



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

**CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL N.º Z0028/2024\_ALIMEXTERN\_NÍVEL 3\_2SEM25-1SEM28\_**

**ExternAtivRed**

**PARTE I**

**CLÁUSULAS JURÍDICAS**

**ARTIGO 1.º**

**OBJETO E CONCEITOS**

1. O presente procedimento tem por objeto **a aquisição e transporte, por lotes, de refeições confeccionadas para as Unidades (U/E/O) do Exército** abaixo discriminadas em conformidade com o Caderno de Encargos.

<b>Lotes</b>	<b>Unidades</b>
1	Brigada Mecanizada
2	Centro de Tropas Operações Especiais
3	Escola dos Serviços
4	Messe do Porto
5	Regimento de Cavalaria n.º 6
6	Regimento de Comandos
7	Regimento de Guarnição n.º 3
8	Regimento de Guarnição n.º 3 – Destacamento de Porto Santo
9	Regimento de Infantaria n.º 10
10	Regimento de Infantaria n.º 13
11	Regimento de Infantaria n.º 14
12	Regimento de Infantaria n.º 15
13	Quartel de Santo Ovídio
14	Unidade de Apoio do Comando de Pessoal

2. A refeição será necessariamente confeccionada nas cozinhas do Adjudicatário;
3. Para efeitos do presente Caderno de Encargos entende-se por:
  - a. **Dias de Atividade Normal (DAN)** – São consideradas as 1.ª, 2.ª e 3.ª refeições de segunda a quinta-feira e a 1.ª e 2.ª de sexta-feira, ou de dias imediatamente anteriores aos sábados, domingos e feriados.
  - b. **Dias de Atividade Reduzida (DAR)** – São consideradas as 3.ª refeições das sextas-feiras, 2.ª e 3.ª refeições dos sábados, domingos, feriados ou outros dias que o Comando do Exército ou da U/E/O determinem, bem como as 3.ª refeições dos dias imediatamente anteriores a feriados ou outros dias que o Comando do Exército ou da U/E/O determinem;
  - c. **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;
  - d. **Distribuição** – tarefas que visam garantir que os alimentos chegam ao comensal em conformidade com os padrões de higiene, segurança e qualidade, abrangendo as obrigações relativas ao acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos;

## ARTIGO 2.º

### LOCAL DE EXECUÇÃO

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

Lotes	Unidades	Morada
1	Brigada Mecanizada	Brigada Mecanizada, Santa Margarida 2250-350 Constância
2	Centro de Tropas Operações Especiais	Quartel de Santa Cruz, 5100-135 Lamego
3	Escola dos Serviços	Rua de Paredes, Beiriz, 4495-366 Póvoa de Varzim
4	Messe do Porto	Praça da Batalha, 4000-101 Porto
5	Regimento de Cavalaria n.º 6	Rua do Regimento de Infantaria 8, 4710-303 Braga
6	Regimento de Comandos	Regimento de Comandos, EN 250-1 - Serra da Carregueira, 2605-045 - BELAS
7	Regimento de Guarnição n.º 3	Rua Corveta Estefânia, Nazaré - São Martinho 9001-601 Funchal
8	Regimento de Guarnição n.º 3 – Destacamento de Porto Santo	Sítio do Dragual, 9400-045 Porto Santo
9	Regimento de Infantaria n.º 10	Avenida da Marginal, 3800-901 Aveiro
10	Regimento de Infantaria n.º 13	Praça 25 de Abril, 5000-424 Vila Real
11	Regimento de Infantaria n.º 14	Av. Regimento Infantaria 14, 3510-104 Viseu
12	Regimento de Infantaria n.º 15	Rua de Coimbra, 2300-471 Tomar

13	Quartel Santo Ovídio	Praça da República, 4099-037 Porto
14	Unidade de Apoio do Comando de Pessoal	Rua Rodrigues de Freitas, 4430-211 Vila Nova de Gaia

**ARTIGO 3.º****VIGÊNCIA**

O fornecimento a realizar no âmbito do contrato 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 23.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 **3.160.690,00€ (três milhões cento e sessenta mil, seiscientos e noventa euros)** sem IVA para os oito Lotes, sendo o preço máximo para cada um dos Lotes o abaixo indicado;

Lotes	2SEM2025	2026	2027	1SEM2028	TOTAL
1	46.684,00€	93.621,00€	96.832,00€	44.902,00€	282.039,00€
2	46.009,00€	103.233,00€	105.374,00€	58.273,00€	312.889,00€
3	42.467,00€	103.111,00€	105.276,00€	62.214,00€	313.068,00€
4	5.573,00€	11.705,00€	11.971,00€	6.198,00€	35.447,00€
5	19.055,00€	36.752,00€	37.559,00€	17.995,00€	111.361,00€
6	71.240,00€	147.010,00€	150.358,00€	77.293,00€	445.901,00€
7	51.467,00€	104.403,00€	106.390,00€	53.996,00€	316.256,00€
8	53.970,00€	120.450,00€	124.066,00€	68.827,00€	367.313,00€
9	17.256,00€	36.298,00€	37.133,00€	19.259,00€	109.946,00€

<b>Lotes</b>	<b>2SEM2025</b>	<b>2026</b>	<b>2027</b>	<b>1SEM2028</b>	<b>TOTAL</b>
<b>10</b>	42.209,00€	80.875,00€	83.224,00€	38.178,00€	<b>244.486,00€</b>
<b>11</b>	14.731,00€	51.193,00€	52.565,00€	37.934,00€	<b>156.423,00€</b>
<b>12</b>	40.209,00€	84.593,00€	86.516,00€	44.873,00€	<b>256.191,00€</b>
<b>13</b>	6.439,00€	13.181,00€	13.460,00€	6.851,00€	<b>39.931,00€</b>
<b>14</b>	28.329,00€	55.957,00€	57.024,00€	28.129,00€	<b>169.439,00€</b>

3. Não serão admitidas propostas cujo valor proposto ultrapasse os valores definidos 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, dos preços atualmente praticados pelos diversos fornecedores, da previsão do número de efetivos em cada Unidade e do 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 receção 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, consequentemente, 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, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a Entidade Adjudicante, as seguintes obrigações:

1. Requisitar o número de refeições 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. Rececionar as refeições e conferir a sua conformidade, com o exigido no presente CE, assinando a Guia de Entrega/Guia de Transporte e devolvendo o duplicado ao Adjudicatário;
3. Até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a Entidade Adjudicante poderá retificar o número de refeições comunicadas, até ao máximo de 10 (dez)% das refeições originalmente requisitadas;
4. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário nas instalações da Entidade Adjudicante, mediante a atribuição de cartão de visitante;

#### **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 confeccionar e entregar as refeições nos locais de refeição das moradas referidas no Art.º 2º, nos dias (DAN e/ou DAR) estipulados no presente concurso, 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. 3 do artigo anterior;
3. Elaborar, por refeição, Guia de Remessa/Guia de Transporte, em duplicado, disponibilizando a mesma ao responsável pela receção das refeições, o qual deverá assinar e devolver o duplicado declarando a conformidade do serviço;
4. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições devidamente acondicionadas, para as instalações da Unidade, em conformidade com a legislação existente e garantindo as temperaturas adequadas até à chegada das referidas instalações;
5. Nomear em permanência um supervisor que responda pela empresa sobre qualquer questão operacional, que se coloque no âmbito da execução do contrato.
6. Informar o Gestor do Contrato, no primeiro dia útil de cada semana, a ementa a disponibilizar para os dias de atividade reduzida dessa semana, por dias e para cada tipologia de refeição;
7. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa pré-estabelecida mencionada no ponto anterior, comunicar à Entidade Adjudicante o facto e os motivos justificativos com a antecedência máxima de 24 (vinte e quatro) horas, propondo duas alternativas;
8. Assegurar que a confeção das refeições quentes (2.ª e 3.ª refeições), cumprem as normas e legislação em vigor relativamente à higiene e segurança alimentar;
9. Permitir que possam ser efetuadas visitas para monitorização e controlo da qualidade dos serviços prestados, nas instalações atribuídas ao adjudicatário, podendo ser recolhidas amostras para análise, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor aplicáveis.
10. 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 e distribuição nas instalações da Entidade Adjudicante das refeições objeto do presente contrato;
11. Assegurar diariamente a higienização das instalações, equipamentos, baixelas e palamentas nas instalações afetas ao serviço de alimentação;
12. 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 da Entidade Adjudicante;
13. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato que altere, a denominação social do Adjudicatário, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
14. Responsabilizar-se pelos danos causados à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de uma deficiente execução do contrato;

15. 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.

#### **ARTIGO 10.º**

##### **NÍVEIS DE SERVIÇO**

1. O Adjudicatário obriga-se a prestar à Entidade Adjudicante os serviços objeto do contrato de acordo 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 da verificação da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações do Adjudicatário cabem, cumulativamente, à Unidade Militar de Medicina Veterinária da Direção de Saúde do Exército, aos comandantes das Unidades onde as refeições serão fornecidas e aos respetivos gestores do contrato, sendo feita comunicação ao Adjudicatário das inconformidades detetadas, 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 por via telefónica, a mesma é 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 11.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 Entidades Adjudicante e os Adjudicatários, visando a concretização de ideais ambientalmente sustentáveis.

#### **ARTIGO 12.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 13.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 14.º**

##### **SANÇÕES**

1. 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 50,00€ (cinquenta euros);
2. Sempre que no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pelas Unidades se verifique um atraso superior a 30 (trinta) minutos relativamente ao horário definido no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 20% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 25,00 € (vinte e cinco 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;
3. Sempre que se verifique uma alteração à ementa semanal aprovada, por motivos alheios ao Exército e que não seja por este previamente aprovada, mais de uma vez por mês ao almoço e outra ao jantar o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);
4. Sempre que se verifique, comprovadamente, que as refeições fornecidas não correspondem ao número de refeições requisitadas, ou à capitação exigida no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos, com claro prejuízo para a adequada alimentação dos militares, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 20% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros) e indemnizará a Unidade das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
5. 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 100,00 € (cem euros) e indemnizará o

Adjudicatário das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;

6. Sempre que as refeições sejam rejeitadas, por se verificarem indícios claros de que os géneros que as compõem não se encontram em condições de ser consumidos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 75% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 150,00 € (cento e cinquenta euros) e indemnizará a Unidade das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
7. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à Unidade, 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;
8. 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;

#### **ARTIGO 15.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 16.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 17.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, será comunicado o novo Gestor do Contrato designado através de correio eletrónico, assumindo funções a partir da data de envio dessa comunicação.

### **ARTIGO 18.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 19.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 20.º**

#### **AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO**

Os Gestores de Contrato deverão efetuar mensalmente um relatório relativamente à quantidade de refeições requisitadas/ fornecidas, complementado com uma apreciação ampliativa sobre a aceitação qualitativa das refeições.

### **ARTIGO 21.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 22.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 23.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 C** ao presente Caderno de Encargos;
2. 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 montante do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados.

## ARTIGO 24.º

### TIPOLOGIA DE REFEIÇÕES

1. Os tipos de refeições a fornecer nos DAR, são os seguintes:
  - a. **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);
  - b. **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);
  - c. **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);
2. No caso particular do Regimento de Guarnição n.º 3 – Destacamento de Segurança de Porto Santo, deve ainda ser considerado o fornecimento, nos DAN, dos seguintes tipos de refeições:
  - 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 D** ao presente Caderno de Encargos;
  - b. **Suplementos Noturnos** – são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de

compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou Turnos Noturnos, cuja composição e horário está descrita nos **Anexos A e D** ao presente Caderno de Encargos. São disponibilizadas individualmente em embalagem própria para alimentos e condições climáticas (selável e impermeável), feitas de material amigo do ambiente ou reutilizável.

c. **Suplementos Festivos** – são suplementos à 2.<sup>a</sup> refeição e destinam-se à celebração de eventos festivos calendarizados. A sua composição e período de atribuição encontra-se no **Anexo D**.

3. As refeições a considerar, devem estar de acordo com as capitações mínimas obrigatórias mencionadas no **Anexo B** ao presente.

#### **ARTIGO 25.º**

##### **COMPOSIÇÃO DAS EMENTAS**

1. Em **Anexo F** ao presente Caderno de Encargos, encontram-se as Especificações de Matéria-Prima (EMP) aprovadas pela UMMV/DS relativamente à qualidade dos géneros a utilizar e a receber pela Entidade Contratante, devendo o Adjudicatário respeitar a qualidade dos géneros (Espécies e certificados de origem e de salubridade) ali previstos sob pena da rejeição das refeições;
2. No plano de ementas semanal a fornecer pelo Adjudicatário à Entidade Adjudicante, tem de constar a inclusão de, pelo menos, 1 prato de carne, 1 prato de peixe e 1 prato vegetariano. Relativamente à sobremesa, deve existir opção entre doce ou fruta da época;
3. Não é possível repetir o mesmo prato mais do que 2 (duas) vezes por mês.

#### **ARTIGO 26.º**

##### **REQUISITOS DE CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES**

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:
  - a. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
  - b. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com legislação em vigor;
  - c. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas de peso, na respetiva captação, superiores a 30%;
  - d. O Adjudicatário deverá propor o fornecimento de Ementas alternativas, sempre que justificadamente não exista a possibilidade de fornecer o estabelecido no Plano de Ementas, sob condição das mesmas serem aceites pelo Adjudicatário 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 ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
  - f. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras, devendo o Adjudicatário estabelecer a política sobre os restos de comida resultantes e após a distribuição;

- g. O Adjudicatário deve cumprir todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente manter um Plano de HAACP nos seus processos de confeção, transporte e de distribuição das refeições que englobe a higienização das instalações e equipamento e as normas relativas ao pessoal afeto, de acordo com a Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde, em **Anexo G**.

## **ARTIGO 27.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 UEO (Oficial-Dia) ou pelas outras entidades fiscalizadoras estabelecidas no Artigo 10.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. A entidade Adjudicante reserva-se ainda o direito de efetuar uma visita no início do contrato e a cada seis meses de contrato.

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 inventariados;
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.

**ARTIGO 28.º**

**PESSOAL**

1. 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 Unidade;
2. 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 entregar à Entidade Adjudicante a lista dos seus colaboradores com indicação da informação constante no n.º 1 da Artigo 9º do presente caderno de encargos;
3. 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. O Adjudicatário deve assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades.

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. Horário e local de distribuição
- B. Capitações Mínimas obrigatórias (após confeção)
- C. Mapa de Quantidades
- D. Listas Técnicas
- E. Especificação de Matéria-Prima ou Normas de Controlo de Qualidade (EMP ou NCQ)
- F. Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde