

dy.  
Sarmiento  
/ /

## CONTRATO

Nº CP 001/CCP/2020

### AQUISIÇÃO DE DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Entre:

**Primeiro Outorgante:** CERCITEJO - Cooperativa de Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados CRL, com o registo de pessoa coletiva n.º500719519, com sede na Rua da Esperança nº 6 Bom Sucesso, 2615-305 Alverca do Ribatejo, sítio na internet: [www.cercitejo.org.pt](http://www.cercitejo.org.pt), e-mail: [geral@cercitejo.org.pt](mailto:geral@cercitejo.org.pt), telefone: 219582286 / 219586243, neste ato representada por [REDACTED] e por Ivo [REDACTED], na qualidade de Presidente, Tesoureiro e Vogal da Direcção da Cercitejo,, doravante denominada por Cercitejo

E

**Segundo Outorgante:** ITAU – Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A., com o registo de pessoa colectiva nº 500142858, com sede na Rua da Garagem, nº10, 2º Piso, 2794-022 Carnaxide, sítio na internet: [www.italu.pt](http://www.italu.pt), neste acto representada por [REDACTED] na qualidade de representante legal, doravante denominada por ITAU

Tendo em conta

A decisão de adjudicação, datada do dia 28 de setembro de 2020, pela Direcção da Cercitejo, relativa ao procedimento pré-contratual Nº CP 001/CCP/2020 - Aquisição do Serviço de Fornecimento de Refeições

*Out.*  
*Somancha*  
*[assinatura]*

**PARTE I**  
**ESPECIFICAÇÕES JURÍDICAS**  
**CAPITULO I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Cláusula 1 – Objeto**

1. O presente concurso público tem por objeto a aquisição do serviço de gestão de refeitório da CERCITEJO - COOPERATIVA DE EDUCAÇÃO E REABILITAÇÃO DE CIDADÃOS INADAPTADOS, CRL.
2. Durante a vigência o adjudicatário tem o exclusivo do serviço de almoços.

**Cláusula 2 – Contrato/Prazo**

A vigência do contrato iniciará no dia imediato à outorga do mesmo e terá a duração de 12 meses, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo, nos termos do CCP.

**Cláusula 3 – Decisão de Contratar**

Nos termos do disposto no artigo 36º, nº 1, do Código dos Contratos Públicos, a decisão de contratar foi tomada por três elementos da Direção.

**Cláusula 4 – Preço Contratual**

1. O preço contratual por refeição é de 2,64€ (dois euros e sessenta e quatro cêntimos), a qual acresce o valor do IVA.
2. A média de refeições dia prevista situa-se entre as 70 (setenta) e o 100 (cem) dia.
3. O preço contratual global é de 60.950€ (sessenta mil e novecentos e cinquenta euros), para um período de 1 ano.

**Cláusula 5 – Condições de Pagamento**

1. Apresentar a fatura até ao 5º dia do período seguinte a que se reporta.
2. A quantia devida pela entidade adjudicante deve ser paga no prazo de 60 dias, após a data de receção da respetiva fatura.
3. A entidade adjudicatária tem que apresentar as declarações de não dívida às finanças e segurança social.
4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitida (s) e observado os dispostos no n.º 1, a (s) fatura(s) serão pagas através de cheque ou transferência bancária.

**Cláusula 6 – Caução**

Não é exigível a prestação de caução nos termos do nº 2 do artigo 88º do CCP.

**CAPÍTULO II**  
**OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

Dy.  
Santana  
Euzen

## Cláusula 7 – Obrigações Gerais do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras previstas na legislação aplicável as obrigações estão descritas no Contrato:
  - a) Não alterar as condições de aquisição fora dos casos previstos no contrato;
  - b) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de aquisição, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem e que venham a ser solicitados;
  - c) Comunicar imediatamente sempre que haja uma impossibilidade parcial ou total para cumprimentos das suas obrigações;
  - d) Informar quem é a pessoa gestora do contrato, bem como quaisquer alterações relativamente à sua nomeação;
  - e) Manter atualizados os documentos de habilitação;
  - f) Entregar todos os bens objeto do contrato em conformidade com os termos estabelecidos, tendo em conta a sua natureza e o fim a que se destinam;
  - g) Conjuntamente com os bens objeto deste procedimento, o adjudicatário deve entregar todos os documentos que sejam necessários para a boa e integral funcionamento e utilização dos bens, sempre que isto se aplique;
  - h) O prazo das obrigações de reposição da conformidade dos bens entregues conta-se a partir de cada receção individualmente considerada.
2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, técnicos e informáticos que sejam necessários e adequados, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. O adjudicatário é responsável por todos os danos ou prejuízos causados à entidade adjudicante e decorrentes de quaisquer erros ou omissões da prestação dos serviços.

01.  
\* Soudast  
Ew...

## Cláusula 8 – Obrigações Específicas/Técnicas do Adjudicatário

1. O Adjudicatário obriga-se a fornecer a matéria-prima necessária à confeção das refeições, confeccionar e fornecer refeições, propor as ementas e fazer a respetiva gestão, depois de as mesmas serem aceites pela CERCITEJO. Diariamente existem três pratos diferentes por refeição: um de carne ou peixe, um de dieta e um vegetariano.
2. O adjudicatário obriga-se a assegurar a qualidade da matéria-prima utilizada na confeção das refeições e a variedade da ementa.
3. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiene-sanitárias da confeção das refeições e equipamentos utilizados na unidade de confeção da CERCITEJO.
4. O Adjudicatário obriga-se a remeter à CERCITEJO, as ementas para análise com 15 dias de antecedência.
5. O Adjudicatário obriga-se a remeter à CERCITEJO, semanalmente, comprovativos das refeições servidas em cada dia, bem como, no final do mês fazer chegar um mapa com o número total de refeições/mês.
6. Todas as sextas feiras são enviadas um mapa de controlo pela CERCITEJO com o número de refeições servidas e a previsão para a semana seguinte.
7. A equipa de Recursos Humanos é da responsabilidade do adjudicatário.
8. A definição das tarefas a executar pelos RH é da responsabilidade do adjudicatário.
9. A aquisição dos produtos para limpeza da unidade de refeitório e os EPIS são da responsabilidade do adjudicatário.
10. O Adjudicatário obriga-se a manter os equipamentos e materiais da unidade de refeitório em perfeito estado de higiene.
11. Relativamente ao pessoal do estabelecimento abrangido pelo C.C.T., aplicável ao sector das cantinas e refeitórios, o adjudicatário obriga-se a cumprir todas as normas constantes do mesmo, assim como, as relativas à Segurança Social, Higiene e Salubridade.
12. As instalações cumprem os requisitos legais para o exercício da atividade.
13. O adjudicatário obriga-se à limpeza e conservação em bom estado de asseio das zonas adjacentes do estabelecimento, das portas e tetos, paredes, janelas, caixilhos, chaminés, filtros dos exaustores, monta – cargas e às desinfestações necessárias para assegurar a adequada higienização do estabelecimento nos termos da lei.
14. A entidade adjudicante obriga-se a assegurar e manter o estabelecimento contra riscos de incendio, explosão, inundação ocorridos no estabelecimento.

## Cláusula 9 – Quantidades

1. Se existirem dias em que não seja servida qualquer refeição, não pode, por tal facto, ser assacada qualquer responsabilidade à adjudicante.
2. A adjudicante tem direito de, sem prejudicar o normal, através dos seus órgãos próprios ou de entidades em quem delegue, fiscalizar a quantidade e qualidade das refeições servidas, a forma de confeção, assim como, controlar as condições higieno-sanitárias.

04.  
Sondrad  
Zw...

## Cláusula 10 – Comunicações e Notificações

1. Quaisquer comunicações ou notificações entre a CERCITEJO, e a entidade adjudicatária devem ser efetuadas por correio eletrónico, para o endereço, [geral@cercitejo.org.pt](mailto:geral@cercitejo.org.pt) , com conteúdo expreso de forma clara, para que o destinatário fique ciente da sua respetiva natureza.
2. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, na data indicada pelos serviços postais.
3. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.
4. As notificações e as comunicações que tenham como destinatário a CERCITEJO, e que sejam efetuadas após as 18 horas do local de receção ou em dia não útil nesse mesmo local, presumem-se feitas às 9 horas do dia útil seguinte.

Oly.  
Soniandade  
\* Enoluz

**PARTE II**  
**DESCRIÇÃO TÉCNICA**

### Cláusula 11 – Local de prestação do serviço

O objeto do contrato engloba a gestão da seguinte unidade de refeitório da CERCITEJO:

- Rua da Esperança, Nº6 , Bom Sucesso, Alverca do Ribatejo

### Clausula 12 – Refeições a fornecer

1. Nas situações (A) a refeição é composta por:
  - 1 Pão
  - Sopa
  - 3 Pratos guarnecidos: um prato entre carne ou peixe, um prato de dieta e um prato vegetariano
  - Salada servida à parte (disponibilizada diariamente)
  - Legumes
  - Sobremesa à escolha entre fruta ou doce
2. Na proposta o candidato deve apresentar uma ementa trimestral para aprovação, sendo que nesse plano não devem ter fritos mais que uma vez por semana, devendo os pratos ser sempre acompanhados de legumes. A salada deverá ser disponibilizada diariamente, sendo servida à parte.

### Cláusula 13-Requisitos para a elaboração das ementas e das refeições

1. As ementas devem ser elaboradas pela empresa adjudicatária de forma genérica, de acordo com o definido na cláusula 13 e comunicadas ao adjudicatário com um prazo de antecedência mínima de 15 dias. No entanto, e tendo em consideração a população alvo da entidade adjudicante, poderá haver lugar a ajustes específicos a indicar casuisticamente pela entidade adjudicante em que a sua quantificação só pode ser feita caso a caso de acordo com as suas necessidades e prescrições médicas. As restrições/indicações apresentadas prendem-se com necessidades específicas dos clientes da entidade adjudicante, como sendo a falta de dentição, dificuldades ao nível da mastigação e deglutição, alergias, intolerâncias, entre outras;
2. Na elaboração das refeições deve ser garantida a qualidade e variedade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
3. Deve ser garantido que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições para a confeção de outras;
4. Deve garantir-se que a capitação praticada é a correspondente ao adulto;
5. Na elaboração das refeições deve ter-se ainda em conta:



04.  
Soniandade  
Zwiler

- **Sopa** - deve obrigatoriamente:
  - Ser confeccionada com vegetais frescos tendo por base batata/curgete, legumes ou leguminosas, salvo outra indicação para os regimes específicos de alimentação de alguns clientes;
  - Ser temperada com azeite;
  - Ser servida numa quantidade que pode variar entre 200 e 250 ml, por pessoa.
- **Prato** - A sua composição deve obrigatoriamente contemplar os seguintes aspetos:
  - Nos pratos de pescado não podem ser servidos sardinha ou outros peixes com elevada quantidade de espinhas devendo assim existir maior controlo por parte do adjudicatário;
  - Nos pratos de carne, o adjudicatário deverá exercer um controlo rigoroso na remoção de ossos dos pratos constantes das ementas, sendo que quando não possível garantir a remoção total dos ossos, o prato deverá ser substituído na ementa, nos mesmos termos em que são substituídos os pratos de peixe acima referidos;
  - A cada refeição, o prato de carne ou de pescado, deverá apresentar os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (ex. Cereais, arroz, massa), tubérculos (ex. batata, batata doce) e deverá incluir obrigatoriamente produtos hortícolas cozidos e/ou saladas, adequados a cada ementa;
  - As ementas deverão diversificar o mais possível os métodos de confeção a utilizar;
  - Os fritos poderão estar presentes uma vez por semana incluindo os acompanhamentos;
  - Deverão existir embalagens de temperos na unidade, nomeadamente, de azeite, óleo alimentar, vinagre e sal (embalagens ou garrafas), orégãos, maionese, salsa, coentros, orégãos;
  - Deverá ser garantido o fornecimento de dietas de natureza diversa: normal (carnes e pescados magros, cozidos e grelhados); pastosa e vegetariana. Para alguns clientes haverá necessidade de triturar/desfiar a carne/pescado, por questões específicas ao nível da deglutição.
  - Para o prato vegetariano deverá ser utilizada a maior variedade possível, sendo sugerido os seguintes elementos: massa de aveia, massa de milho, massa de espelta, tofu integral, legumes variados, cogumelos, leguminosas, ovos cozidos, batata doce, etc.
- **Sobremesa** - deve:
  - Ser constituída por fruta fresca e crua, de acordo com a disponibilidade sazonal e apresentando pelo menos quatro variedades diferentes na mesma semana;
  - Deve existir sempre disponível fruta assada, cozida ou ralada em resposta a necessidades específicas dos clientes;
  - Na confeção dos doces devem ser utilizadas receitas com baixo teor em açúcar e lípidos;
  - Na confeção da salada de frutas não deverá ser adicionado açúcar e deve incluir-se sempre, pelo menos, uma fruta cítrica.
- **Pão** - Deve ser disponibilizado embalado individualmente.
- **Bebida** - Apenas deverá ser disponibilizada água à refeição servida diretamente da rede ou em jarros cobertos.

By.  
Sousa  
Zuma

## Cláusula 14 – Restrições Alimentares

1. Por razões de ordem médica ou religiosa, poderá ser necessário elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado pela entidade adjudicante, tais como dietas pastosas. Esta apresentará ao adjudicatário o respetivo relatório médico ou declaração assinada pelo responsável conforme se trate da primeira ou segunda situação.
2. As refeições previstas no ponto anterior são fornecidas pelo adjudicatário em unidoses, devendo as mesmas apresentar a identificação do consumidor.
3. O previsto na alínea anterior, não implica qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

## Cláusula 15 – Refeição de recurso

1. O adjudicatário providenciará uma refeição de recurso por utilizador, para o caso de situações imprevistas, tais como falta de gás, água, eletricidade ou outras decorrentes da normal utilização dos equipamentos. Esta refeição pode ser do tipo enlatada (prato principal e sobremesa), ficando a seu cargo a verificação de validade destes produtos, e a sua substituição caso esta seja ultrapassada.
2. Sempre que se verifique necessidade de utilização da refeição de recurso, deverá a mesma ser repostada de imediato, pelo adjudicatário.
3. O disposto nos pontos anteriores não implica acréscimo de custos para o adjudicante, nas situações em que não lhe possa ser atribuída a responsabilidade.

## Cláusula 16 – Auditoria inicial

1. A Entidade Adjudicante e adjudicatário obrigam-se a realizar uma auditoria inicial conjunta, em data e hora a combinar, a fim de avaliarem o estado de funcionamento dos equipamentos.
2. A avaliação relativa à má utilização será feita por um técnico independente.

## Cláusula 17– Aquisição, armazenagem, conservação e outros

1. O adjudicatário é responsável pela aquisição, armazenagem e conservação dos géneros incorporados e dos outros componentes da refeição, devendo ser assegurado, o cumprimento das regras higio-sanitárias exigíveis, de acordo com a legislação aplicável, nomeadamente o sistema de Segurança Alimentar HACCP.
2. A entidade adjudicante disponibilizará câmaras de refrigeração e congelação em perfeitas condições. Em caso de avaria compete à Entidade Adjudicante, a despesa inerente à sua reparação, desde que esta não se deva a má utilização por parte do Adjudicatário.
3. O adjudicatário é obrigado a repor em bom estado de funcionamento os equipamentos que possam vir a sofrer danos/avarias devido à má utilização dos mesmos.
4. A desbaratização, desratização e desinfecções em geral são da responsabilidade da CERCITEJO.

Am.  
Santander  
Ewoly

5. Cabe ao adjudicante disponibilizar e assumir as despesas com a água potável, o gás, eletricidade, aquecimento, telefone e acesso à internet, nas instalações da cozinha e refeitório.
6. É da responsabilidade do adjudicatário manter em boas condições de limpeza e salubridade as zonas adjacentes às instalações, nomeadamente portas, tetos, paredes, janelas e respetivos caixilhos, chaminés, filtros dos exaustores e monta-cargas, nos termos da lei.
7. É da responsabilidade do adjudicante assegurar que se encontram implementadas e atualizadas as medidas de autoproteção de acordo com a lei, garantindo o seu conhecimento pelos trabalhadores do adjudicatário.

## Cláusula 18 – Equipamento, Utensílios e Materiais

1. O fornecimento de toalhetes individuais de papel, de guardanapos de papel e as saquetas para empacotamento de talheres é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
2. O adjudicatário deverá fornecer loiça fina para utilização dos colaboradores.
3. O adjudicatário obriga-se ao fornecimento de toucas, batas, luvas para os trabalhadores e de todos os produtos/substâncias necessários à desinfestação dos géneros alimentares e à higienização das instalações, equipamentos e utensílios.
4. As temperaturas dos equipamentos de manutenção de quentes (banhos-maria/recuperador de calor) serão verificadas por amostragem e aleatoriamente pelo menos uma vez por mês pelo adjudicante através de termómetros específicos (infravermelhos e/ou sonda), a fornecer pelo adjudicatário, e efetuados os respetivos registos.
5. O adjudicatário é responsável pelo controlo e registo diário das temperaturas das câmaras de congelação e refrigeração.
6. O adjudicatário é responsável por manter em adequadas condições de higio-sanitárias as instalações, os equipamentos e utensílios.
7. É responsabilidade do adjudicatário proceder à segregação dos resíduos (orgânicos, embalagens, papel/cartão e óleos de fritura) e colocá-los nos respetivos depósitos no perímetro das instalações.

## Cláusula 19 – Cessão da Posição Contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos de autorização prevista na alínea anterior, deve:
  - a) Ser apresentada pelo concessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
  - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se os concessionários respeitam os requisitos definidos no n.º 2, do artigo 319.º do Código dos Contractos Públicos;
  - c) A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o adjudicatário não se encontra em nenhuma das situações mencionadas no artigo 55º do Código dos Contractos Públicos.

04.  
Soniandack  
Enolzi

## Cláusula 20 - Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida com 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
  - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
  - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
  - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f) 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.

## Cláusula 21 - Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a CERCITEJO 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:
  - a. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a CERCITEJO das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de

*Dr. S. S. S. S. S.*  
*S. S. S. S. S.*

alimentação alternativa. O serviço de refeições incluindo, na sua composição, elementos não autorizados contratualmente ou que não cumpram as exigências qualitativas ou quantitativas.

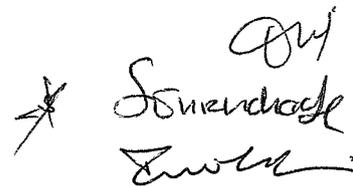
- b. Sempre que se registem, em consequência de inspeções e/ou auditorias da entidade adjudicante, de quem esta delegue ou de outras entidades oficiais ou ainda no seguimento das ações de verificação, situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não conforme no que respeita, nomeadamente, à composição da refeição, qualidade e/ou quantidade das matérias-primas usadas, alterações não autorizadas de ementas, uso de matérias-primas não autorizadas, acondicionamento deficiente ou uso de embalagens não adequadas), fica o adjudicatário sujeito a uma multa de valor correspondente ao das refeições servidas nesse dia no estabelecimento em questão, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.
- c. Salvo casos comprovados de "força maior", sempre que se verifiquem atrasos no fornecimento das refeições atribuíveis ao adjudicatário, este incorrerá numa penalidade no valor correspondente a 5% do total das refeições abrangidas, para atrasos de até um máximo de 15 minutos. Para atrasos superiores a 15 minutos, a penalidade a atribuir será de 5% do valor referente ao total das refeições abrangidas por cada período de 15 minutos ou parcela por que decorrer o atraso.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a CERCITEJO pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 50% do preço contratual.
  3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo da(s) alínea(s) a), b) e c) do n.º 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a resolução do contrato.
  4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a CERCITEJO 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.
  5. A CERCITEJO pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
  6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a CERCITEJO exija uma indemnização pelo dano excedente.

## Cláusula 22 - Convenção Coletiva de Trabalho

O Adjudicatário tem que comprovar a sua adesão à Convenção Coletiva de Trabalho aplicável ao sector da restauração.

## Cláusula 23 – Sigilo

1. O Adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante 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 ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Excluem-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O dever de sigilo impende sobre os administradores e trabalhadores do Adjudicatário, bem como os seus agentes e auxiliares, não cessando com o termo das suas funções, nos termos da Lei.

## Cláusula 24– Proteção de Dados

1. Durante a execução do presente contrato, o Adjudicatário obriga-se a não utilizar, revelar, transmitir ou tratar, seja a que título for, qualquer informação que possa conter dados pessoais de que tenha obtido conhecimento por via da prestação de serviços/fornecimento ora contratados, salvo nos casos expressamente indicados pela Entidade Adjudicante por escrito e para as finalidades devidamente previstas.
2. As obrigações assumidas pelo Adjudicatário nos termos do número anterior mantêm-se válidas após o termo da vigência do período de execução contratual.
3. O Adjudicatário compromete-se, designadamente, a não difundir, copiar, reproduzir, modificar, apagar, destruir ou tratar qualquer dado pessoal a que tenha tido acesso ou que lhe seja transmitido pela Entidade Adjudicante, seja a que título for, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela Entidade Adjudicante.
4. O Adjudicatário obriga-se a cumprir escrupulosamente as obrigações emergentes do regime de proteção de dados em vigor, designadamente quanto a:
  - a. Tratar os dados pessoais a que tenha acesso nos exatos termos e para as finalidades indicadas pela Entidade Adjudicante;
  - b. Manter estritamente confidenciais e disponíveis os dados pessoais que lhe tenham sido transmitidos pela Entidade Adjudicante no âmbito da execução do presente contrato, adotando práticas de pseudonimização e cifragem;
  - c. Cumprir o regime legal relativo ao tratamento de dados pessoais a que a Entidade Adjudicante se encontra submetida, em cada momento, designadamente aquele que resulta atualmente do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, bem como a legislação nacional aplicável;
  - d. Adotar as medidas técnicas e organizativas apropriadas para assegurar e comprovar o cumprimento das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais, bem como implementar mecanismos de correção de situações de incumprimento que venham a ser detetadas;

*Dr. Semandade*  
*Zwola*

- e. Adotar processos regulares de teste, apreciação e avaliação das medidas destinadas a garantir a segurança do tratamento de dados pessoais;
  - f. Prestar à Entidade Adjudicante toda a colaboração em matéria de tratamento de dados pessoais;
  - g. Comunicar à Entidade Adjudicante a deteção de quaisquer situações de incumprimento do regime de proteção de dados vigente;
  - h. Formar os seus trabalhadores, colaboradores, prestadores de serviços ou fornecedores que, de alguma forma, possam vir a ter intervenção na execução do contrato, das suas obrigações relativas a proteção de dados pessoais;
  - i. Cumprir o Código de Conduta da Entidade Adjudicante em matéria de proteção de dados pessoais;
  - j. Colaborar com a Autoridade de Controlo responsável pela fiscalização do cumprimento do regime de proteção dos dados pessoais.
5. O Adjudicatário assume a responsabilidade por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante possam incorrer na sequência do tratamento de dados pessoais, pelos seus trabalhadores, colaboradores, prestadores de serviços ou fornecedores, em violação do dispositivo legal aplicável.

## Cláusula 25 – Resolução do Contrato

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, qualquer das partes poderá resolver unilateralmente o contrato no caso de não cumprimento das obrigações deles decorrentes.

## Cláusula 26 –Casos Omissos

A tudo quanto não se encontre legalmente previsto no contrato, aplicar-se-á a legislação em vigor sobre a contratação pública.

## Cláusula 27 –Prevalência

1.O Contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.

2.O contrato integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos, erros e omissões do Caderno de Encargos, identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões sejam expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e retificações relativos ao caderno de encargos;
- c)O 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.

## Cláusula 28 – Subcontratação

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

## Cláusula 29 – Propostas variantes

Não é admitida a apresentação pelos concorrentes de propostas variantes.

## Cláusula 30 – Gestor de Cliente

Os concorrentes aquando o envio da proposta devem identificar as pessoas responsáveis pela execução e gestão do contrato.

## Cláusula 31 – Gestor de contrato

O gestor de contrato da Cercitejo é Clara Eugénia Nogueira

## Cláusula 32 – Legislação Aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente procedimento aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, e demais legislação portuguesa aplicável.

Alverca do Ribatejo, 1 de outubro de 2020

A Direção da Cercitejo

*Clara Eugénia de Almeida Nogueira*

*Sónia Teresa Ricardo*



*Ino Manuel de Oliveira Crispim*

ITAU

*[Handwritten signature]*  
INSTITUTO TÉCNICO DE ALIMENTAÇÃO HUMANA, S.A.