Moinho de Café	1
	Varinha Mágica Industrial	1
	Máquina de Cortar Fiambre	1
	Micro-ondas c/ suporte	1
	Tostadeira	1

Quadro 1 – Cantina da Estação de Transferência da Zona Leste

Dimensões (cm) (altura x largura x profundidade)	Equipamentos e Utensílios	Quantidade
	Grelhador Elétrico	1
	Fritadeira Elétrica	1
86x80x70	Fogão Elétrico com 4 bocas (2 grand. 2 peq.)	1
86x40x70	Fogão Elétrico com 2 bocas (1 grand. 1 peq.)	1
82x132x70	Frigorífico Balcão	1
82x150x70	Frigorífico Semi - Frio	1
82x120x70	Balcão Banho - Maria	1
	Máquina de Cortar Fiambre	1
	Varinha Mágica Industrial	1
189x59x62	Congelador	3
189x59x62	Frigorífico	2
	Máquina do café	1
	Microondas	1
	Máquina de Lavar louça	1
	Moinho de Café	1

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO III

REGRAS DE FUNCIONAMENTO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS EMENTAS

1) PESSOAL

1.1 — A ARM, S.A. afetará as funcionárias das cantinas, atualmente existentes na ETRS da Meia Serra e na ETZL/ET do Porto Novo, para a confeção das refeições, tendo em conta os horários previstos no ponto 2 *infra*.

1.2 — Sempre que uma das funcionárias da ARM, S.A. afetas à cantina da ETRS ou da ETZL/ET, se encontrar de férias ou por alguma razão que justifique uma substituição da mesma, **a ARM, S.A. deverá solicitar ao cocontratante, uma cozinheira**, com uma antecedência de pelo menos três semanas (em caso de substituição por motivo de férias), ou de pelo menos dois dias uteís de antecedência (em caso de substituição por motivo de uma situação pontual).

2) HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E PESSOAL

2.1 – A ARM, S.A. afetará as funcionárias da cantina, atualmente a prestar funções, para a confeção das refeições nos seguintes dias e horários:

- **ETRS da Meia Serra** – De 2ª a 5ª feira: das 8:00 às 16:00 horas e 6ª feira: das 08:00 às 13:30 – duas cozinheiras;
- **ETZL** – De 2ª a 6ª feira das 8:00 às 15:30 horas – uma cozinheira e uma ajudante.

2.2 - O horário das refeições, salvo nas três paragens programadas anuais, altura em que a ARM, S.A. informará com a devida antecedência dos horários a cumprir, são os *infra* indicados

- **Cantina da Estação de Tratamento de Resíduos Sólidos da Meia Serra**
  - Pequeno-almoço – 10:00 às 10:30;
  - Almoço – 12:00 às 13:30 (exceto à 6ª feira);
- **Cantina da Estação de Transferência da Zona Leste**
  - Pequeno-almoço – 10:00 às 10:30;
  - Almoço – 12:00 às 14:30.

3) EMENTA

3.1 – A ARM, S.A. irá elaborar as ementas para o período de um mês, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito, e enviará as mesmas para o cocontratante para seu conhecimento e validação.

3.2 – A ARM, S.A, será responsável pela divulgação e afixação das ementas para o mês seguinte, nas respetivas cantinas.

3.3 - As refeições a fornecer diariamente são as seguintes:

Pequeno-almoço e lanche: Sandes (manteiga, queijo, fiambre ou mistas), café, sumo, leite, leite achocolatado ou chá;
Almoço e/ou jantar:
a) **1º Prato –** (pão c/ ou s/manteiga, sopa, bebida* e sobremesa);
b) **2º Prato –** (pão c/ ou s/manteiga, prato de carne, bebida* e sobremesa);

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

c) **Prato alternativo ao prato do dia** – (pão c/ ou s/manteiga, prato de peixe ou omelete, bebida* e sobremesa).

* Copo de sumo ou água potável

3.4 – A composição da ementa diária para o almoço é a seguinte:

a. **Sopa**: vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Algumas sopas poderão conter uma fonte proteica como canja, caldo de carne e sopa de peixe;
b. **Pratos**: um de carne e um de peixe (prato alternativo), com acompanhamentos básicos da alimentação, desde que as condições técnicas do refeitório o permitam, mas tendo de incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa;
   Os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (no mínimo três variedades diárias), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
c. **Pão**: deverá ser pão branco (tipo "papo seco") ou de mistura ou integral;
d. **Sobremesa**: constituída diariamente por fruta variada da época;
   Simultaneamente com a fruta tem de haver um doce (gelatina, gelado, bolo) ou fruta cozida ou assada. A fruta terá de ser variada e da época, de 1ª qualidade sendo que, que a banana terá de ser da Madeira e de 1ª, a maçã, a laranja e a pera terão de ter o calibre superior a 70, o Kiwi terá de ter o calibre superior a 27;
e. **Bebida**: água potável ou sumo.

3.5 – Na elaboração das ementas, a ARM, S.A., irá tomar em conta os seguintes aspetos:

a. As ementas serão elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da Região. Entenda-se por isto, a importância de incluir alimentos típicos e, preferencialmente, com produção local (exemplo: banana, batata-doce, milho etc).
b. A ementa será variada, entendendo-se por variada, a não repetição de um prato com composição e confeção idêntica num prazo mínimo de 3 semanas, e de preferência 4 semanas.
c. Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo cocontratante. Quando não seja possível, por motivos ponderosos, devidamente justificados, assegurar a ementa prevista, poderá o cocontratante propor por escrito (email), com uma semana após ao recebimento das ementas por parte da ARM, a sua substituição para aprovação da entidade adjudicante, devendo a causa da alteração ser registada.

4) MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

4.1 – O cocontratante deverá fornecer todos os alimentos necessários para a confeção das refeições, os quais deverão incluir os alimentos *infra* indicados, ou de qualidade equivalente, e de acordo com as especificidades exigidas:

Peixe:
O peixe a incluir deverá ser: bacalhau (crescido), atum, espada, perca, salmão, lulas, polvo, dourada, chicharros ou outro tipo de peixe com qualidade equivalente.

Ovos:
Os ovos deverão ser frescos de classe M e obrigatoriamente pasteurizados.

Carne:
A variedade de carne a utilizar deverá ser de:

- Suíno (costeleta, febra, lombo e pá, entrecosto, entremeada, etc.);
- Bovino (Centro de alcatra, lombo e rabadilha, etc.);
- Frango (Peito, perna, coxa e frango inteiro, etc.);

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

- Peru (bifes e coxas, etc.);
- Pato inteiro;
- Coelho inteiro;
- Carne de Ovino e caprino (cortada).

Produtos de salsicharia:
Os produtos de salsicharia deverão ser: chouriço de carne de qualidade extra, farinheira; linguiça, e presunto e outros.

Legumes, hortaliças e frutas:
Os legumes e hortaliças deverão ser frescos, congelados ou desidratados e de 1ª qualidade.
As frutas deverão ser frescas ou em conserva (tipo ananás e pêssego) de 1ª qualidade.

Arroz, Massas e Farinhas de trigo e milho:
O arroz deverá ser tipo agulha;
As massas e farinhas deverão ser de 1ª qualidade.

Leguminosas:
As leguminosas deverão ser: grão-de-bico, feijão, favas, etc.

Frutas:
A fruta terá de ser variada e da época, de 1ª qualidade sendo que, que a banana terá de ser da Madeira e de 1ª, a maçã, a laranja e a pera terão de ter o calibre superior a 70, o Kiwi terá de ter o calibre superior a 27.

Azeite e vinagre:
O azeite deverá ser obrigatoriamente de oliveira extra-virgem e 1% de acidez máxima.
O azeite e o vinagre para tempero deverão ser fornecidos em embalagem inviolável adequada à realização do tempero.

Maionese e "ketchup":
A maionese e "ketchup" só poderão ser fornecidos em doses individuais.

Leite:
O leite deverá ser meio gordo e fornecido em embalagens de litro.

Bebidas:
As bebidas deverão ser água devidamente tratada e/ou sumo concentrado.

Pão:
O deverá ser branco (tipo "papo seco") ou de mistura ou integral.

Outros:
Poderão fornecer outra matéria-prima alimentar, desde que previamente aprovada pela ARM, S.A..
Deverão fornecer ainda toda a matéria-prima alimentar necessária para a confeção das refeições, nomeadamente, especiarias e demais condimentos, cerveja, vinho, azeitonas, etc.

4.2 – A matéria-prima alimentar a fornecer deverá estar em perfeito estado de salubridade e ser de boa qualidade.

4.3 – A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados).

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

5) AQUISIÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO DE GÉNEROS ALIMENTARES

5.1 – É da inteira responsabilidade do cocontratante a aquisição de géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efetuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na RAM.
5.2 – O cocontratante é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes a manutenção da qualidade higiénica dos mesmos.

6) NORMAS DE CONFECÇÃO E EMPRATAMENTO A TER EM CONSIDERAÇÃO

6.1 – A preparação e confeção das refeições terão de ser executadas em perfeitas condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, nos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente, e no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, na sua atual redação.

6.2 – As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade de acordo com as técnicas de confeção, assim como pela legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos.

6.3 – É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização efetuada de um dia para o outro ou com antecipação de tempo que ponha em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

6.4 – É proibida a reutilização excessiva de óleos ou gorduras. O cocontratante deverá realizar frequentemente análise ou grau de deterioração das gorduras utilizadas (compostos polares) com kit adequado, devendo proceder ao registo do resultado em documento próprio.

6.5 – No processo de empratamento, deverá ser cumprida a quantidade de alimentos correspondente às quantidades médias normais para uma alimentação saudável, tendo em conta que se trata de trabalhadores que efetuam trabalhos que exige esforço físico.

7) MATÉRIAS-PRIMAS NÃO ALIMENTARES

É da responsabilidade do cocontratante o fornecimento de, nomeadamente:
- Guardanapos de papel;
- Saquetas de papel para talheres;
- Toalhetes de papel para tabuleiro;
- Película aderente;
- Produtos de limpeza para os utensílios e equipamentos;
- Produtos de higiene do pessoal, nomeadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis, etc.

8) HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

8.1 – O cocontratante é responsável pela disponibilização e respetivos encargos dos materiais e produtos utilizados na limpeza e desinfeção das instalações. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

8.2 – A ARM, S.A. assegurará a desinfestação bem como a limpeza da chaminé e exaustor nas instalações referidas no ponto 1, em data a combinar com o cocontratante.

8.3 – O cocontratante deverá apresentar, no prazo de 15 dias a contar da celebração do contrato escrito, a lista de produtos de limpeza e higiene, assim como as respetivas fichas técnicas de segurança.

9) INSPECÇÃO

A ARM, S.A. reserva-se ao direito de inspecionar os produtos alimentares entregues e mandá-los analisar para avaliar a qualidade dos mesmos, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.

10) ACESSO ÀS AREAS DE ARMAZENAMENTO, PREPARAÇÃO E CONFECÇÃO

O cocontratante não deve permitir pessoas estranhas ao serviço nas áreas de armazenamento, preparação, confeção e empratamento, excetuando o pessoal que esteja devidamente autorizado pela ARM, S.A.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO IV
MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

Estação: **Mês/Ano:**

Data	Pequeno-almoço - Qt.	Pequeno-almoço Total (€)	1º Prato – Qt.	1º Prato - Total (€)	2º Prato – Qt.	2º Prato - Total (€)	Café – Qt.	Café - Total (€)
TOTAL								

O REPRESENTANTE DA ARM, S.A. O REPRESENTANTE DA FIRMA

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO V

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DA CANTINA

ESTAÇÃO:	

DATA: ____ / ____ / ____

EMENTA		
1º PRATO (SOPA)		
2º PRATO	PEIXE	CARNE

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
Componentes	Boa	Aceitável	Má
Qualidade dos produtos utilizados			
Quantidade			
Eficiência do Serviço de Fornecimento			

NÚMERO DE REFEIÇÕES	CARNE	PEIXE	ALTERNATIVO	TOTAL
SERVIDAS				

OBSERVAÇÕES (Acrescentar informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem)

_____

_____

_____

_____

DATA: ____ / ____ / ____

O REPRESENTANTE DA ARM, SA. O REPRESENTANTE DA FIRMA

_____ _____

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

ANEXO VI

«Conformidade com o RGPD - Regulamento Geral de Proteção de Dados»

Introdução.
Definições no quadro do RGPD e da LPDP

1.NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS
Toda e qualquer norma jurídica aplicável no âmbito da proteção de dados pessoais e da segurança da informação pessoal, seja de carácter internacional ou comunitário, seja de carácter nacional, tal como, designadamente, o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, a Lei de Proteção de Dados Pessoais e outra Legislação Complementar vigente no ordenamento jurídico.

2.RESPONSÁVEL PELO TRATAMENTO
«Responsável pelo tratamento», a pessoa singular ou coletiva, a autoridade pública, a agência ou outro organismo que, individualmente ou em conjunto com outras, determina as finalidades e os meios de tratamento de dados pessoais.

3.SUBCONTRATANTE
«Subcontratante», uma pessoa singular ou coletiva, a autoridade pública, agência ou outro organismo que trate os dados pessoais por conta do responsável pelo tratamento destes.

Cláusula 1ª
(Conformidade com a NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS)

1. Cada uma das Partes deve atuar em conformidade com todas as normas vigentes no ordenamento jurídico nacional em matéria de proteção de dados pessoais e de segurança da informação, normas essas designadas doravante por NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS, cumprindo com as respetivas obrigações.
2. A NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS abrange todo e qualquer tipo de norma vigente e aplicável no ordenamento jurídico nacional bem como toda e qualquer interpretação ou decisão de uma entidade administrativa ou jurisdicional nas referidas matérias e toda e qualquer recomendação, código de conduta ou mecanismo de certificação vigente e aplicável emitido por uma autoridade de supervisão.

Cláusula 2ª
(Responsável pelo tratamento e subcontratante)

No âmbito do Contrato celebrado entre a ARM - Águas e Resíduos da Madeira, S.A. e o Cocontratante, ambas as partes acordam que, em matérias de proteção de dados pessoais e de segurança da informação, a ARM - Águas e Resíduos da Madeira, S.A. será a entidade responsável pelo tratamento e

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

o Cocontratante será o SUBCONTRATANTE, de acordo com as definições e os termos gerais constantes da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.

Cláusula 3ª

(Medidas técnicas e organizativas)

O SUBCONTRATANTE deve implementar e executar as medidas técnicas e organizativas adequadas de uma forma que o tratamento satisfaça os requisitos da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS, assegurando a defesa dos direitos do titular dos dados e assumindo os custos pela implementação dessas medidas, como partes integrantes dos serviços objeto do Contrato.

Cláusula 4ª

(Sub-subcontratação)

1. O SUBCONTRATANTE não está autorizado a contratar outro subcontratante sem que a responsável pelo tratamento tenha dado, previamente e por escrito, autorização específica ou geral.
2. Existindo uma autorização geral por escrito, o SUBCONTRATANTE deve informar a responsável pelo tratamento de quaisquer alterações pretendidas quanto ao aumento do número ou à substituição de outros subcontratantes, dando assim à responsável pelo tratamento a oportunidade de se opor a tais alterações.
3. Se o SUBCONTRATANTE contratar outro subcontratante para a realização de operações específicas de tratamento de dados por conta da responsável pelo tratamento, são impostas a esse outro subcontratante, por contrato ou outro ato normativo ao abrigo do direito da União ou dos Estados-Membros, as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados que as estabelecidas neste Anexo Único, devendo obter garantias por parte deste de que cumprirá as obrigações da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.
4. Se o SUBCONTRATANTE contratar outro subcontratante para a realização de operações específicas de tratamento de dados por conta da responsável pelo tratamento, e se esse outro subcontratante não cumprir as suas obrigações em matéria de proteção de dados, o subcontratante inicial continua a ser plenamente responsável, perante o responsável pelo tratamento, pelo cumprimento das obrigações desse outro subcontratante.
5. Se o SUBCONTRATANTE contratar outro subcontratante para a realização de operações específicas de tratamento de dados por conta do responsável pelo tratamento, o contrato deve ser feito por escrito, incluindo em formato eletrónico.

Cláusula 5ª

(Termos de vinculação)

O tratamento de dados pessoais no âmbito das relações de subcontratação entre as partes é regulado por este Anexo Único.

Cláusula 6ª

(Circulação e transferência de dados pessoais)

O SUBCONTRATANTE não está autorizado, sem que a responsável pelo tratamento tenha dado, previamente e por escrito, autorização específica ou geral e, neste caso, cumpridas que sejam as

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

respetivas instruções, a proceder à transferência de dados pessoais para entidades terceiras, incluindo no que respeita às transferências de dados para países terceiros ou organizações internacionais, a menos que seja obrigado a fazê-lo pelo direito da União ou do Estado-Membro a que está sujeito, informando nesse caso a responsável pelo tratamento desse requisito jurídico antes do tratamento, salvo se a lei proibir tal informação por motivos importantes de interesse público.

Cláusula 7ª

(Compromisso de confidencialidade)

O SUBCONTRATANTE deve assegurar que os colaboradores, trabalhadores ou pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

Cláusula 8ª

(Medidas de segurança)

1. O SUBCONTRATANTE deve adotar todas as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco, tendo em conta as técnicas mais avançadas, os custos de aplicação e a natureza, o âmbito, o contexto e as finalidades do tratamento, bem como os riscos, de probabilidade e gravidade variável, para os direitos e liberdades das pessoas singulares.
2. Entre outras, o SUBCONTRATANTE deve aplicar as seguintes medidas, consoante o que for adequado:
   a) medidas de pseudonimização e de cifragem dos dados pessoais;
   b) medidas para assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
   c) medidas para restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada no caso de um incidente físico ou técnico;
   d) processos para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento.
3. O SUBCONTRATANTE deve proceder à avaliação da adequação do nível de segurança, devendo ter em conta, designadamente, os riscos apresentados pelo tratamento de dados que esteja a realizar.
4. O SUBCONTRATANTE deve proceder à implementação de todas as medidas necessárias para prevenir a destruição, perda e alteração acidentais ou ilícitas, a divulgação ou ao acesso não autorizados, de dados pessoais transmitidos, conservados ou sujeitos a qualquer outro tipo de tratamento no âmbito deste contrato.

Cláusula 9ª

(Conformidade dos colaboradores ou trabalhadores)

1. O SUBCONTRATANTE é responsável por garantir a conformidade da atividade de todos os seus colaboradores ou trabalhadores com a NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.
2. O SUBCONTRATANTE deve garantir a implementação das medidas de segurança necessárias à respetiva conformidade, estando obrigado a celebrar acordos de confidencialidade enquadrados em contratos escritos com esses colaboradores ou trabalhadores.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

3. Sempre que seja necessário para a realização de operações de tratamento de dados pessoais inerentes ao Contrato, o SUBCONTRATANTE garante o consentimento, nos termos da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS, de todos os seus colaboradores ou trabalhadores.
4. O SUBCONTRATANTE deve adotar as medidas consideradas adequadas para garantir a fiabilidade do tratamento dos dados pessoais pelos seus colaboradores e trabalhadores, sendo responsável em proceder à formação adequada destes para garantia da atividade em conformidade com a NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.

Cláusula 10ª
(Assistência à responsável pelo tratamento)

1. Assistência na resposta ao exercício dos direitos dos titulares:
Tendo em conta a natureza do tratamento, o SUBCONTRATANTE presta assistência à responsável pelo tratamento através de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que esta cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos em matéria de proteção de dados pessoais previstos na NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS, registando e notificando à responsável pelo tratamento, no prazo de dois dias úteis, quer todos os pedidos dos titulares dos dados pessoais, quer as reclamações ou quaisquer outros pedidos relacionados com as obrigações das partes em matéria de conformidade com a NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.
2. Assistência nas notificações ou comunicações de violação de incidentes de dados pessoais:
Tendo em conta a natureza do tratamento e a informação que tem ao seu dispor, o SUBCONTRATANTE deve prestar assistência à responsável pelo tratamento no sentido de esta assegurar o cumprimento das obrigações previstas na NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS em matéria de notificações ou comunicações de violação de dados pessoais.
3. Assistência na realização de avaliações de impacto:
Tendo em conta a natureza do tratamento e a informação que tem ao seu dispor, o SUBCONTRATANTE deve prestar assistência à responsável pelo tratamento no sentido de esta assegurar o cumprimento das obrigações previstas na NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS em matéria de realização de avaliações de impacto das operações de tratamento previstas sobre a proteção de dados pessoais.
4. Assistência na realização de consultas prévias:
Tendo em conta a natureza do tratamento e a informação que tem ao seu dispor, o SUBCONTRATANTE deve prestar assistência à responsável pelo tratamento no sentido de esta assegurar o cumprimento das obrigações previstas na NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS em matéria de consultas prévias às autoridades de supervisão.

Cláusula 11ª
(Conservação dos dados)

1. O SUBCONTRATANTE deve cumprir com os prazos exigidos pela NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS para conservação dos dados pessoais, devendo seguir as instruções gerais ou especiais da responsável pelo tratamento nessa matéria.
2. Consoante a escolha da responsável pelo tratamento, o SUBCONTRATANTE deve apagar ou devolver-lhe todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento,

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados-Membros.

Cláusula 12ª

(Dever de prestar informações)

1. O SUBCONTRATANTE deve disponibilizar à responsável pelo tratamento todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações previstas na NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS em matéria de proteção de dados pessoais e de segurança da informação.
2. Em especial, o SUBCONTRATANTE deve informar imediatamente a responsável pelo tratamento se, no seu entender, alguma instrução violar o Contrato ou este Anexo Único ou outras disposições do direito da União ou dos Estados-Membros em matéria de proteção de dados.

Cláusula 13ª

(Auditorias e inspeções)

O SUBCONTRATANTE deve permitir ou facilitar todas as auditorias ou inspeções, conduzidas pela responsável pelo tratamento ou por outro auditor por esta mandatado, que sejam consideradas necessárias no âmbito do Contrato, assumindo a responsabilidade pelo pagamento dos custos acrescidos associados a essas auditorias ou inspeções sempre que sejam detetadas desconformidades da sua exclusiva responsabilidade.

Cláusula 14ª

(Tratamento sob a autoridade da responsável pelo tratamento)

O SUBCONTRATANTE ou qualquer pessoa que, agindo sob a sua autoridade, tenha acesso a dados pessoais, não procede ao tratamento desses dados exceto por instrução da responsável pelo tratamento, salvo se a tal for obrigado por força do direito da União ou dos Estados-Membros.

Cláusula 15ª

(Registos das atividades de tratamento)

1. O SUBCONTRATANTE e, sendo caso disso, os seus representantes ou subcontratantes, deve conservar um registo de todas as categorias de atividades de tratamento realizadas em nome e por conta da responsável pelo tratamento.
2. Deste registo deverá constar:

a) O nome e contactos do SUBCONTRATANTE ou subcontratantes, bem como, sendo caso disso do representante da responsável pelo tratamento ou do subcontratante e do encarregado da proteção de dados;

b) As categorias de tratamentos de dados pessoais efetuados em nome de cada responsável pelo tratamento;

c) Se for aplicável, as transferências de dados pessoais para países terceiros ou organizações internacionais, incluindo a identificação desses países terceiros ou organizações internacionais e, no caso das transferências referidas no artigo 49.º, n.º 1, segundo parágrafo, do RGPD, a documentação que comprove a existência das garantias adequadas;

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

d) Se possível, uma descrição geral das medidas técnicas e organizativas no domínio da segurança referidas no artigo 32.º, n.º 1, do RGPD.

3. O registo é efetuado por escrito, incluindo em formato eletrónico.

4. O SUBCONTRATANTE e, caso existam, os seus subcontratantes, devem disponibilizar, a pedido, o registo à responsável pelo tratamento bem com à autoridade de controlo nos termos da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.

Cláusula 16ª

(Dever de cooperação)

O SUBCONTRATANTE deve cooperar com a responsável pelo tratamento sempre que haja necessidade de proceder a respostas aos pedidos da autoridade de controlo, no âmbito da prossecução das suas atribuições.

Cláusula 17ª

(Dever de notificação de uma violação de dados pessoais)

1. O SUBCONTRATANTE deve implementar um sistema de gestão de incidentes em matéria de dados pessoais e de segurança da informação.

2. Em caso de violação de dados pessoais, o SUBCONTRATANTE deve notificar desse facto a responsável pelo tratamento, sem demora injustificada e, sempre que possível, até 12 horas após ter tido conhecimento da mesma, a menos que a violação dos dados pessoais não seja suscetível de resultar num risco para os direitos e liberdades das pessoas singulares.

3. Se a notificação não for transmitida no prazo de 12 horas, deve ser acompanhada dos motivos do atraso.

4. A notificação referida deve, pelo menos:

a) Descrever a natureza da violação dos dados pessoais incluindo, se possível, as categorias e o número aproximado de titulares de dados afetados, bem como as categorias e o número aproximado de registos de dados pessoais em causa;

b) Comunicar o nome e os contactos do encarregado da proteção de dados ou de outro ponto de contacto onde possam ser obtidas mais informações;

c) Descrever as consequências prováveis da violação de dados pessoais;

d) Descrever as medidas adotadas ou propostas pelo SUBCONTRATANTE para reparar a violação de dados pessoais, inclusive, se for caso disso, medidas para atenuar os seus eventuais efeitos negativos;

5. Caso, e na medida em que não seja possível fornecer todas as informações ao mesmo tempo, estas podem ser fornecidas por fases, sem demora injustificada.

6. O SUBCONTRATANTE deve documentar quaisquer violações de dados pessoais, compreendendo os factos relacionados com as mesmas, os respetivos efeitos e a medida de reparação adotada, disponibilizando essa documentação à responsável pelo tratamento.

Cláusula 18ª

(Responsabilidade e indemnizações)

O SUBCONTRATANTE deve indemnizar a responsável pelo tratamento por quaisquer danos causados resultantes de dados pessoais, pela sua atuação ou pela atuação de um qualquer seu subcontratado,

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal

quer esses danos sejam decorrentes da violação dos termos deste contrato, quer esses danos sejam decorrentes da violação dos termos da NORMA DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.

Cláusula 19ª

(Gabinete de Proteção de Dados)

Para o exercício de qualquer tipo de direitos de proteção de dados e de privacidade ou para qualquer assunto referente aos temas da proteção de dados, privacidade e segurança da informação, o SUBCONTRATANTE pode entrar em contacto com o Gabinete de Proteção de Dados através do correio eletrónico [protecaodedados@arm.pt], descrevendo o assunto do pedido e indicando um endereço de correio eletrónico, um endereço de contacto telefónico ou um endereço de correspondência para resposta.

O Gabinete de Proteção de Dados do SUBCONTRATANTE pode ser contatado através do correio eletrónico a disponibilizar à ARM – Águas e Resíduos da Madeira, S.A.

Para além destas condições gerais, são aplicáveis todas as medidas que estão previstas no Contrato ou em outros instrumentos contratuais celebrados entre as partes para efeitos de tratamento de dados pessoais.

www.arm.pt geral@arm.pt +351 291 201020 Rua dos Ferreiros n.º 148-150, 9000-082 Funchal