

Ministério da Defesa Nacional

Estado-Maior-General das Forças Armadas

Instituto Universitário Militar



CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento: Concurso Público Urgente

NPD n.º 2020006102

**AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS PARA O
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR – JUL 2020 E AGO 2020
(50 DIAS)**

PARTE I - CLAÚSULAS JURÍDICAS	3
Cláusula 1. ^a - Objeto.....	3
Cláusula 2. ^a - Contrato	3
Cláusula 3. ^a - Prazo.....	4
Cláusula 4. ^a - Local da Execução do Contrato.....	4
Cláusula 5. ^a - Obrigações da Entidade Adjudicante	4
Cláusula 6. ^a - Obrigações do Adjudicatário.....	6
Cláusula 7. ^a - Trabalhadores do Adjudicatário.....	9
Cláusula 8. ^a - Níveis de Serviço	11
Cláusula 9. ^a - Contratos de Seguro	12
Cláusula 10. ^a - Outros Encargos	12
Cláusula 11. ^a - Dever de Sigilo e Confidencialidade	12
Cláusula 12. ^a - Prazo do Dever de Sigilo	13
Cláusula 13. ^a - Preço contratual.....	13
Cláusula 14. ^a - Condições de Pagamento	14
Cláusula 15. ^a - Caução.....	14
Cláusula 16. ^a - Sanções contratuais.....	14
Cláusula 17. ^a - Força Maior	16
Cláusula 18. ^a - Resolução pela Entidade Adjudicante.....	17
Cláusula 19. ^a - Resolução pelo Adjudicatário.....	18
Cláusula 20. ^a - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação	19
Cláusula 21. ^a - Comunicações e Notificações	20
Cláusula 22. ^a - Deveres de colaboração recíproca e informação.....	20
Cláusula 23. ^a - Contagem dos Prazos.....	21
Cláusula 24. ^a - Foro Competente.....	21
Cláusula 25. ^a - Legislação Aplicável.....	21
PARTE II.....	22
Cláusula 26. ^a - Âmbito e Natureza da Prestação de Serviços.....	22
Cláusula 27. ^a - Descrição Tipo de refeições e dos produtos a integrar.....	23
Cláusula 28. ^a - Requisitos gerais.....	25
Cláusula 29. ^a - Requisitos na elaboração das Ementas.....	27
Cláusula 30. ^a - Requisitos de Confeção das Refeições	29
Cláusula 31. ^a - Higiene e Limpeza.....	30
Cláusula 32. ^a - Controlo.....	31
Cláusula 33. ^a - Pessoal	31
Cláusula 34. ^o - Controlo de Qualidade.....	32
Cláusula 35. ^a - Avaliação da Satisfação	33
ANEXO A – CAPITAÇÕES MÍNIMAS.....	34
ANEXO B – CAPITAÇÕES DE PEQUENOS ALMOÇOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES.....	44



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

CADERNO DE ENCARGOS PARTE I - CLAÚSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.^a - Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto a “*Aquisição de refeições confeccionadas para o Instituto Universitário Militar – JUL2020 e AGO2020 (50 dias)*”, em instalações próprias da entidade adjudicante, cujas especificações técnicas se encontram definidas na parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte integrante.

Cláusula 2.^a - Contrato

1. A execução do contrato obedece:
 - a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
 - b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);
 - c. À restante legislação e regulamentação aplicável.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.
3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
 - a. O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;
 - b. A proposta adjudicada;
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, conforme n.º 5 do artigo 96.º do CCP.
5. Conforme n.º 6 do artigo 96.º do CCP, em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.ª - Prazo

O objeto do presente procedimento deverá ser executado por um período de cinquenta dias, com início a 13 de julho de 2020 e termo a 31 de agosto de 2020, cessando automaticamente após aquele período.

Cláusula 4.ª - Local da Execução do Contrato

As instalações onde serão fornecidas as refeições confeccionadas e prestados os demais serviços objeto do contrato a celebrar por via do presente procedimento, estão localizadas na seguinte morada:

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

RUA DE PEDROUÇOS, N.º 122

1449-027 LISBOA

Cláusula 5.ª - Obrigações 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:

- a. Designar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste;
- b. 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 48 (quarenta e oito) horas;
- c. Aprovar o plano de ementas proposto pelo adjudicatário, de acordo com a tipologia das refeições prevista na Cláusula 27.ª do presente caderno de encargos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
 INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- d. Monitorizar todo o processo podendo, a qualquer momento, nas instalações por si disponibilizadas ao Adjudicatário, realizar visitas para monitorização e controlo da qualidade dos serviços prestados, no âmbito do cumprimento do presente contrato, de igual modo, a Entidade Adjudicante pode realizar visitas às instalações do Adjudicatário para aquilatar sobre as condições das instalações e meios empregues nos processos de confeção da alimentação, assim como no armazenamento e transporte de víveres;
- e. As ações de monitorização e controlo referidas no número anterior poderão decorrer através de visita técnica pelos elementos do controlo de qualidade da Entidade Adjudicante às instalações do Adjudicatário e através pedido de recolha de amostras para análise, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor;
- f. Assegurar as tarefas inerentes à distribuição da alimentação, serviço de copa e limpeza das áreas adstritas ao consumo de refeições;
- g. Manter um sistema de gestão de alimentação que possibilite a requisição do número de refeições necessárias e o registo do número de refeições requisitadas, de modo a que ambos os Outorgantes controlem o processamento da faturação, bem como a elaboração mensal de um relatório de satisfação dos serviços prestados pelo Adjudicatário;
- h. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do adjudicatário nas instalações da entidade adjudicante;
- i. Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos, exceto nos casos de uso abusivo ou negligente pelos trabalhadores do adjudicatário;
- j. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água consumidos nas suas instalações necessários à prestação do serviço pelo Adjudicatário, que não sejam aplicados à confeção da alimentação.
- k. De acordo com as necessidades apresentadas pelo Adjudicatário, disponibilizar espaços, equipamentos e palamenta existentes, afetos ao serviço de alimentação, para o empratamento local das refeições;
- l. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento que permitam o fornecimento das refeições.



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 6.^a - Obrigações 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, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações:

- a. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições confeccionadas, todos os dias úteis, fins de semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar o adjudicatário para o efeito, com uma antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.
- b. Prestar à entidade adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo durante a execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo;
- c. Elaborar e submeter à aprovação da entidade adjudicante o plano de ementas mensal até ao dia 15 do mês anterior àquele a que digam respeito, em suporte eletrónico de software e formato a definir pelo IUM;
- d. Aplicar o plano de ementas aprovado;
- e. Assegurar a correta utilização das instalações e equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento, bem como, as regras de segurança aplicáveis, ficando à inteira responsabilidade do adjudicatário, despesas de manutenção por danificação desses equipamentos devido à sua má utilização.
- f. Garantir o fornecimento de alimentação na modalidade de refeições confeccionadas, incluindo o empratamento no local e espaço cedido para o efeito, nas instalações do IUM, de acordo o estipulado na Parte II e anexos a) e b) do presente Caderno de Encargo bem como, garantir os números de refeições requisitadas pela Entidade Adjudicante, conforme os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que são obrigados por lei;
- g. Garantir que as refeições a fornecer respeitam as captações definidas no Anexo A e B do presente Caderno de Encargos e o cumprimento de todos os requisitos previstos nas normas de Controlo de Qualidade constantes do Cláusula 34.º;
- h. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições confeccionadas, devidamente acondicionadas, para as instalações da entidade adjudicante;



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- i. Assegurar, por sua conta, o transporte em meios adequados, a carga e descarga de géneros e das refeições confeccionadas para as instalações da entidade adjudicante, garantindo o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- j. 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 preparação, confeção e distribuição das refeições, nas instalações da entidade adjudicante e nas instalações do adjudicatário;
- k. Assegurar a higienização das instalações, equipamentos, baixelas e palamentas afetas ao serviço;
- l. Assegurar que todas as bebidas engarrafadas devem ser fornecidas em garrafas de vidro.
- m. Assegurar a confeção de um prato já servido, destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a Entidade Adjudicante, sempre que por esta seja determinado;
- n. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- o. Responsabilizar-se pelos danos causados à entidade adjudicante ou a terceiros, decorrentes da execução do contrato;
- p. Responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito, como órgãos ou agentes do adjudicatário;
- q. Recorrer a todos os meios humanos, materiais e financeiros que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
- r. Garantir a contratação do pessoal em número suficiente, incluindo dois elementos à 2ª refeição para empratamento, que garantam a execução continua e pontual das atividades do objeto do procedimento, devendo estes encontrar-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- s. Não subcontratar no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- t. Manter o sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e execução do contrato, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros, que nelas se encontrem envolvidos, para além do previsto na cláusula 12.º do presente Caderno de Encargos;
- u. Apresentar todos os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
- v. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e relativamente a impostos devidos em Portugal;
- w. Relativamente ao pessoal afeto à prestação de serviços, como entidade empregadora, suportar a totalidade dos encargos com seguros de saúde no trabalho e demais sistemas de prevenção e proteção, incluindo exames de vigilância da saúde e promoção da segurança e saúde no trabalho, bem como um seguro contra acidentes de trabalho e seguro de responsabilidade civil, obrigando-se ainda a:
 - (1) Fornecer à Entidade Adjudicante o mapa de pessoal afeto ao fornecimento e confeção de refeições confeccionadas, em data anterior ao início do presente contrato, a fim de garantir o controlo de acessos às instalações do IUM;
 - (2) Garantir que todo o pessoal por si empregue está habilitado pela medicina do trabalho, e evidencia uma escrupulosa higiene pessoal e cuidada apresentação, sendo da responsabilidade daquele dotar os seus funcionários com farda de trabalho adequada, completa (incluindo proteção para o cabelo, mãos e calçado) e destinada exclusivamente à atividade desenvolvida no IUM, de acordo com a legislação em vigor.
- x. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- y. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

exigido pelo adjudicatário, a restabelecer a prestação dos serviços contratados salvaguardando o cumprimento do mencionado nas alíneas o) e w), com uma alternativa de fornecimento das refeições, previamente acordada com o adjudicante.;

- z. Assegurar a substituição imediata (entrega de nova refeição no prazo de uma hora após informação da rejeição) por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos, depois de relatório fundamentado a elaborar por entidade militar competente, recorrendo-se para o efeito, se necessário, a uma Ementa de Emergência. O incumprimento desta cláusula implicará as sanções referidas na cláusula 16ª.
- aa. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- bb. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras refeições
- cc. 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;
- dd. Suportar os encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato a celebrar ao abrigo do presente procedimento contratual, de direitos de propriedade intelectual ou industrial.
- ee. Garantir o cumprimento das regras de higiene e segurança, emitidas pela Direção Geral de Saúde, em matéria do vírus SARS-CoV2 (COVID-19), no que refere à atividade do adjudicatário em matéria do objeto do contrato.

Cláusula 7.ª - Trabalhadores do Adjudicatário

- 1. No momento da outorga do contrato, o adjudicatário entrega à entidade adjudicante os seguintes documentos:



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- a. A lista com o nome, idade, morada, função e nacionalidade dos trabalhadores ao seu serviço;
 - b. A(s) apólice(s) de seguro obrigatória(s), que válidas para os trabalhadores;
 - c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da entidade adjudicante;
 - d. Os dados dos trabalhadores designados para substituir os trabalhadores elencados na alínea a., em caso de férias, faltas e licenças.
 - e. O adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à entidade adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.
 - f. Apresentar um certificado passado pela companhia de seguros, nos termos da legislação em vigor, garantindo a cobertura dos riscos decorrentes de acidentes de trabalho a todos os trabalhadores ao seu serviço.
2. O adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à entidade adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados no número anterior.
3. 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.
4. O adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual, os serviços objeto do contrato, devendo estes, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos.
5. O adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador.
6. O adjudicatário obriga-se a respeitar os direitos e regalias laborais legalmente consagrados aos seus trabalhadores, independentemente do regime que lhes seja aplicável, sendo da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as infrações a essa legislação.
7. 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, os impostos sobre os rendimentos e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho.



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

8. A entidade adjudicante pode, a qualquer altura, solicitar a substituição dos trabalhadores do adjudicatário que entenda, por motivos justificados, não autorizar a permanência nas suas instalações.
9. Os trabalhadores do adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada em utilização de máquinas e manuseamento de produtos inerentes à execução do contrato.

Cláusula 8.^a - Níveis de Serviço

1. O adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na parte II do presente caderno de encargos.
2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.
3. 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.
4. A responsabilidade da verificação da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações do adjudicatário cabe ao Serviço de Messe do IUM, sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou postal, com referência à aplicação de sanções e demais penalidades, quando justificado.
5. 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, no dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
 INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 9.^a - Contratos de Seguro

1. O adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente:
 - 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:
 - i. Da negligência do adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários;
 - ii. 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 que cobrirá qualquer ocorrência ou conjunto de ocorrências que surjam de um evento da sua responsabilidade.
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.

Cláusula 10.^a - Outros Encargos

1. Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados correm por conta do adjudicatário.
2. Constituem, ainda, encargos do adjudicatário, a celebração dos contratos de seguros indicados no presente caderno de encargos, a constituição de cauções se exigidas no programa do procedimento e as despesas inerentes à celebração do contrato.

Cláusula 11.^a - Dever de Sigilo e Confidencialidade

1. O adjudicatário, incluindo todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros que com ele tenham qualquer relação, deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, independentemente da sua natureza, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

2. A informação e a documentação abrangidas por este dever não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado, direta e exclusivamente, à execução do contrato.
3. Excluem-se da aplicação desta cláusula, a informação e a documentação que fossem, comprovadamente, do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a solicitação de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O adjudicatário responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade relativo às informações e aos documentos referidos no n.º 1.

Cláusula 12.^a - Prazo do Dever de Sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 13.^a - Preço contratual

1. Pelo objeto do presente contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o contraente público paga ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, não podendo exceder o montante 28.943,00€ (vinte e oito mil novecentos e quarenta e três euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor à data da emissão da fatura, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e todas as despesas inerentes ao desembaraço, fiscalizações, transporte, entre outros.



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 14.^a - Condições de Pagamento

1. Os pagamentos são efetuados mediante o envio ao contraente público de fatura emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
2. O vencimento da obrigação referida no número anterior refere-se ao cumprimento integral do objeto do contrato e dos níveis de serviço exigidos no presente caderno de encargos e demais obrigações técnicas e legais atribuíveis ao adjudicatário, tendo por base uma periodicidade mensal.
3. Os pagamentos são efetuados no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após a receção da respetiva fatura, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299.º do CCP.
4. Toda a faturação deve ser remetida para a seguinte morada:

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

RUA DE PEDROUÇOS, N.º 122

1449-027 LISBOA.
5. Deve fazer parte do descritivo das faturas, o Número do Processo de Despesa (NPD), o número do Pedido de Compra (PC) e respetivo compromisso orçamental, a descrição do processo e, caso haja lugar a contrato escrito, o número do contrato.
6. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura.
7. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, deve o contraente público comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.

Cláusula 15.^a - Caução

Não é exigida a prestação de caução nos termos do disposto do n.º 2 do artigo 88.º do CCP.

Cláusula 16.^a - Sanções contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 6^a do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 10,00€ (dez euros) por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento;
 - b. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas cláusulas 28^a, 33^a, 34^a, do presente Caderno de Encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor de faturação desse dia, a descontar diretamente no pagamento da fatura do mês respetivo (ponto 3. Cláusula 16^a). O montante da sanção pecuniária, em todas as situações aplicáveis, será sempre superior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros).
 - c. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 29.^a do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 200,00€ (duzentos euros);
 - d. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 30.^a do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da faturação do dia e em montante não inferior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros);
 - e. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no n.º 1 e n.º 2 da Cláusula 30.^a do presente caderno de encargos, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1.000,00€ (mil euros);
 - f. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no n.º 3 e n.º 5 da Cláusula 30.^a do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros).
2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, o contraente público pode exigir-lhe uma sanção pecuniária, cujo montante não pode exceder 20% do preço contratual, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP.
4. Ao valor da sanção pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos serviços objeto do contrato cujo atraso na prestação tenha determinado a respetiva resolução.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
6. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 17.^a - Força Maior

1. Não podem ser impostas sanções ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais, a cargo de qualquer das partes, que resulte de caso de força maior, entendendo-se, como tal, as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, as seguintes situações: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, entre outras.
3. Não constituem força maior:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo adjudicatário, de deveres ou ônus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo adjudicatário, de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas, pelo período de tempo, comprovadamente, correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 18.^a - Resolução pela Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e do direito de indemnização nos termos gerais, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- a. Quando os serviços não corresponderem às especificações técnicas estabelecidas na parte II do presente caderno de encargos;
 - b. Quando houver recusa expressa no pagamento das sanções contratuais;
 - c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- d. Incumprimento das obrigações relativas aos pagamentos das contribuições à administração fiscal ou à segurança social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
 - e. Prestação de falsas declarações na fase pré-contratual de cujo conhecimento pela entidade adjudicante advenha apenas no decorrer do contrato ou na fase de execução do contrato.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 448.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.
3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de a entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 333.º do CCP.
4. A resolução do contrato não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta, por parte da entidade adjudicante, com vista à justa indemnização por perdas e danos, eventualmente, sofridos com o incumprimento do contrato.
5. A entidade adjudicante pode ainda resolver o contrato, por razões de interesse público devidamente fundamentadas, e mediante o pagamento ao adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.
6. A resolução pela entidade adjudicante é comunicada ao adjudicatário por carta registada com aviso de receção, na qual consta a indicação da situação de incumprimento e respetiva fundamentação.

Cláusula 19.^a - Resolução pelo Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 332.º do CCP:
- a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao contraente público;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- c. Incumprimento de obrigações pecuniárias, pelo contraente público, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
 - d. Exercício ilícito dos poderes tipificados especificados no CCP, no capítulo sobre conformação da relação contratual pelo contraente público, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;
 - e. Incumprimento pelo contraente público de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.
2. No caso previsto na alínea a. do n.º 1, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do adjudicatário ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 332.º do CCP.
3. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 332.º do CCP.
4. Nos casos previstos na alínea c. do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração ao contraente público, produzindo efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 332.º do CCP.
5. Nos termos do disposto no artigo 449.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP, a resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Cláusula 20.^a - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação

A cessão da posição contratual e a subcontratação no decurso da execução do contrato carecem de autorização do contraente público.



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
 INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 21.^a - Comunicações e Notificações

1. Nos termos do disposto no artigo 467.º do CCP, as notificações devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.
2. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 468.º do CCP, na falta de estipulação contratual, as comunicações entre o contraente público e o adjudicatário relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas por correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.
3. Para efeitos das comunicações previstas na presente cláusula, o adjudicatário deve disponibilizar, juntamente com os documentos de habilitação, os dados de contacto, designadamente, o endereço eletrónico, o número de telecópia, o número de telefone e o endereço postal.
4. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.^a - Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.
3. Comunicar no prazo de 10 (dez) dias à entidade adjudicante, ou logo que deles tenha conhecimento, de forma fundamentada, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável.



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 23.^a - Contagem dos Prazos

À contagem de prazos, durante a execução do contrato, são aplicáveis as normas contidas no artigo 471.º do CCP, sendo estes contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados. (conforme alínea b) do n.º 1 do artigo 471.º do CCP).

Cláusula 24.^a - Foro Competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, fica estipulada a competência do tribunal administrativo territorialmente competente, em função dos critérios legais vigentes, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 25.^a - Legislação Aplicável

Em todos os aspetos não regulados no presente contrato ou que suscitem dúvidas, são aplicáveis as normas do CCP e demais legislação aplicável.



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 26.^a - Âmbito e Natureza da Prestação de Serviços

1. O quantitativo total de refeições confeccionadas a fornecer entre 13 julho de 2020 e 31 de agosto de 2020 será o requisitado pela Entidade Adjudicante, de acordo com a seguinte estimativa de consumo:

Refeições	Estimativa de refeições a fornecer				
	Dias úteis	Fins de semana e feriados	Total de Refeições dias úteis	Total de Refeições fins de semana e feriados	Estimativa total de refeições a fornecer
1ª Refeição (Pequeno-almoço)	36	14	1785	300	2085
2ª Refeição (Almoço)	36	14	4770	196	4966
3ª Refeição (Jantar)	36	14	960	172	1132
Lanche manhã	36	14	1800	0	1800
Suplemento Noturno	36	14	36	14	50

2. Os horários das refeições são os seguintes:

1ª refeição	07H00 – 09H30
Lanche manhã	10H00 – 11H00
2ª refeição	12H00 – 14H25
Jantar e suplemento	18H45 – 19H45

3. No âmbito do fornecimento das refeições confeccionadas, o adjudicatário deve assegurar o transporte das refeições até às instalações da entidade adjudicante assim como ao empratamento das mesmas.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cláusula 27.^a - Descrição Tipo de refeições e dos produtos a integrar

As doses individuais (DI) abaixo deverão cumprir com as especificações do Anexo A (descrição das captações mínimas) e do anexo B (descrição de suplementos alimentares):

Tipo de Refeição	Descrição da refeição a fornecer
Primeira Refeição (Pequeno Almoço)	DI (2,5 dl) de leite, Sumo de néctar engarrafado, Chá ou Café (disponível diariamente para escolha do utente)
	DI Chocolate em pó (15 gr) – disponível diariamente para os consumidores de leite
	DI de iogurte – a fornecer quartas e sextas
	DI açúcar ou adoçante
	DI fiambre (2 fatias – 50gr), segundas, quartas, sábados
	DI queijo (2 fatias – 30gr), terças, quintas, sextas e domingo
	DI Doce (1 pacote 10gr)
	DI Pão (2 pães de 50gr) diariamente
	DI Cereais (20gr de flocos) disponível 2 vezes segundas e quintas
	DI Croissant/ Pão de Leite (1 unidade) à terça feira
	DI manteiga (2 pacotes de 10gr)
Lanche (meio da manhã)	DI (2,5 dl) de leite, Sumo concentrado engarrafado, Chá ou Café (disponível diariamente para escolha do utente)
	DI Bolacha Maria/ Água e Sal/ Integral – 5 bolachas por pessoa
	DI Fruta Crua (Maça, Pera, Pêssego ou Banana) – a banana tem de ser fornecida no mínimo uma vez por semana
Segunda Refeição (almoço) – Normal – deve prever opção de carne e peixe	Sopa/ Canja (3dl)
	Prato Principal (carne/ pescado/ à base de ovo/ prato bacalhau) – acordo com as captações da tabela de ementas em anexo
	Acompanhamento de batata/ arroz/ massa – acordo com as doses da tabela de ementas em anexo
	Legumes cozidos ou salteados
	Saladas mistas (ingredientes cenoura, cebola, alface, tomate e beterraba) a fornecer diariamente na 2ª refeição em todos os pratos
Continuação 2ª refeição normal	Bebidas (água DI 0,20 lt (garrafas vidro)/ vinho (branco ou tinto) pacotes ou garrafas individuais/ sumo de néctar engarrafado e individual/ cerveja 0,33cl em lata individual



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

	Obrigatório diariamente, DI Fruta da Época. À terça feira e sábado a fruta deve ser banana, kiwi, ou ananás, a ser fornecido alternadamente em cada semana. Com exceção das quintas feiras e domingos e apenas por opção do cliente/ utente poderá ser distribuída uma DI de doce (arroz doce, pudim, gelatina ou gelado em doses individuais seladas) em substituição da fruta.
	DI de Pastel de Nata e nos meses de verão gelado dose individual embalado e etiquetado, a fornecer em acumulação à fruta, todas as semanas às quintas feiras e domingos. O fornecimento do gelado nunca deverá ocorrer em semanas sucessivas.
Segunda Refeição - Vegetariano	Sopa/ Canja (3dl)
	Prato Principal vegetariano
	Saladas mistas (ingredientes cenoura, cebola, alface, tomate e beterraba) a fornecer diariamente na 2ª refeição em todos os pratos
	Bebidas (água 0,5 lt garrafas individuais/ vinho (branco ou tinto) garrafas pequenas individuais/ sumo de néctar engarrafado e individual)/ cerveja 0,33cl em lata individual
	Obrigatório diariamente, DI Fruta da Época (banana, kiwi, ananás a ser fornecido alternadamente em cada semana, às terças feiras e sábados. Com exceção das quintas feiras e domingos e apenas por opção do cliente/ utente poderá ser distribuída uma DI de doce (arroz doce, pudim, gelatina ou gelado em doses individuais seladas) em substituição da fruta.
	DI Pastel de Nata a fornecer em acumulação à fruta, todas as semanas às quintas feiras e domingos
Terceira Refeição (Jantar) – deve prever opção carne ou peixe	Sopa/ Canja (3dl)
	Prato Principal (carne/ pescado/ à base de ovo/ prato bacalhau – acordo com as doses da tabela de ementas em anexo -
	Acompanhamento de batata/ arroz/ massa – acordo com as doses da tabela de ementas em anexo
	Legumes cozidos ou salteados
	Saladas mistas (ingredientes cenoura, cebola, alface, tomate e beterraba) a fornecer diariamente na 3ª refeição em todos os pratos
	Bebidas (água 0,5 lt garrafas individuais/ vinho (branco ou tinto) garrafas pequenas



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

	individuais/ sumo de néctar engarrafado e individual)/ cerveja 0,33cl em lata individual
	Obrigatório diariamente, DI Fruta da Época. Por opção do cliente/ utente poderá ser distribuída uma DI de doce (arroz doce, pudim, gelatina ou gelado em doses individuais seladas e etiquetadas) em substituição da fruta.
Segunda ou Terceira Refeição – ração fria – sempre que requerido em substituição das 2ª e 3ª refeição	Três sandes (uma sande de rissóis de leitão com alface, uma sandes de panado com alface e uma sande de presunto com queijo;
	3DI de fruta diferentes (laranja, pera ou maçã)
	DI Barra energética
	1 garrafa de 1,5l
	2DI Sumo de laranja tetrapack de 200ml
Ementa de Emergência – qualquer situação alheia ao adjudicante que seja necessário substituir algum dos pratos da ementa.	Atum, sardinha em lata
	Feijão Frade em lata
	Grão em lata
	Fruta em calda
	Macedónia em lata ou congelada
Suplementos Alimentares	1 Sandes mista;
	1 sumo tetrapack de 200ml + 0,33l de água engarrafada;
	1DI Fruta (laranja, banana, maçã ou pera)

Cláusula 28.^a - Requisitos gerais

1. O Adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos:
 - a. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
 - c. Assegurar o transporte das refeições entre o local de empratamento ou de acabamento e o local entrega individualizada, garantindo o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
 - d. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas, incluindo dias festivos, atendendo aos dias e horários definidos pela Entidade Adjudicante, conforme Cláusulas 27.º e 29.º;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- e. Diariamente, assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições solicitadas pela Entidade Adjudicante, nomeadamente, a 1ª refeição (pequeno-almoço), lanche, 2ª refeição (almoço), 3ª refeição (jantar), e suplemento/reforço;
 - f. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
 - g. Deter instalações próprias para a confeção de refeições;
 - h. Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento disponibilizado pela Entidade Adjudicante;
 - i. Implementar o Sistema de Gestão de qualidade e/ou o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), caso a Entidade Adjudicante o solicite.
 - j. Sempre que solicitado pelo adjudicante com antecedência de 48h, o adjudicatário terá que alterar a ementa na refeição pretendida.
2. O Adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adquirente, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
- a. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção e dos confeccionados, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
 - b. Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - c. Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - d. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
 - e. Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

3. O Adjudicatário garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos necessário ao consumo de refeições em dias festivos, nomeadamente:

- a. Talheres;
- b. Guardanapos;
- c. Talheres descartáveis;
- d. Pratos;
- e. Pratos descartáveis;
- f. Copos;
- g. Copos descartáveis;
- h. Toalhas de papel;
- i. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
- j. Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar.
- k. Sacos de papel para empacotamento de talheres;
- l. Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
- m. Toalhetes de papel;
- n. Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
- o. Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
- p. Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

Clausula 29.^a - Requisitos na elaboração das Ementas

No âmbito do objeto do presente procedimento o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

- 1. Elaborar as propostas de ementas em conformidade com o modelo acordado e apresentá-las para aprovação pelo representante da Entidade Adjudicante, que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

2. Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a captação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, a informação dos alergénicos introduzidos e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
3. Sempre que solicitado e requisitado, sem custos adicionais, o adjudicatário deverá fornecer qualquer tipo de refeições, com condições específicas de limitação à ingestão de qualquer alergénico comunicado pelo adjudicante;
4. Elaborar as ementas por tipo de refeição, rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
5. Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
6. Após a aprovação das ementas propostas mensalmente, o adjudicatário deverá cumprir, na confeção e distribuição, escrupulosamente com os pratos dessa ementa e deverá publicitar as mesmas ementas no local;
7. Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
 - a. As refeições principais 2ª e 3ª refeições devem ter planeado dois pratos para a refeição normal (um prato de carne, um de peixe) e um prato de refeição vegetariana;
 - b. Nos pratos de peixe, os peixes a considerar à 2ª refeição em dias úteis, pelo menos uma vez em cada quinze dias são os seguintes: maruca, pescada, perca, corvina, peixe espada, sardinha e carapau (sardinha apenas meses de junho, julho e agosto);
 - c. Mínimo de 7 refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);
 - d. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base (DI mínima de um ovo por pessoa);
 - e. Máximo semanal à 2ª refeição, de duas ementas com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
 - f. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
 - g. Mínimo mensal de bacalhau 4 (quatro) refeições de à 2ª refeição em dias úteis. Nestas 4 refeições, no mínimo três das ementas deverá ser de bacalhau à posta;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- h. Mínimo semanal, à 2ª refeição em dias úteis, de dois pratos de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;
- i. Máximo de três refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da Entidade Adjudicante;
- j. Máximo de três repetições semanais, à 2ª refeição, dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
- k. Todas as quintas-feiras e todos os domingos a sobremesa ao almoço é cumulativamente de pastelaria (pastel de nata) e fruta;
- l. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa;
- m. No dia da abertura solene do ano letivo existe melhoria da refeição e será considerada a tipologia mencionada na cláusula 27ª (data a confirmar);

Cláusula 30.ª - Requisitos de Confeção das Refeições

No âmbito do objeto do presente contrato, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

- 1. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- 2. Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e de acordo com a Cláusula 27.ª ao presente Caderno de Encargos;
- 3. Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo A e B do presente Caderno de Encargos;
- 4. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% do peso contratado;
- 5. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- 6. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

7. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
8. Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a Entidade Adjudicante, sempre que por esta seja determinado;
9. Garantir a disponibilização dos pratos já confeccionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelas Entidade Adjudicante;
10. Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
11. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos;
12. Em refeições que contêm na sua confeção ovo, garantir por cada utente um ovo. No caso de ovo cozido o ovo deve ser colocado no empratamento fatiado ou inteiro por forma a que seja visível essa dose individual.
13. Garantir que os alimentos de ementas quentes, já confeccionados, sejam empratados à temperatura estabelecida legalmente (60°C a 70°C).

Cláusula 31.^a - Higiene e Limpeza

O Adjudicatário deve cumprir (no aplicável), no mínimo, o seguinte:

1. Garantir uma periodicidade mensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante;
2. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
3. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (atribuídas à sua atividade) e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
4. Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante e com utilização de produtos e meios próprios;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

5. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

Cláusula 32.^a - Controlo

1. A qualquer momento a Entidade Adjudicante, ou outras entidades mandatadas para o efeito, podem solicitar informação ou realizar auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução dos contratos e o cumprimento das obrigações legais e, quando justificado, aplicar as devidas sanções e penalidades ou, quando aplicável, reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes.
2. Conter sempre amostras das refeições de acordo com a legislação em vigor para ser possível um necessário rastreio às condições de qualidade das refeições distribuídas;
3. A fiscalização a que se refere o número anterior poderá recorrer aos seguintes métodos:
 - a. Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;
 - b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas. Sempre que a quantidade ou qualidade, incluindo a temperatura, não estiverem em conformidade com os requisitos legais e de consumo apropriados, pode a entidade adjudicante aplicar as sanções previstas da Cláusula 16^a;
 - c. Acesso às instalações do cocontratante, nos casos em que as refeições sejam confeccionadas naquele local e 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, a efetuar sempre que a Entidade Adjudicante considere necessário.

Cláusula 33.^a - Pessoal

1. Para além do já mencionado na Clausula 6.º, o Adjudicatário deve cumprir com os seguintes requisitos relativos ao pessoal afeto à prestação do serviço:
 - a. Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento e empratamento das refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- b. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da Entidade Adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- c. Garantir sempre dois funcionários da empresa no empratamento das 2ª refeições em dias úteis. Nas restantes refeições apenas um funcionário.

Cláusula 34.º - Controlo de Qualidade

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b. Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos);
2. O Adjudicatário deverá assegurar um serviço laboratorial de controlo da qualidade por forma a garantir que os víveres fornecidos e os géneros confeccionados nas suas instalações, preenchem as normas de qualidade da legislação em vigor;
3. O Adjudicatário deverá proceder à recolha de amostras testemunho dos alimentos que constituem as diversas refeições, em recipiente esterilizado, guardadas a 4º C durante um período de três dias. Além disso, a Entidade Adjudicante reserva-se no direito de recolher amostras, através dos seus serviços competentes, dos géneros e alimentação confeccionada para proceder à análise em laboratório competente;
4. Compete ainda ao Adjudicatário:
 - a. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de tox infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
 - b. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (nomeadamente cozinhas e refeitórios) e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

- c. Arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;
 - d. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.
5. No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas, fornecidas ou confeccionadas pelo Adjudicatário, este será responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e respetivas indemnizações a que possa haver lugar, caso resulte provada a sua responsabilidade.
6. No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas mensais, no mínimo, e os resultados serem enviados ao IUM no prazo máximo de um mês.

Cláusula 35.^a - Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, o Adjudicatário obriga-se a promover mensalmente um inquérito de satisfação através do Comando do IUM, sem prejuízo das ações que a Entidade Adjudicante entenda também fazer neste âmbito.



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

ANEXO A – CAPITAÇÕES MÍNIMAS

TABELA 1 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Bife (s/ ovo)	170 g	
Cozer (s/ osso)	190 g	
Assar	180 g	
Grelhar	170 g	
Escalopes	160 g	
Escalopes (p/ panar)	120 g	
Estufar / guisar (s/ osso)	180 g	
Cozido à portuguesa / feijoada	100 g	
Dobrada	180 g	
Arroz de carnes	80 g	
Almondegas (industriais)	150 g	5 un
Croquetes (industriais)	120 g	4 un
Hambúrguer (industriais)	200 g	2 un
Picadas:		
Empadão / lasanha	120 g	
Rolo de carne	150 g	
Bolonhesa	120 g	
Canelones	4 un	
Sopas enriquecidas	50 g	

TABELA 2 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar	190 g	
Costeletas	250 g	2 un
Costeletas (p/ panar)	150 g	2 un
Estufar (perna ou pá)	190 g	
Febras	170 g	
Escalopes (p/ panar)	150 g	
Grelhar	170 g	
Fritar (pedaços)	190 g	
Entrecosto	280 g	
Cozido à portuguesa / feijoada	70 g	



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Tortilhas / arroz de carnes	70 g	
Rolo	120 g	
Enchidos:		
Alheira	200 g	1 un
Cozido à portuguesa:		
Chouriço de carne	20 g	
Farinheira	20 g	
Morcela	15 g	
Chouriço de carne (p/ feijoada)	30 g	
Salsichas (p/ arroz)	60 g	
Salsichas (p/ enrolar)	150 g	
Salsichas de lata (c/ ovo)	3 un	
Sopas enriquecidas	50 g	

TABELA 3 – BORREGO / CABRITO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar	350 g	
Costeletas	6 un	
Estufar / cozer	320 g	
Guisar	300 g	
Perna	230 g	
Caldeirada / chanfana	280 g	
Sopas enriquecidas	50 g	

TABELA 4 – COELHO (diversas utilizações)

Produto	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar / fritar / guisar / estufar	300 g	
Arroz	280 g	

TABELA 5 – AVES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Frango:		
(c/ miúdos)	300 g	
(s/ miúdos)	280 g	



S. R.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Cozer	280 g	
Assar no forno	300 g	¼ de frango
Bife	165 g	
Coxas	250 g	
Estufar / guisar	260 g	
Fritar / grelhar	300 g	
Tortilha / arroz	80 g	
Cozido à portuguesa (cozido)	100 g	
Jardineira	180 g	
Arroz de frango	200 g	
Hambúrguer (industriais)	200 g	
Almondegas (industriais)	150 g	5 un A / 4 un C2 / 3 un C1
Sopas:		
Canja	75 g	
Enriquecidas	50 g	
Perú:		
Assar no forno	310 g	
Bife	150 g	
Coxas	250 g	
Estufar / guisar	250 g	
Costeletas	4 un	
Escalopes para panar	120 g	
Espetadas	200 g	
Roti	200 g	
Hambúrguer (industriais)	220 g	
Almondegas (industriais)	150 g	5 un A / 4 un C2 / 3 un C1
Sopas enriquecidas	50 g	
Pato:		
Assar	320 g	
Estufar	320 g	
Arroz de pato	280 g	

TABELA 6 – OVOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Cozidos	1 un.	
Mexidos	1 un.	Pasteurizados
Omeleta	1 un.	Pasteurizados
Tortilha	1 dl	Pasteurizados
(p/ à brás)	1 dl	Pasteurizados



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

TABELA 7 – PESCADO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Abrótea / pescada (s/ cabeça):		
S/ ovo	230 g	
C/ ovo	160 g	
Atum de conserva:		Em água ou azeite
C/ batata e um ovo cozido	120 g	
Salada c/ maionese	120 g	ovo só cozido
Bacalhau seco:		
Assar	180 g	
Caldeirada	120 g	
Caras	310 g	
Cozer c/ um ovo	150 g	
Cozer s/ ovo	180 g	
Gomes de Sá c/ ½ ovo	120 g	
À Brás	100 g	
C/ natas	140 g	
Pataniscas	4 un	
Pastéis (industriais)	4 un	
Besugo / truta	250 g	
Caldeirada	300 g	4 espécies no mínimo
Cavala / chicharro	220 g	
Carapau	250 g	
Cherne	180 g	
Chocos:		
Inteiro	230 g	
Fritar / grelhar	350 g	
Guisar	300 g	
Corvina	220 g	
Dourada	230 g	
Douradinhos (fabrico industrial)	5 un.	
Filetes / lombos	200 g	
Lulas:		
Inteiras	240 g	
Fritar / grelhar	350 g	
Guisar	300 g	
Maruca	200 g	
Mero	200 g	



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Pampo	230 g	
Pargo:	230 g	
Cozer	380 g	
Guisar	300 g	
Arroz	280 g	
Polvo:		
Cozer	380 g	
Guisar	300 g	
Arroz	280 g	
Pota	300 g	
Red fish / robalo	230 g	
Sardinha	280 g	
Salmão	300 g	
Solha (s/ cabeça)	200 g	
Rainha	240 g	
Tamboril (arroz):	200 g	

TABELA 8 – GUARNIÇÕES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Arroz:		peso em cru
Doce	40 g	
Guarnição (base)	100 g (250g confeccionado)	
Guarnição (mista)	60 g (150g confeccionado)	
Sopa (c/ hortaliça)	20 g	
Sopa (s/ hortaliça)	35 g	
Massas:		peso em cru
Guarnição (base)	80 g (200g confeccionado)	
Guarnição (mista)	60 g (150g confeccionado)	
Sopa (c/ hortaliça)	20 g	
Sopa (s/ hortaliça)	35 g	
Canelones	4 un	
Lasanha	300 g	
Batata:		
Assar	300 g	
Cozer	300 g	
Fritar	280 g	
Jardineira / caldeirada	200 g	
Puré	280 g	



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Salada russa	380 g	
Sopa	120 g	
Caldo verde	150 g	

TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Abóbora:		
Sopa (base)	100 g	
Sopa (não base)	50 g	
Agrião:		
Salada	50 g	
Sopa (não base)	80 g	
Alface:		
Salada	60 g	
Salada mista	30 g	
Sopa (base)	80 g	
Sopa (não base)	30 g	
Alho francês:		
Sopa (base)	70 g	
Sopa (não base)	50 g	
Beterraba (salada mista)	40 g	
Brócolos:		
Guarnição (base)	150 g	
Guarnição (mista)	80 g	
Sopa (não base)	45 g	
Salada mista	50 g	
Caldo verde	80 g	
Cebola:		
Salada	30 g	
Estufados	25 g	
Sopa (não base)	20 g	
Cenoura:		
Arroz	50 g	
Guarnição (mista)	100 g	
Jardineira / estufados	50 g	
Salada	100 g	
Salada mista	70 g	
Salada russa	50 g	
Sopa (base)	50 g	



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Sopa (não base)	30 g	
Coentros	q.b.	
Cogumelos	25 g	
Couve-de-bruxelas (guarnição base)	100 g	
Couve-flor:		
Guarnição (mista)	150 g	
Sopa (não base)	70 g	
Couve lombarda:		
Guarnição (mista)	180 g	
Sopa (não base)	80 g	
Arroz	50 g	
Couve portuguesa		
Guarnição (mista)	180 g	
Sopa (não base)	100 g	
Arroz	50 g	
Couve roxa (salada mista)	50 g	
Courgettes:		
Guarnição base	65 g	
Arroz	50 g	
Guarnição (c/ leguminosas / hortícolas)	80 g	
Salada russa	60 g	
Sopa (base)	50 g	
Sopa (não base)	30 g	
Ervilhas:		
Arroz	50 g	
Guarnição (base / leguminosas / hortícolas)	80 g	
Salada russa	60 g	
Sopa (base)	50 g	
Sopa (não base)	30 g	
Espinafres		
Esparregado	300 g	
Sopa (não base)	50 g	
Favas:		
Sopa (base)	50 g	
Guarnição (base)	200 g	
Feijão verde:		
Guarnição (base)	150 g	
Guarnição (mista)	100 g	
Jardineira	80 g	
Sopa (não base)	60 g	



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Feijão seco:		
Arroz	40 g	
Guarnição (base)	100 g	
Sopa (base)	40 g	
Grelós:		
Arroz	50 g	
Guarnição (base)	180 g	
Sopa (base)	80 g	
Grão:		
Guarnição (base)	100 g	
Guarnição (mista)	50 g	
Sopa (base)	100 g	
Juliana:		
Guarnição (base)	100 g	
Sopa (não base)	70 g	
Lentilhas:		
Guarnição (base)	100 g	
Sopa (não base)	25 g	
Milho:		
Guarnição (mista)	30 g	
Salada (mista)	45 g	
Salada (russa)	45 g	
Nabiça:		
Guarnição (mista)	150 g	
Esparregado	200 g	
Sopa (não base)	50 g	
Nabo (cabeça):		
Sopa (não base)	40 g	
Guarnição (mista)	70 g	
Pepino (salada mista)	60 g	
Pimento:		
Guarnição mista	50 g	
Arroz	20 g	
Caldeirada	20 g	
Rabanetes (salada mista)	25 g	
Tomate:		
Arroz	80 g	
Estufados / assados / caldeirada	80 g	
Salada	120 g	
Salada mista	60 g	



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Sopa (base)	100 g	
Sopa (não base)	40 g	

TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Abacaxi	180 g	
Alperce	170 g	Calibre mínimo 30 mm
Ameixa	160 g	Calibre mínimo 30 mm
Banana	160 g	
Cereja	150 g	Calibre mínimo 17 mm
Citrinos:		
Tangerinas	180 g	2 un
Clementinas	180 g	2 un
Laranja	180 g	1 un
Damasco	170 g	Calibre mínimo 30 mm
Figo	150 g	
Kiwi	150 g	2 un
Maçã		
Crua	170 g	1 un de 75 mm
Assar / cozer	210 g	
Melancia	300 g	
Melão	270 g	
Morango	150 g	Calibre mínimo 22 mm
Nêspera	140 g	Calibre mínimo 30 mm
Pera	170 g	Calibre mínimo 60 mm
Pêssego	160 g	Calibre mínimo 70 mm
Uva de mesa	180 g	
Fruta calda		
Ananás / abacaxi	2 rodela	
Pêssego	2 metades	
Salada fruta	180 g	5 variedades* (min.)

TABELA 11 – CARNES FRIAS

PRODUTO	CAPITAÇÕES
Fiambre	35 g
Paio	30 g
Mortadela	30 g
Salsicha	2 un.



S.

R.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Croquete	2 un.
Frango assado	60 g
Carne assada	30 g
Chouriço	20 g



S. **MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL** R.
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

**ANEXO B – CAPITAÇÕES DE PEQUENOS ALMOÇOS E SUPLEMENTOS
ALIMENTARES**

PEQUENOS ALMOÇOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES		
DESIGNAÇÃO	CAPITAÇÃO	
	Quantidade	Unidade
Açúcar - D.I.	11	g
Açúcar kg	1	kg
Adoçante (s/ ciclamatos, s/ sacarina) - D.I.	1	saqueta
Água de arroz	500	ml
Água gaseificada	250	ml
Água natural com gás	250	ml
Água mineral – D.I.	330	ml
Água mineral - 0,33 l	330	ml
Água mineral - 0,50 l	500	ml
Água mineral - 1,5 l	1500	ml
Ananás em calda - D.I.	2 fatias	un
Areias - D.I.	25	g
Arroz - kg	1	kg
Arroz doce - D.I.	1	un
Arroz doce (s/ lactose) - D.I.	1	un
Arroz doce (s/ açúcar, c/ adoçante) - D.I.	1	un
Azeite - D.I.	10	cc
Azeite - l	1	l
Banana - D.I.	100	g
Batido de fruta - D.I.	250	cc
Batido de fruta (p/ diabético) - D.I.	250	cc
Bebida de soja (natural, baunilha, chocolate, morango) - l	1	l
Bebida de soja (natural, baunilha, chocolate, morango) - D.I.	250	ml
Bebida de soja Light (baixo teor de açúcar) - D.I.	200	cc
Bebida de soja Light (baixo teor de açúcar) - l	1	l
Boião de fruta industrializado - D.I.	130	cc
Boião de fruta industrializado (s/ adição de açúcar) - D.I.	130	cc
Bolacha de água e sal - D.I.	25	g
Bolacha integral - D.I.	25	g
Bolacha maria - D.I.	25	g
Bolacha (s/ glúten) - D.I.	25	g
Bolacha tipo água e sal (c/ baixo teor proteico)	150	g
Bolo à fatia - D.I.	100	g
Bolo de aniversário - kg	1	kg
Bolo de arroz - D.I.	1	un



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Bolo tipo queque - D.I.	1	un
Cacau puro em pó - D.I.	10	g
Cevada solúvel	250	g
Café solúvel (c/ cafeína) - D.I.	2	g
Café Solúvel (s/ cafeína) - D.I.	2	g
Caldo de canja (c/sal)	300	cc
Caldo de canja (s/sal)	300	cc
Canela em pau	1	unidade
Canela em pó (kg)	1	kg
Canja (c/ sal, 50 g de frango desfiado)	300	cc
Canja (s/ sal ,50 g de frango desfiado)	300	cc
Canja (s/ gordura, c/ sal)	300	cc
Canja (s/ gordura, s/ sal)	300	cc
Cereais (tipo <i>AllBran</i> ou <i>Fibre 1</i>) - D.I.	40	g
Cereais (tipo <i>Chocapic</i>)	375	g
Cereais (tipo <i>Chocapic</i>) - D.I.	40	g
Cereais (tipo <i>Com Flakes</i> , não açucarados)	500	g
Cereais (tipo <i>Com Flakes</i> , não açucarados) - D.I.	40	g
Cereais de trigo c/ mel (tipo <i>Estrelitas</i> , <i>Star</i>) - embalagem	375	g
Cereais de trigo c/ mel (tipo <i>Estrelitas</i> , <i>Star</i>) - D.I.	40	g
Chá (camomila, cidreira, frutos vermelhos, lúcia-lima, tília) - D.I.	1	saqueta
Chá preto - D.I.	1	saqueta
Chá preto (s/ cafeína) - D.I.	1	saqueta
Chá verde - D.I.	1	saqueta
Chocolate de leite em pó - D.I.	25	g
Chocolate em Pó - D.I.	10	g
Coca - Cola ou Pepsi - lata	330	cc
Coca - Cola ou Pepsi Light - lata	330	cc
Coca - Cola ou Pepsi Zero - lata	330	cc
Coca - Cola ou Pepsi (s/ Cafeína) - lata	330	cc
Concentrado de laranja - lata	1	lata
Croissant (tipo brioche)	1	un
Doce de frutas (sabores diversos) - D.I.	20	g
Esparguete c/ baixo teor proteico	500	g
Farinha de alfarroba	500	g
Farinha c/ baixo teor proteico	500	g
Farinha de trigo - kg	1	kg
Farinha para pão s/ glúten	40	g
Fermento (tipo <i>Royal</i>) - lata	1	un
Fiambre de aves (fatiado) - D.I.	30	g



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Fiambre de porco (fatiado) - D.I.	30	g
Flocos de arroz (tipo Nestum de arroz) - D.I.	40	g
Flocos de cereais não lácteos para adulto (tipo <i>Resource Cereais Instant</i>)	1	embalagem
Flocos de mel e outros sabores (tipo Nestum) - D.I.	40	g
Flocos de arroz sem glúten (tipo Nestum)	300	g
Fruta crua (de acordo com o calendário do dia)	1	un
Fruta assada - D.I.	1	un
Fruta assada (s/casca) - D.I.	1	un
Fruta cozida - D.I.	1	un
Fruta cozida (s/casca) - D.I.	1	un
Fruta em calda - D.I.	2	un
Gelado de leite (tipo <i>Epá</i> ou <i>Minimilk</i>) - D.I.	1	un
Gelado de água (tipo <i>Calipo</i>)	1	un
Gelatina (ananás, morango, laranja, pêssego, tutti-frutti) - D.I.	1	un
Gelatina (s/ açúcar) - D.I.	1	un
Gelatina em pó (tipo <i>Royal</i>) - embalagem 170 g	1	un
Groselha (xarope)	1	l
Refrigerante tipo Ice Tea (limão, pêssego, manga, chá verde) - D.I.	200	cc
Refrigerante tipo Ice Tea (s/ adição de açúcar, limão, pêssego, manga) - D.I.	200	cc
Refrigerante tipo Ice Tea (limão, pêssego, manga, chá verde) - lata	330	cc
Refrigerante tipo Ice Tea (s/ adição de açúcar (limão, pêssego, manga) - lata	330	cc
logurte líquido com bacilos bifidus ativos - D.I.	100	cc
logurte líquido magro (s/ açúcar, c/ aromas variados) - D.I.	185/200	cc
logurte líquido meio-gordo (c/ aromas variados) - D.I.	185/200	cc
logurte sólido natural - D.I.	120/125	cc
logurte sólido magro (s/açúcar, natural e c/ aromas variados) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido cremoso (c/ sabores diversos) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido meio-gordo (c/ pedaços, c/ sabores diversos) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido magro (c/ pedaços, s/ açúcar, c/ sabores diversos) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido rico (c/ lactobacilos) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido de soja (c/ aroma) - D.I.	120/125	cc
logurte sólido de soja (natural) - D.I.	120/125	cc
Kiwi	75/80	calibre
Laranja	75/80	calibre
Leite c/ 0% de lactose - D.I.	200	cc
Leite c/ 0% de lactose - l	1	l
Leite c/ chocolate magro (c/ baixo teor de açúcar) UHT - D.I.	200	cc
Leite c/ Chocolate UHT - D.I.	200	cc
Leite c/ baixo teor proteico - D.I.	200	cc
Leite-creme - D.I.	1	un



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Leite em pó (s/ lactose) – D.I.	30	g
Leite em pó (s/ lactose) - lata	400	g
Leite gordo UHT - I	1	l
Leite gordo UHT - D.I.	200	cc
Leite magro UHT - I	1	l
Leite magro UHT - D.I.	200	cc
Leite meio gordo- I	1	l
Leite meio gordo UHT - D.I.	200	cc
Limão	150	g
Maçã assada	75/80	calibre
Maçã assada (s/ casca)	75/80	calibre
Maçã cozida	75/80	calibre
Maçã cozida (s/ casca)	75/80	calibre
Maçã crua	75/80	calibre
Manteiga c/ sal - embalagem	250	g
Manteiga c/ sal - D.I.	10	g
Manteiga magra - D.I.	10	g
Manteiga magra s/sal - D.I.	10	g
Manteiga s/ sal - D.I.	10	g
Margarina (tipo Becel) - D.I.	10	g
Margarina de cozinha	1	kg
Margarina magra (até 40% de matéria gorda) - D.I.	10	g
Marmelada - D.I.	23	g
Massa tipo macarrão (c/ baixo teor proteico)	500	g
Mel puro - D.I.	25	g
Mousse – D.I.	1	un
Mortadela - D.I.	20	g
Mousse de morango - D.I.	1	un
Mousse de chocolate - D.I.	1	un
Mousse de manga - D.I.	1	un
Néctar de fruta - D.I.	200	cc
Óleo alimentar - I	1	l
Pão branco (c/ sal)	45	g
Pão branco (s/ sal)	45	g
Pão de forma branco (c/ sal, s/ açúcar, s/ gordura e s/ lactose) - 1 fatia	25	g
Pão de forma branco (s/ sal, s/ açúcar, s/ gordura e s/ lactose) - 1 fatia	25	g
Pão de leite - D.I.	1	un
Pão de mistura (c/ sal) - D.I.	45	g
Pão de mistura (s/ sal) - D.I.	45	g
Pão integral (c/ sal) - D.I.	45	g



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Pão integral (s/ sal) - D.I.	45	g
Pão s/ glúten - D.I.	50	g
Papa de cereais s/ glúten (milho e arroz) - D.I.	50	g
Papa de farinha de amido de milho (c/ açúcar) - D.I.	300	g
Papa de farinha de amido de milho (c/ adoçante) - D.I.	300	g
Papa de farinha de aveia - D.I.	300	g
Papa de farinha de tapioca - D.I.	300	g
Paio - D.I.	20	g
Pera assada	75/80	calibre
Pera assada (s/casca)	75/80	calibre
Pera cozida	75/80	calibre
Pera cozida (s/casca)	75/80	calibre
Pêssego em calda - D.I.	2 metades	un
Pêssego em calda	1	lata
Pó granulado rico em fibra (tipo Benefibra)	1	saqueta
Pudim flan - 70 g	1	un
Puré de maçã - D.I.	250	g
Queijo flamengo 2 fatias - D.I.	35	g
Queijo fundido magro - D.I.	1	un
Queijo fundido meio-gordo - D.I.	1	un
Rebuçados sortidos	1	un
Sal de mesa refinado	250	g
Sal de mesa refinado - D.I.	1	g
Salada de frutas - D.I.	180	g
Salada de frutas (p/ diabéticos) -D.I.	120	g
Sandes de carne assada	1	un
Sandes de queijo flamengo	1	un
Sobremesa de soja - D.I.	125	un
Sopa enriquecida batida (c/ 50 g de vaca limpa, c/ sal e s/ sal)	300	cc
Sopa enriquecida (c/ 75 g de frango, c/ sal e s/ sal)	300	cc
Sopa (geral ou diabética ou puré de legumes, c/ sal e s/sal)	300	cc
Sumo concentrado - D.I.	20	cc
Sumo light (baixo teor de açúcar)	200	ml
Sumo natural de laranja - D.I.	200	ml
Sumo néctar	200	ml
Sumo 100% (sabores variados) - D.I.	200	ml
Suplemento modular proteico	1	embalagem
Suplemento modular glucídico	1	embalagem
Suplemento modular lipídico	1	frasco
Refrigerante(tipo Sumol (ananás) - lata	330	cc



S. R.
MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
ESTADO MAIOR GENERAL DAS FORÇAS ARMADAS
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

Refrigerante tipo Sumol (laranja) - lata	330	cc
Tosta (c/ sal) - D.I.	1	unidade
Tosta (s/ sal) - D.I.	1	unidade
Tostas integrais (c/ sal) - D.I.	2	unidades
Tostas integrais (s/ sal) - D.I.	2	unidades
Vinagre - D.I.	10	ml
Vinagre de maçã	250	ml
Vinagre de maçã - D.I.	10	ml
Vinho branco	100	ml
Vinho tinto	100	ml

O Comandante do IUM,

(Assinatura no original arquivado no SFin do IUM)

Manuel Fernando Rafael Martins
Tenente-General