



ESTADO PORTUGUÊS
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
EXÉRCITO PORTUGUÊS
COMANDO DA LOGÍSTICA
DIREÇÃO DE AQUISIÇÕES

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL N.º Z0026/2024_ALIMEXT_NÍVEL 4_2SEM25-1SEM28

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

ARTIGO 1.º

OBJETO E CONCEITOS

1. O presente procedimento tem por objeto a **aquisição, transporte e distribuição, por lotes, de refeições confeccionadas para as Unidades (U/E/O) do Exército Português** abaixo discriminadas, conforme o plano de ementas definido neste Caderno de Encargos.

Lotes	Unidades
1	Escola das Armas
2	Academia Militar – Sede
3	Unidade de Apoio do Estado-Maior do Exército
4	Laboratório Nacional do Medicamento e Centro de Informação Geoespacial do Exército

2. Para efeitos do presente Caderno de Encargos entende-se por:
- a. Plano de Ementas do Exército** – documento orientador onde constam as ementas planeadas e respetivos géneros alimentícios que as compõem;
 - b. Especificação de Matéria-Prima ou Normas de Controlo de Qualidade (EMP ou NCQ)** – documento que apresenta, para cada género alimentar, a sua definição e características, gerais e específicas, desejadas, tendo em consideração a legislação em vigor aplicável;
 - c. Ficha Técnica de Receitas** – documento que descreve, detalhadamente, cada ementa fornecida e a sua forma de confeção. Deve discriminar a capitação dos ingredientes afetos a cada ementa em questão, bem como, todas as características organoléticas e uma foto com a apresentação final;
 - d. Distribuição** – tarefas que visam garantir que os alimentos chegam ao comensal em conformidade

com os padrões de higiene, segurança e qualidade, abrangendo, para além das obrigações relativas ao acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, as operações de copa e de limpeza geral;

- e. Copa** – tarefas de suporte direto ao salão e à operação de serviço de alimentos e bebidas e engloba a lavagem e higienização de utensílios e palamenta, organização e reposição da palamenta no salão e apoio na montagem de mesas e preparação básica de bebidas ou itens do serviço;
- f. Higiene e Manutenção Operacional** – engloba as tarefas de (1) montagem, limpeza e higienização da sala de refeições e equipamentos de apoio, (2) limpeza, higienização e organização da palamenta e da área de copa e (3) limpeza, higienização e organização da área, equipamentos e utensílios de cozinha.

ARTIGO 2.º

LOCAL DE EXECUÇÃO

O fornecimento e distribuição das refeições objeto do contrato ocorrerá nos seguintes locais:

Lotes	Unidades	Morada
1	Escola das Armas	Alameda da EPI, 2640-492 Mafra
2	Academia Militar – Sede	Rua Gomes Freire, 1169-203 Lisboa
3	Unidade de Apoio do Estado-Maior do Exército	Rua do Museu de Artilharia nº 51, 1100-453 Lisboa
3	Direção de Comunicações e Informação	Rua dos Sapadores, 1199-015 Lisboa
3	Messe de Lisboa	Campo de Santa Clara 133, 1170-385 Lisboa
3	Messe de Atena	Rua Luciano Cordeiro 98, 1150-218 Lisboa
4	Laboratório Nacional do Medicamento e Centro de Informação Geoespacial do Exército	Av. Dr. Alfredo Bensaúde, 1849-012 Lisboa

ARTIGO 3.ª

VIGÊNCIA

O fornecimento a realizar no âmbito dos contratos a celebrar inicia-se a 01 de julho de 2025, cessando a sua vigência quando for atingido o valor máximo adjudicado ou o dia 30 de junho de 2028, conforme o que ocorrer primeiro e de acordo com as quantidades estimadas constantes do Artigo 25.º do presente Caderno de Encargos.

ARTIGO 4.º

FISCALIZAÇÃO PRÉVIA

Quando o preço contratual for superior a 950.000€, o prazo de execução apenas se inicia após a obtenção de visto ou declaração de conformidade por parte do Tribunal de Contas, em virtude de nos termos do n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua redação atual, a execução do contrato não se poder iniciar antes daquele momento.

ARTIGO 5.º**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 presente procedimento;
2. O preço máximo a pagar pela Entidade Adjudicante é de **6.364.906,00€** (seis milhões, trezentos e sessenta e quatro mil, novecentos e seis euros), sem IVA, para os oito Lotes, sendo o preço máximo, para cada um, o abaixo indicado:

Lotes	2SEM2025	2026	2027	1SEM2028	TOTAL
1	395 109,00€	906 091,00€	933 645,00€	543 591,00€	2 778 436,00€
2	128 767,00€	236 469,00€	243 950,00€	114 499,00€	723 685,00€
3	386 074,00€	778 312,00€	801 363,00€	425 238,00€	2 390 987,00€
4	76 228,00€	153 368,00€	157 905,00€	84 297,00€	471 798,00€

3. Não serão admitidas propostas cujo valor ultrapasse o definido para qualquer dos anos e por cada Lote;
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças ou propriedade intelectual, despesas relativas a ações de fiscalização, entre outros;
5. O preço base foi determinado com base em dados históricos, nos preços atualmente praticados pelos diversos fornecedores, na previsão do número de efetivos em cada Unidade (U/E/O) e no período de vigência dos contratos.

ARTIGO 6.º**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E FATURAÇÃO**

1. A faturação, por local de entrega/contrato, deve ser encaminhada à Entidade Adjudicante mensalmente e até quarenta e oito horas após a certificação, por parte do Gestor do Contrato, das quantidades fornecidas em cada período/mês, apresentadas pelo Adjudicatário àquele no dia seguinte ao estabelecido como o último de cada período/mês;
2. O pagamento será efetuado a 30 (trinta) dias, nos termos da alínea d) do n.º 1 do Artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, após a aceitação definitiva das refeições;
3. Nos termos do disposto na alínea c) do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 62/2013, de 10 de maio, e do n.º 2 do Artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, o prazo máximo de duração do processo de aceitação ou verificação para determinar a conformidade dos bens ou dos serviços não pode exceder 30 dias a contar da data de

recepção ou prestação dos mesmos;

4. Eventuais propostas de adiantamentos estão condicionadas pelo regime previsto no Artigo 252.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual;
5. Quando o contrato deva ser submetido a fiscalização prévia por parte do Tribunal de Contas, nenhum pagamento poderá ser efetuado antes de, cumulativamente, obtido o respetivo visto, ou declaração de conformidade, e de liquidados os respetivos emolumentos;
6. Em caso de recusa de visto, por parte do Tribunal de Contas, e nos termos do n.º 1 e 2 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, alterada pela Lei n.º 27-A/2020, de 24 de julho, apenas poderão ser pagos os bens entregues e/ou serviços prestados até à data da notificação dessa decisão;
7. Em caso de atraso no pagamento por parte do contraente público, conforme estipulado no n.º 6 do Artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 84/2019, de 28 de junho, e no n.º 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 62/2013, de 10 de maio, o Adjudicatário tem direito aos juros de mora sobre o montante em dívida, à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora, nos termos do Artigo 286.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual;
8. Nos termos da legislação em vigor, o Adjudicatário deve remeter a(s) fatura(s) eletrónica(s), através da eSPap, por via do Portal FE-AP, para a Direção de Aquisições, cuja morada é:

Direção de Aquisições, Av. Infante Santo, nº 49 – 2º, 1399-056 Lisboa

9. Para suportar a validação da fatura mensal, o Adjudicatário entrega na U/E/O, diariamente e por refeição, um documento legal (Guia de Entrega/Remessa/Transporte), em duplicado, com as quantidades de refeições que entrega, o qual deve ser assinado pelas duas partes e nas duas vias, ficando uma para cada parte;
10. Deve fazer parte do descritivo das faturas o número do compromisso orçamental, a descrição do processo, o número do contrato e o número do Pedido de Compra;
11. O número de refeições faturadas deverá vir discriminado por tipologia e o seu total não pode ser superior ao número de refeições efetivamente entregues no período a que se referir: mensal, salvo coordenação pontual em contrário;
12. A omissão da informação descrita nos números anteriores implicará a devolução da fatura e, conseqüentemente, a atrasos no pagamento;
13. Em caso de discordância quanto aos valores apresentados nas faturas, deve a Entidade Adjudicante comunicar ao Adjudicatário, por escrito, os fundamentos da mesma, ficando o Adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.

ARTIGO 7.º**CESSÃO FINANCEIRA (FACTORING)**

1. Recai sobre o Adjudicatário a obrigação de:
 - a. Informar, o eventual futuro adquirente dos seus créditos, da existência desta cláusula, nos termos da qual é acordada a necessidade de prévio consentimento da Entidade Adjudicante para a cessão;
 - b. Solicitar consentimento prévio à Entidade Adjudicante sempre que pretenda celebrar um contrato de Cessão Financeira ou qualquer outro contrato de cessão dos créditos que lhe advenham em virtude da execução do presente contrato.
2. A solicitação do pedido de consentimento prévio deve referir, imperativamente, os seguintes pontos:
 - a. Identificar claramente qual o contrato celebrado com a Entidade Adjudicante, por via desta Direção de Aquisições, que ficará abrangido pelo contrato de Cessão Financeira (Factoring) ou qualquer outro contrato de cessão dos créditos que lhe advenham em virtude da execução do presente contrato;
 - b. Identificação da Entidade Financeira com quem se pretende celebrar o Contrato de Cessão Financeira ou qualquer outro contrato de cessão dos créditos que lhe advenham em virtude da execução do presente contrato;
 - c. Outra informação considerada pertinente e que deve vir explícita na solicitação.
3. A Entidade Adjudicante dispõe de 10 dias úteis, contados desde a data da receção da solicitação referida em 1., apresentada pelo Adjudicatário, para comunicar a esta a sua decisão por escrito. Findo o referido prazo, deve presumir-se o consentimento;
4. A Entidade Adjudicante só efetuará pagamentos à Entidade Financeira após verificada a situação contributiva e tributária, quer daquela, quer do Adjudicatário.

ARTIGO 8.º**DEVERES DA ENTIDADE ADJUDICANTE**

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou do presente Caderno de Encargos, da celebração de contrato decorrem, para a Entidade Adjudicante, as seguintes obrigações:

1. Requisitar o número de refeições confeccionadas a fornecer diariamente pelo Adjudicatário, através dos meios de comunicação que vierem a ser definidos pelas Partes, com a antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis;
2. Até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a Entidade Adjudicante poderá retificar, incrementado ou decrementando o número de refeições comunicadas, até ao máximo de 10 (dez)% das refeições originalmente requisitadas;
3. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário às instalações da Unidade U/E/O, mediante a atribuição de um cartão de identificação ou outra forma considerada ajustada;
4. Suportar os encargos associados à manutenção das suas instalações, exceto nos casos de uso abusivo ou negligente da parte dos trabalhadores do Adjudicatário;

5. Garantir o fornecimento de energia elétrica, gás e água para o normal funcionamento dos equipamentos de armazenagem e conservação, bem como para o normal desenrolar de tarefas de preparação e distribuição das refeições confeccionadas, e das necessárias ações de limpeza, suportando os correspondentes encargos;
6. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos seguintes produtos, em quantidade igual ao número de refeições a servir em cada refeição, se e quando aplicável:
 - a. Guardanapos de papel;
 - b. Saquetas para talheres;
 - c. Toalhetes de papel para tabuleiros;
 - d. Toalhas de papel para as mesas (se e quando aplicável);
 - e. Produtos para combate e controlo de pragas.
7. Disponibilizar, em bom estado de funcionamento, as instalações e equipamentos existentes afetos à prestação do serviço, discriminados no **Anexo A**, que permitam a armazenagem em frio (refrigeração) por tempo limitado, a preparação das 1.ª refeições e dos suplementos alimentares, o fornecimento das refeições, as operações de copa e de limpeza geral;
8. Garantir a disponibilização de equipamentos em bom estado de funcionamento, bem como a sua reposição (deve acontecer num prazo razoável), sempre que a reparação não seja economicamente viável, exceto nas situações em que a avaria seja devida a uso indevido ou negligente pelos funcionários do Adjudicatário, recaindo essas responsabilidades - reparação e reposição - neste último;
9. Substituir a palamenta à medida que se for danificando e/ou desgastando, em consequência da sua utilização normal, requisitando-a ao canal Logístico;
10. Garantir a disponibilização de talheres em quantidade suficiente para o Adjudicatário desenvolver o seu trabalho sem reparos no que a esta área diz respeito, devendo o seu quantitativo ser referido no documento mencionado acima em 7., não havendo lugar a reposição durante a execução do contrato, salvo quando devidamente justificado;
11. Manter a Entidade Técnica informada, enviando mensalmente o resumo das refeições consumidas, inconformidades do adjudicatário e relatório que expresse os níveis de satisfação dos utentes;
12. Disponibilizar duas instalações sanitárias nas redondezas da área da execução dos trabalhos/serviços (uma masculina e uma feminina) e vestuários com um cacifo por cada funcionário do Adjudicatário, bem como uma dependência para seu uso exclusivo, para armazenamento dos produtos e artigos de limpeza.

ARTIGO 9.º

DEVERES DO ADJUDICATÁRIO

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, zelo e competência, as seguintes obrigações:

1. Garantir o cumprimento das normas legais em vigor no que se refere à atividade de fornecimento de refeições confeccionadas, bem como deter (e manter válidas) todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da mesma;
2. Durante a vigência do contrato, o Adjudicatário obriga-se a fornecer refeições confeccionadas, nas moradas referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos, todos os Dias de Atividade Normal (DAN), Dias de Atividade Reduzida¹ (DAR), sem qualquer alteração do preço proposto por tipologia de refeição, devendo a Entidade Adjudicante informar o Adjudicatário para o efeito, com uma antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis, sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo anterior;
3. A confeção das refeições deve ser efetuada nas instalações do Adjudicatário, admitindo-se que a 1.ª refeição, refeições frias e suplementos noturnos possam ser preparados nas instalações da Entidade Adjudicante. Esta admissibilidade apenas se verifica para as refeições ou similares destinados a ser consumidos nas instalações da U/E/O onde serão confeccionados;
4. O Adjudicatário tem de estabelecer um Ponto de Venda de Senhas de Alimentação (PVSA), físico ou eletrónico, onde o pessoal civil que presta serviço na U/E/O a que diz respeito cada contrato possa adquirir as senhas para as refeições que entender/necessitar com 48 horas de antecedência, devendo a sua implementação ser coordenada com os responsáveis da U/E/O. Estas refeições serão pagas pelo requisitante, diretamente ao Adjudicatário e ao preço cobrado à Entidade Adjudicante;
5. Realizar a distribuição das refeições confeccionadas, no refeitório da U/E/O a que diz respeito cada contrato, de acordo com o disposto no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos;
6. Executar todos os serviços de copa associados à distribuição das refeições efetuadas no refeitório geral da U/E/O a que diz respeito cada contrato;
7. Garantir a higiene e manutenção operacional diária nas áreas do refeitório e copa, de acordo com o previsto no plano de HACCP;
8. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) durante a confeção nas suas instalações, transporte e distribuição nas instalações da Entidade Adjudicante das refeições objeto do presente contrato;
9. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para os contentores específicos existentes na U/E/O a que diz respeito cada contrato e referida no Artº 2º, devendo ser feita uma separação por tipo de resíduos, para posterior tratamento ou reciclagem;
10. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições confeccionadas, devidamente acondicionadas, para as instalações da U/E/O a que diz respeito cada contrato, em conformidade com a legislação existente,

¹ Dias de Atividade Reduzida (DAR) são, em regra, os dias de fim-de-semana, feriados, nacionais e municipais, e outros dias que o Comando do Exército ou da U/E/O determinem. Estes últimos serão alvo de aviso prévio 4 (quatro) dias úteis antes do 1º Dia de Atividade Reduzida (DAR) determinado.

garantindo as temperaturas e as condições de transporte adequadas para cada tipo de alimento durante o transporte e na chegada às referidas instalações;

11. Assegurar, através dos seus próprios meios, a carga e descarga das refeições confeccionadas, de géneros ou afins, nas instalações da Entidade Adjudicante, bem como do correspondente material de transporte aquando do seu levantamento;
12. Prestar à Entidade Adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer momento da execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos à mesma;
13. Cumprir o Plano de Ementas constante no **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos, quer no que se refere aos diversos tipos de refeições a fornecer, quer no que se refere aos requisitos a cumprir pelos ingredientes e à respetiva capitação e aporte calórico, constantes do **Anexo D** ao presente Caderno de Encargos;
14. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa pré-estabelecida, comunicar à Entidade Adjudicante o facto e os motivos justificativos com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, propondo duas alternativas, preferencialmente por entre as que constam no Plano de Ementas afeto a este Caderno de Encargos;
15. Assegurar que a confeção das refeições quentes (2.^a e 3.^a refeições), efetuadas nas suas instalações, cumprem as normas e legislação em vigor relativamente à higiene e segurança alimentar;
16. Permitir a visita às instalações, por parte da Unidade Militar de Medicina Veterinária da Direção de Saúde (UMMV/DS), para efeito de controlo;
17. Garantir a distribuição das refeições confeccionadas aos utentes de acordo com o estabelecido no **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos e conforme os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que estão obrigados por lei;
18. Garantir o fornecimento de refeições, do Plano de Ementas do Exército ou de outra Ementa Alternativa autorizada pela DRT/ComLog, sempre que a flutuação do efetivo à refeição o exija, por motivo imprevisto, mediante solicitação da U/E/O a que diz respeito cada contrato;
19. Assegurar a correta utilização dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento, bem como as regras de segurança aplicáveis. Para o efeito, os equipamentos que constam no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos, serão disponibilizados em bom funcionamento, devendo ser restituídos nas mesmas condições no final do contrato, salvo o que decorrer do desgaste inerente à sua normal utilização. As manutenções preventivas e corretivas dos referidos equipamentos decorrerão por conta do Adjudicatário. Só no caso do equipamento ser considerado inoperacional e irreparável, caberá à Entidade Adjudicante a sua substituição, salvo se tal acontecer por inadequada utilização por parte dos funcionários ao serviço do Adjudicatário, caso em que caberá ao Adjudicatário, devendo acontecer num prazo razoável;
20. As instalações afetas ao presente contrato, que serão disponibilizadas ao Adjudicatário durante o período de execução contratual e que este deverá manter em bom estado de limpeza, são as constantes do

Artigo 29.º do presente Caderno de Encargos;

21. Constituir e manter uma reserva de géneros, de modo a garantir o fornecimento de duas refeições (Ementa de Emergência) a ser utilizada sempre que a flutuação de efetivos à refeição o exija, ou por outro qualquer motivo imprevisto, em concordância com a Entidade Adjudicante;
22. Comunicar qualquer facto que, durante a execução do contrato, ocorra e altere a denominação social do Adjudicatário, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e/ou a sua situação comercial;
23. Responsabilizar-se pelos danos causados à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de uma deficiente execução do contrato;
24. O Adjudicatário deve ter um livro de reclamações permanentemente disponível no local onde são servidas as refeições confeccionadas, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro (http://www.pgdlisboa.pt/leis/lei_mostra_articulado.php?nid=737&tabela=leis&so_miolo=), e comunicar todas as reclamações à Entidade Adjudicante até 24 horas após o seu registo naquele;
25. Recorrer aos meios humanos constantes da sua proposta e aos materiais e equipamentos necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento da organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
26. Coordenar com a Entidade Adjudicante a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações daquela;
27. Executar as tarefas acima referidas cumprindo todas as normas legais em vigor na área de higiene e segurança alimentar, designadamente no Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, e a Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde;
28. Não utilizar as instalações concessionadas para preparação ou fornecimento de refeições a utentes alheios ao serviço da Entidade Adjudicante;
29. Não afixar publicidade ou outros escritos no interior ou exterior das instalações concessionadas sem autorização da Entidade Adjudicante.

ARTIGO 10.º

FUNCIONÁRIOS DO ADJUDICATÁRIO

1. No momento da outorga do contrato, o Adjudicatário deve disponibilizar à Entidade Adjudicante os seguintes documentos:
 - a. A lista com o nome, função/especialidade e nacionalidade dos trabalhadores ao seu serviço;
 - b. Cópia de documento onde conste a inscrição dos trabalhadores na Segurança Social e de comunicação de início de atividade à Autoridade Tributária, do contrato de trabalho válido de cada funcionário e do contrato de seguro de acidentes pessoais/trabalho que garanta a cobertura dos riscos decorrentes de acidentes de trabalho a todos os trabalhadores ao seu serviço;
 - c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da Entidade Adjudicante e respetivos turnos, para os dias úteis e dias de atividade reduzida;

- d. Os dados dos trabalhadores designados para substituírem os trabalhadores elencados na alínea a., em caso de férias, faltas e licenças destes últimos;
 - e. Comunicar, antecipadamente e num prazo prático razoável, à Entidade Adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.
2. O Adjudicatário deve desenvolver ações com vista a minimizar a rotatividade dos seus trabalhadores, de modo a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos realizados;
 3. No caso de falta, por qualquer motivo, de um dos trabalhadores afetos à execução do contrato pelo Adjudicatário, este obriga-se a substituí-lo no prazo máximo de 24 horas;
 4. No **Anexo D** consta o número mínimo de funcionários a afetar ao serviço a realizar nas instalações do Adjudicatário, em regime de horário completo. Podem efetuar-se outras combinações que cumpram o mesmo número de horas semanais. Nos meses de julho, agosto ou outro(s), se aplicável, aquele número pode ser reduzido em conformidade com a redução do número de refeições a fornecer;
 5. O quadro de trabalhadores deverá exercer de forma contínua, competente e pontual os serviços objeto do contrato a celebrar, devendo aqueles, conforme legalmente exigido, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, possuir formação adequada no âmbito das matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, entre outras, e fazerem parte de uma apólice de seguro de trabalho;
 6. A Entidade Adjudicante poderá requerer a substituição de um trabalhador se constatar, por parte daquele, situações de indisciplina, absentismo reiterado, incumprimento das cláusulas contratuais, das normas de HACCP ou outras;
 7. O Adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados e com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador;
 8. O Adjudicatário obriga-se a respeitar os direitos e regalias laborais, legalmente consagradas, aos seus trabalhadores, independentemente do regime que lhes seja aplicável, sendo da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário todas as infrações a essa legislação;
 9. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, no que respeita aos encargos com a obrigação contributiva para a segurança social, com os impostos sobre os rendimentos e com o seguro obrigatório de acidentes de trabalho;
 10. O Adjudicatário, para todos os funcionários que não tenham a nacionalidade de um país da União Europeia, deve ainda apresentar, antes do início de funções, o correspondente visto de permanência em território nacional válido;
 11. Os trabalhadores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada para a utilização e manuseamento, tanto dos equipamentos como dos produtos inerentes à execução do contrato;

ARTIGO 11.º**NÍVEIS DE SERVIÇO**

1. O Adjudicatário obriga-se a prestar à Entidade Adjudicante os serviços objeto do contrato a celebrar em conformidade com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte II do presente Caderno de Encargos;
2. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente Caderno de Encargos;
3. A responsabilidade pela verificação da qualidade da execução do contrato e do cumprimento das obrigações do Adjudicatário cabem, cumulativamente, à Unidade Militar de Medicina Veterinária da Direção de Saúde do Exército, aos comandante das Unidades (U/E/O) onde as refeições serão fornecidas e aos respetivos gestores de contrato, sendo as inconformidades detetadas, por uma ou mais destas entidades, comunicadas ao Adjudicatário, por via eletrónica, telefónica ou postal, com referência à aplicação das correspondentes sanções e demais penalidades, quando justificado;
4. Sempre que a comunicação prevista no número anterior seja feita via telefónica, a mesma deverá ser confirmada através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, até ao dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.

ARTIGO 12.º**CONTRATOS DE SEGURO**

1. O Adjudicatário, de acordo com a legislação em vigor, obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro:
 - a. Contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado;
 - b. Contrato de seguro de responsabilidade civil, que cubra os danos corporais ou materiais resultantes de atos ou factos causados a terceiros ou à Entidade Adjudicante ou seus representantes, trabalhadores ou mandatários, quando derivem, nomeadamente:
 - (1) Da negligência do Adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários;
 - (2) De incêndio ou explosão.
2. A apólice indicada na alínea b. do número anterior deverá ser celebrada por um montante mínimo não inferior a 250.000,00€ (duzentos e cinquenta mil euros) e cobrir qualquer ocorrência ou conjunto de ocorrências que resultem de um evento imputável ao adjudicatário;
3. O Adjudicatário fica obrigado a apresentar, quando solicitado pela Entidade Adjudicante, prova de que os seguros previstos nos números anteriores foram contratados e estão vigentes por todo o período da execução dos serviços contratados.

ARTIGO 13.º

COMPROMISSO AMBIENTAL. MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS

1. Na execução do contrato, o Adjudicatário pugnará pelas melhores práticas ambientais que estejam ao seu alcance, inerentes ao cumprimento da sua proposta, no estrito cumprimento da diversa legislação ambiental aplicável. À Entidade Adjudicante compete tomar as medidas necessárias para assegurar o cumprimento das obrigações em matéria de direito ambiental, tendo por base o Considerando 37 da Diretiva 2014/24/EU;
2. Pretende-se, considerando as normas e objetivos da União Europeia, uma contratação pública sustentável, alicerçada no acordo de vontades realizado entre a Entidade Adjudicante e os Adjudicatários, visando a concretização de ideais ambientalmente sustentáveis.

ARTIGO 14.º

SIGILO

O Adjudicatário garantirá o sigilo quanto a quaisquer informações relacionadas com a atividade da Entidade Adjudicante, ou outras, de que venha a ter conhecimento em consequência da execução do contrato.

ARTIGO 15.º

PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. Os dados pessoais a que o Adjudicatário tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, ao abrigo do Contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da Entidade Adjudicante;
2. O Adjudicatário compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, ao abrigo do Contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela Entidade Adjudicante;
3. No caso em que o Adjudicatário seja autorizado pela Entidade Adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, a mesmo será a única responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas, obrigando-se a garantir que as empresas subcontratadas cumprirão o disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o Adjudicatário celebre com outras entidades por si subcontratadas;
4. O Adjudicatário obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, nomeadamente a:
 - a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso durante a execução do Contrato, ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do Contrato;
 - b. Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados

tratados;

- c. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
 - d. Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a Entidade Adjudicante esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e. Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da Entidade Adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
 - f. Prestar à Entidade Adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuados ao abrigo do contrato e manter a Entidade Adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
 - g. Assegurar que os seus colaboradores cumprem todas as obrigações previstas no contrato relativamente a esta matéria.
5. O Adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato;
6. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao Adjudicatário, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o Adjudicatário e o referido colaborador.

ARTIGO 16.º

SANÇÕES

1. Sem prejuízo dos artigos anteriores, sempre que qualquer dos Outorgantes considere que a contraparte está a incorrer em incumprimento das suas obrigações contratuais, deverá notificar a outra, parte por escrito, com a indicação expressa e fundamentada do motivo, concedendo-lhe o prazo de 24 horas para sanar a situação de incumprimento;
2. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no presente Caderno de Encargos não abrangidos por disposição específica, será aplicada uma sanção pecuniária de 150,00€ (cento e cinquenta euros);
3. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas, e), f) e g) do n.º 1 do Artigo 28.º do presente Caderno de Encargos ou em consequência da verificação de resultados de análises

que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1% do valor contratual tantas vezes quantas as que se verificarem;

4. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a), b) e c) do n.º 2 do Artigo 28º, bem como dos artigos 33.º e 34.º do presente Caderno de Encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 1% do valor contratual tantas vezes quantas as que se verificarem;
5. Sempre que no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pela U/E/O a que diz respeito cada contrato se verifique um atraso superior a 30 (trinta) minutos relativamente ao horário definido no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 60,00€ (sessenta euros), se o atraso for inferior a 1 (uma) hora. Caso o atraso ultrapasse 1 (uma) hora, será ativada a ementa de emergência, considerando-se a refeição em atraso como não fornecida;
6. Sempre que se verifique uma alteração à ementa contratada, por motivos alheios à U/E/O a que diz respeito cada contrato, mais de uma vez por mês ao almoço e outra ao jantar, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, e em montante não inferior a 50,00€ (cinquenta euros);
7. Sempre que se verifique que os reforços e suplementos não respeitam os requisitos definidos no caderno de encargos (no devido local, à hora definida e embalados individualmente) o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor diário de faturação dos mesmos, na proporção do incumprimento detetado e em montante não inferior a 50,00€ (cinquenta euros);
8. Sempre que se verifique, comprovadamente, que o número de refeições fornecidas não corresponde ao requisitado e que aquelas não respeitam os requisitos contratados, de acordo com os **Anexos C, D, F e G**, com claro prejuízo para a adequada alimentação dos militares, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 350,00€ (trezentos e cinquenta euros) e indemnizará a U/E/O das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
9. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento das refeições requisitadas, por parte do Adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 50% sobre o valor da refeição em falta e em montante não inferior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
10. Sempre que, por qualquer uma das razões acima elencadas, se verifique a necessidade de recorrer à ementa de emergência, fica o Adjudicatário obrigado à reposição do respetivo stock, no período de 24 horas, sem qualquer encargo para a U/E/O a que diz respeito cada contrato, em acumulação com o

pagamento das sanções aplicáveis a cada uma das situações;

11. Sempre que o Adjudicatário não garanta o número de funcionários constante da sua proposta (que não poderá ser inferior ao número mínimo constante do **Anexo D** ao presente Caderno de Encargos) e do mesmo resultar prejuízo para a execução ou qualidade do serviço, incluindo em caso de não execução dos trabalhos de limpeza, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária no montante de 150,00€ (cento e cinquenta euros), por dia e por cada funcionário em falta, sem prejuízo do previsto no n.º 3 do artigo 10.º do presente Caderno de Encargos;
12. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à U/E/O, da requisição de refeições, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique comprovadamente desperdício das matérias-primas alimentares;
13. Caso a contraparte não adote as medidas adequadas para sanar/resolver de forma definitiva as situações de incumprimento, tem a outra parte direito a resolver o contrato com justa causa, sem prejuízo de reclamar prejuízos e lucros cessantes;
14. O Adjudicatário poderá resolver o contrato, por factos imputáveis ao Exército, que violem as normas previstas no presente caderno de encargos e quando lhe for devido o montante em dívida que exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
15. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato, devendo a intenção de resolução ser comunicada com a antecedência mínima de 30 dias, período durante o qual se deverá encontrar garantido o fornecimento de refeições.

ARTIGO 17.º

CAUÇÃO

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o Adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA, se o valor da proposta adjudicada for igual ou superior a 500.000€;
2. A Entidade Adjudicante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, em caso de incumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo Adjudicatário, e na proporção do incumprimento verificado.

ARTIGO 18.º

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato;
2. Entende-se, por caso fortuito ou de força maior, qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excepcional, independente da vontade das partes, e que não derive da falta ou negligência de qualquer delas;

3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à contraparte, bem como informar do prazo previsível para o restabelecimento da normal execução contratual.

ARTIGO 19.º

GESTOR DO CONTRATO

1. Nos termos do Artigo 250.º - A do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, aquando da outorga do contrato, será incluído no clausulado do mesmo a designação do Gestor do Contrato, efetivo e suplente, nomeados pela Entidade Adjudicante;
2. Nas situações em que o contrato não seja reduzido a escrito, o Gestor do Contrato será indicado no Pedido de Compra;
3. Em caso de alteração ao Gestor do Contrato, o novo designado será comunicado através de correio eletrónico, assumindo funções a partir da data de envio dessa comunicação.

ARTIGO 20.º

OUTROS ENCARGOS

Todas as despesas, derivadas da celebração de contratos de seguros, de prestação de cauções, do eventual pagamento de emolumentos ao Tribunal de Contas, bem como demais despesas não previstas relativas à execução do presente contrato, são da responsabilidade do adjudicatário.

ARTIGO 21.º

RESOLUÇÃO DO CONTRATO

1. O incumprimento, reiterado ou definitivo, por qualquer das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de o resolver, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais exigíveis;
2. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato, devendo a intenção de resolução ser comunicada com a antecedência mínima de 30 dias.

ARTIGO 22.º

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO

Cada Gestor do Contrato, mensalmente, efetuará um relatório onde reportará a quantidade de refeições requisitadas/ fornecidas, complementando-o com uma apreciação sobre a aceitação qualitativa das refeições.

ARTIGO 23.º

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

ARTIGO 24.º**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

Em tudo o não disposto no presente Caderno de Encargos, aplicam-se subsidiariamente as disposições do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, bem como quaisquer outras disposições legislativas e regulamentares aplicáveis.

PARTE II**CLÁUSULAS TÉCNICAS****ARTIGO 25.º****NÚMERO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS**

1. O número de refeições estimadas, para cada Lote e para cada ano de vigência contratual é o constante no **Anexo H** ao presente Caderno de Encargos;
2. Para além das refeições estimadas no número anterior, o Adjudicatário deverá fornecer refeições confeccionadas ao pessoal civil que presta serviço na U/E/O a que diz respeito cada contrato, sempre que estes procedam à sua aquisição, com 48 (quarenta e oito) horas úteis de antecedência, junto do PVSA criado para o efeito, pelo Adjudicatário, após coordenação com os responsáveis da U/E/O, conforme prevê o número 4. do Artº 9º do presente Caderno de Encargos. Estas refeições serão pagas pelo pessoal civil, diretamente ao Adjudicatário e ao preço cobrado à Entidade Adjudicante;
3. As quantidades referidas no n.º 1 são quantidades estimadas, não se encontrando a Entidade Adjudicante vinculada à sua total aquisição, por um lado, e podendo adquirir mais refeições do que as estimadas, por outro, desde que o valor do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados.

ARTIGO 26.º**TIPOLOGIA DE REFEIÇÕES**

1. Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas do Exército (**Anexo C**) são os seguintes:
 - a. **1.ª Refeição** — vulgarmente designada por pequeno-almoço, é composta por 2 artigos panificados (pão, croissant ou pão de leite) de 50 gr ou equivalente fatiado, queijo, fiambre, manteiga, doce, iogurte, cereais, leite, café, entre outros artigos, conforme discriminado no **Anexo F** ao presente Caderno de Encargos;
 - b. **2.ª e 3.ª Refeição "Normal"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, buffet de saladas, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), bebida (água e sumo ou vinho) e sobremesa (doce ou fruta);
 - c. **2.ª e 3.ª Refeição "Dieta"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. São compostas por sopa, prato principal, constituído por carne ou peixe cozido, grelhado ou assado, sem recurso a refogados

(ou estrugidos), buffet de saladas, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), bebida (água e sumo ou vinho) e sobremesa (doce ou fruta);

- d. **2.ª e 3.ª Refeição "Vegetariana"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, buffet de saladas, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), bebida (água e sumo ou vinho) e sobremesa (doce ou fruta);
 - e. **2.ª e 3.ª Refeição "Exercício"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), bebida (água e sumo ou vinho) e fruta. Caracterizam-se por ser de confeção e distribuição simples. No caso da refeição ser consumida em ambiente de campo, o Adjudicatário apenas é responsável pela entrega das refeições no refeitório da U/E/O, nas respetivas caixas de transporte;
 - f. **2.ª e 3.ª Refeição "Fria"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por 3 pães de 50gr, com vários tipos de proteína (sandwich preparada), 1 sumo de 1/5L em embalagem *Tetra Pak*, 2 peças de fruta e 1,5Lts de água mineral engarrafada, embalado individualmente e distribuídas em saco de plástico transparente/translucido fechado;
 - g. **Ementa Festiva** — refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais, considerando as opções discriminadas no **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos. São compostas por sopa, prato principal, 1 pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), bebida (água, sumo ou vinho), fruta, doce e vinho do Porto;
 - h. **Refeição de Emergência** – Refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação supervenientes, derivadas de uma alteração inopinada do efetivo ou para assegurar o fornecimento da alimentação em caso de catástrofes, danos, avarias massivas ou outras razões similares que inibam o normal processamento da refeição. Os Géneros para estas Ementas deverão ser conservados nas instalações do Adjudicatário, ser suficientes para assegurar duas refeições para o efetivo médio da U/E/O a que diz respeito cada contrato e devem ser repostos sempre que utilizados. Os géneros da Ementa de Emergência são geridos pelo método FIFO, para que não se ultrapasse o prazo de validade, não dispensando, ainda assim, de ser rodados periodicamente, para se garantir a verificação dos prazos de validade.
 - i. **Suplementos Noturnos** – são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorías em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou Turnos Noturnos, cuja composição e horário está descrita nos **Anexos B e C** ao presente Caderno de Encargos. São disponibilizadas individualmente em embalagem própria para alimentos e condições climatéricas (selável e impermeável), feitas de material amigo do ambiente ou reutilizável.
2. O Adjudicatário pode explorar um serviço alternativo, apoiado no PVSA, composto por pratos passíveis de serem confeccionados e servidos à **3ª refeição** dos dias úteis (e às 2.ª e 3.ª refeições dos DAR), de composição livre e diferente das ementas aprovadas, a serem servidos mediante marcação prévia e

pagamento pelo consumidor da refeição diretamente ao Adjudicatário. O Adjudicatário não poderá, no entanto, servir estes pratos em substituição das refeições requisitadas pela Entidade Adjudicante.

ARTIGO 27.º

COMPOSIÇÃO DAS EMENTAS

1. As ementas aprovadas pelo Exército, constam do **Anexo F²** ao presente Caderno de Encargos, com a designação indicativa da forma como são confeccionadas;
2. Para cada uma das ementas referidas no ponto anterior, consta no **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos uma Lista Técnica dos ingredientes, “per capita”, necessários à sua preparação, que apresenta desde os ingredientes principais aos complementares e de tempero;
3. Encontra-se também no **Anexo D** ao presente Caderno de Encargos, as Especificações de Matéria-Prima, aprovadas pela Unidade Militar de Medicina Veterinária da Direção de Saúde (UMMV/DS), que apresenta a qualidade/características dos géneros a receber e a utilizar pela Entidade Contratante, devendo o Adjudicatário respeitar (espécies e certificados de origem e de salubridade) o ali previsto, sob pena de se poderem vir a verificar rejeições nas refeições;
4. A quantidade da alimentação confeccionada deverá ser o produto das referidas capitações, previstas no **Anexo C**, pelo número de refeições requisitadas diariamente, utilizando os géneros que respeitem as normas previstas no **Anexo D** e as Fichas Técnicas de Receitas das ementas do Exército no **Anexo F**;
5. O peso das capitações apresentadas no **Anexo C** refere-se ao Peso Líquido Escorrido (PLE), em cru para os acompanhamentos ou em fresco para os ingredientes principais, incluindo a carne e o peixe, que devem ser considerados descongelados;
6. O buffet de salada pode ser substituído por doses individuais, respeitando as capitações e as diversidades estabelecidas;
7. O Plano de Ementas do Exército não contempla ementas vegetarianas. No entanto, no sentido de dar cumprimento ao disposto na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, deve o Adjudicatário:
 - a. Submeter à consideração do Gestor do Contrato da U/E/O a que diz respeito uma proposta de plano de Plano de Ementa Vegetariana mensal que respeite tanto a formação e equilíbrio nutricional, prevista no Artº 4º do diploma atrás mencionado, como as exigências calóricas previstas na alínea 1.d) do número anterior;
 - b. O Plano de Ementa Vegetariana deve assegurar a rotatividade e variedade das ementas, podendo e devendo respeitar a sazonalidade dos géneros que as compõem, não se devendo repetir no período de 15 dias
 - c. O plano de ementas vegetarianas deve ser submetido à consideração do Gestor do Contrato até ao dia 10 do mês anterior ao qual se refere;

² Embora o documento em anexo apresente a indicação de “Documento de Trabalho”, o conteúdo não será modificado, mas apenas a sua formatação.

8. No **Anexo I**, consta o Plano de Frutas, Sobremesas e Suplementos a fornecer diariamente na capitação estabelecida, a qual inclui fruta da época ou doce e, em determinados eventos festivos, um suplemento apropriado fornecido cumulativamente com a ementa prevista para o dia;

ARTIGO 28.º

REQUISITOS DE CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. O Adjudicatário deve cumprir os requisitos abaixo aquando da confeção das refeições:
 - a. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos;
 - b. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações e condições referidas no número 3. do artigo anterior;
 - c. Garantir que os produtos de origem animal, depois de cozinhados, não sofrem perdas de peso, na respetiva capitação, superiores a 30%;
 - d. O Adjudicatário deverá propor o fornecimento de Géneros/Ementas alternativas, sempre que justificadamente não exista a possibilidade de fornecer o estabelecido no Plano de Ementas, sob condição das mesmas serem aceites pela Entidade Adjudicante e desde que se mantenha o preço estabelecido no Contrato a celebrar;
 - e. Assegurar a substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante, sempre que os géneros incorporados e/ou ementas apresentadas sejam rejeitados por incumprimento de qualquer requisito do presente Caderno de Encargos;
 - f. Assegurar que, nos casos previstos no número anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
 - g. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de qualquer refeição na confeção de outras, devendo o Adjudicatário estabelecer a política sobre os restos de comida resultantes e após a distribuição;
2. O Adjudicatário deve cumprir todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente:
 - a. Manter um Plano de HAACP, nos seus processos de confeção, transporte e de distribuição das refeições, que englobe a higienização das instalações e equipamentos, bem como as normas relativas ao pessoal afeto ao objeto do contrato, nomeadamente no que toca à Segurança e Defesa Alimentar, matéria tratada na Publicação do Exército (PDE-23-00), em **Anexo G**;
 - b. Assegurar a recolha e conservação, nas instalações da Entidade Adjudicante, de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção, que integram o pacote das refeições servidas no próprio dia, para análises futuras. Estas amostras devem ser mantidas, pelo menos, durante 72 horas;
 - c. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, no mínimo de 12 (doze) elementos;
 - d. O processo de descongelação deverá ser efetuado nas câmaras destinadas a esse processo;

- e. À exceção dos previstos no presente Caderno de Encargos, não é permitido a utilização de qualquer aditivo, como caldos, sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, etc;
- f. A higienização dos legumes, hortaliças e frutas deverá ser executada antes da sua preparação/distribuição/corte.

ARTIGO 29.º

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. A Entidade Adjudicante dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação e distribuição das refeições, que colocará à disposição do Adjudicatário.
2. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso, colocados à disposição do Adjudicatário, serão inventariados pela Entidade Adjudicante e entregues ao Adjudicatário no início do contrato a celebrar;
3. Os equipamentos, utensílios e material diverso que o Adjudicatário venha a colocar à disposição da U/E/O a que diz respeito cada contrato, não deve acontecer antes de coordenação com esta e sem ser objeto de Guia de Entrega (GE), ficando a responsabilidade pela regularização ao nível da U/E/O. Esta regularização, quando ocorrer, deve ser registada sobre as mesmas GE, que são guardadas, pelas duas partes, durante 12 meses a contar da data da restituição do material ao Adjudicatário;
4. Inclui-se no ponto anterior o material de transporte que possa ser alvo de um volante de constituição fixa, nomeadamente os componentes de utilização praticamente diária;
5. O Adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros;
6. No fim do período de vigência do contrato, o Adjudicatário restitui à U/E/O as instalações, os equipamentos e o material diverso que lhe foram colocados à disposição, em bom estado de conservação e funcionamento;
7. As viaturas e respetivos condutores para garantir o transporte de géneros, refeições confeccionadas e palamenta, quando necessário, serão da responsabilidade do Adjudicatário;
8. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à execução do contrato, assim como proceder à recolha e ao transporte de todo o lixo e resíduos, resultante da laboração nas instalações colocadas à disposição do Adjudicatário, até ao local de deposição (ecoponto) disponibilizado pelos Serviços Camarários ou de tratamento e reciclagem licenciados por outras entidades autorizadas;
9. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo ventilação, esgotos e caixas/grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da Entidade Adjudicante;
10. Sempre que o Adjudicatário detetar a presença de insetos e/ou roedores no período compreendido entre

uma desinfestação e a previsão da próxima, deve comunicar de imediato à Entidade Adjudicante, com vista a proceder-se a nova desinfestação na melhor brevidade;

11. O empacotamento do talher junto com o guardanapo de papel é obrigatório e da responsabilidade do Adjudicatário;
12. O Adjudicatário deve garantir as condições do equipamento existente e garantir o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor, quer na área da armazenagem de alimentos/géneros, quer na área da confeção, do transporte e da distribuição das refeições confeccionadas.

ARTIGO 30.º

HIGIENE E LIMPEZA

O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de higiene e limpeza:

1. No prazo máximo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato, apresentar, para apreciação da Entidade Adjudicante, **um Plano de Higienização e Desinfestação** elaborado em conformidade com o Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar e com as demais leis nacionais e comunitárias em vigor, nomeadamente o Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004;
2. Lavar e higienizar a louça decorrente da confeção das refeições, assim como a utilizada no seu fornecimento, devendo os produtos a utilizar ser certificados para utilização na área alimentar e o encargo ser suportado pelo Adjudicatário;
3. Afixar, à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfecção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executante;
4. Garantir, com carácter preventivo e periodicidade trimestral, a realização de análises à palamenta, mãos e amostras, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante até 15 dias após aquelas;
5. Efetuar, em caso de suspeita e de forma imediata, as análises necessárias ao despiste de toxico-infeção alimentar, através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados tão brevemente quanto possível;
6. Elaborar mensalmente um Relatório de limpeza e higienização das instalações e equipamentos de acordo com o Plano HACCP, apresentando-o à aprovação da Entidade Adjudicante até ao dia 05 de cada mês. Nesse relatório devem ser mencionadas as recomendações relativas às ações que for necessário tomar e que não estejam incluídas neste Caderno de Encargos nem no contrato a celebrar;
7. A arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que sejam cedidos

ao Adjudicatário no âmbito do contrato a celebrar, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante, deve ser efetuada com recurso à utilização de produtos de limpeza apropriados para o sector alimentar e meios próprios.

ARTIGO 31.º

FISCALIZAÇÃO, CONTROLO E AVALIAÇÃO

1. A Entidade Adjudicante constitui-se no direito de fiscalizar, controlar e avaliar o serviço prestado a qualquer momento, solicitando informações ou realizando auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e ao cumprimento das obrigações legais e contratuais pelo Adjudicatário, e, quando justificado, de aplicar as devidas sanções e penalidades ou reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes. As ações deverão recair sobre os seguintes parâmetros:
 - a. Qualidade da Alimentação, nomeadamente dos géneros incorporados, quantidade servida e qualidade da confeção;
 - b. Verificação de produtos pela avaliação da qualidade, em termos de segurança alimentar, e pela sua aplicabilidade, de acordo com o Plano HACCP e Plano de Higienização;
 - c. Avaliação da perceção da qualidade do serviço com base nas reclamações e nos inquéritos de satisfação dos utentes;
2. A fiscalização a que se referem as alíneas a) e b) do número anterior poderá ser efetuada por um representante do Comandante da U/E/O a que diz respeito cada contrato (Oficial-Dia) ou pelas outras entidades fiscalizadoras estabelecidas no Artigo 11.º da seguinte forma:
 - a. Pesagem dos ingredientes das refeições confeccionadas, em conjunto ou em separado, quando seja possível separar um ingrediente dos demais, por forma a estimar o peso da capitação estabelecida no caderno de encargos;
 - b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
 - c. Aceder às instalações do Adjudicatário onde as refeições sejam confeccionadas, para recolha de elementos de prova, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;
 - d. Visita técnica de controlo alimentar às instalações do Adjudicatário, a efetuar sempre que a entidade Adjudicante considere necessário, obrigando-se o Adjudicatário a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos. À entidade Adjudicante reserva-se ainda o direito de efetuar uma visita no início do contrato e a cada seis meses da sua execução.
3. O Adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de géneros, que devem estar devidamente arquivados na cozinha, bem como o registo dos produtos palamentariados;

4. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados;
5. O Adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela Entidade Adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação;
6. O Adjudicatário obriga-se a facultar mensalmente à Entidade Adjudicante o registo da faturação das vendas de refeições efetuadas ao abrigo do n.º 2 do Artigo 25.º deste Caderno de Encargos;

ARTIGO 32.º

PESSOAL

1. O presente Caderno de Encargos prevê que o Adjudicatário disponibilize pessoal que garanta a preparação dos géneros, a confeção e a distribuição, em tempo adequado, através da utilização de duas linhas de distribuição para a 2.ª refeição nos dias úteis e de uma linha de distribuição para as 1ª e 3ª refeições e ainda, para os serviços de copa e limpeza das áreas consignadas à operação;
2. O Adjudicatário fica obrigado a apresentar a constituição da equipa que tem a operar na Entidade Adjudicante (sem prejuízo do número mínimo constante no **Anexo D**), designadamente quanto ao tipo de especialistas e respetiva função, bem como a manter essa informação atualizada;
3. No acesso às instalações todos os funcionários ao serviço do Adjudicatário deverão ser portadores de cartão de identificação, estando sujeitos às regras de segurança impostas pelo Estado de Segurança em vigor na U/E/O em cada momento;
4. O Adjudicatário fica obrigado a designar a equipa com a antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis em relação ao início da prestação dos serviços e a entregar à Entidade Adjudicante a lista dos seus colaboradores com indicação da informação constante no n.º 1 do Artigo 10º do presente Caderno de Encargos;
5. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador, o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. As faltas inopinadas dos colaboradores são prontamente supridas pelo Adjudicatário no espaço de 24 horas, ou de 6 horas, caso se trate de funcionário imprescindível para a confeção das refeições;
6. O Adjudicatário deve acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a segurança dos seus trabalhadores, prestando para o efeito a assistência médica de que careçam por motivo de acidente de trabalho;
7. O Adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências constantes da legislação Nacional para a Segurança e Saúde no Trabalho e assegurar a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores, nomeadamente:
 - a. Proceder à realização de exames de saúde, a todos os funcionários, tendo em vista verificar a aptidão

física e psíquica dos mesmos para o exercício da sua profissão, bem como a repercussão do trabalho e das suas condições na saúde;

- b. Todas as fichas de aptidão passadas pelos médicos devem estar arquivadas e permanentemente disponíveis para consulta no local da prestação do serviço;
- c. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável e no caderno de encargos:
 - (1) Uniformização no serviço a ser prestado na cozinha/copa:
 - (a) Homens/senhoras: calça e jaqueta de trabalho branca, avental, meias e calçado na cor branca(o).
 - (2) Uniformização no serviço a ser prestado na linha do refeitório:
 - (a) Homens: calça, sapato e meia de cor preta, camisa branca, eventualmente, com colete e laço/gravata de cor preta;
 - (b) Senhoras: saia (cobrir o joelho) ou calça, sapato e meia de cor preta (quando vestir saia as meias devem ser da cor da pele), blusa branca, eventualmente, com colete e laço/gravata de cor preta.
 - (3) Toda a roupa deve primar sempre por estar limpa, sem nódoas, não amarrotada, e a calça deve estar bem vincada (quando aplicável). O sapato deve andar sempre bem limpo/engraxado;
 - (4) Zelar para que os seus funcionários mantenham um elevado grau de higiene pessoal e usem sempre vestuário de acordo com o número anterior;
 - (5) Os funcionários deverão fazer uso obrigatório de touca ou rede e luvas, quando aplicável.
- 4. O Adjudicatário deverá assegurar, na constituição da equipa de trabalho, a integração de um seu representante (coordenador de pessoal) que permita a interligação permanente com a Entidade Adjudicante;
- 5. O Adjudicatário será responsável pela elaboração de uma escala de serviço que será disponibilizada à Entidade Adjudicante com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas face à sua entrada em execução.

ARTIGO 33.º

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO

Como parte integrante da sua política de qualidade, o Adjudicatário obriga-se a promover, mensalmente, um inquérito de satisfação junto dos militares e civis da U/E/O a que diz respeito cada contrato, sem prejuízo das ações que a Entidade Adjudicante entenda fazer neste âmbito, dando conhecimento do mesmo ao Comando da Logística, através dos endereços cmdlog.rcqam@exercito.pt e drt.racl.alim@exercito.pt

Direção de Aquisições em Lisboa, 30 de dezembro de 2024

O CHEFE DA DIVISÃO DE CONCURSOS E CONTRATOS

(Original assinado e arquivado no processo)

DOMINGOS MANUEL LAMEIRA LOPES
TENENTE-CORONEL DE ADMINISTRAÇÃO MILITAR

Anexos:

- A - Lista de Equipamentos
- B - Horário e Local de Distribuição
- C - Plano de Ementas e Listas técnicas
- D - Especificação de Matéria-Prima ou Normas de Controlo de Qualidade (EMP ou NCQ)
- E - Número Mínimo de Funcionários
- F - Fichas Técnicas de Receitas (PTE D1)
- G - Segurança e Defesa Alimentar (PDE 4-23-00)
- H - Mapa de Quantidades
- I - Plano de Frutas, Sobremesas e Suplementos