S. R.

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

CADERNO DE ENCARGOS DO INSTITUTO DOS PUPILOS DO EXÉRCITO

CONCURSO PÚBLICO N.º CPI ExternAlim 2SEM21_1SEM24_IPE_CM

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de géneros por ementa e a sua posterior confeção e distribuição, incluindo serviço de copa, colocação de mesas, pelos locais do Instituto dos Pupilos do Exército identificados na tabela constante no art.º 2.º do presente Caderno de Encargos.

2. A alimentação será necessariamente confecionada na cozinha da 1.ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército, sito no Largo São Domingos de Benfica, 1500-554 Lisboa. Esta aquisição compreende a confeção do pequeno-almoço, almoço e jantar, bem como, o fornecimento dos reforços da manhã, lanches da tarde e suplementos noturnos, conforme o plano de ementas, caderno de capitações, fichas técnicas e condições dos géneros alimentares que constam dos **Anexos B**, **C**, **D** e **F** do Caderno de Encargos, respetivamente, no período de 01 de julho de 2021 a 30 de junho de 2024**.**

Artigo 2.º

Local de entrega dos bens

As refeições objeto do contrato serão fornecidas de acordo com a tabela infra.

<table>
<tr><th>Refeição</th><th>Local de confeção</th><th>Local de fornecimento, entrega e distribuição de refeições dos Alunos do 2.º e 3.º Ciclo e militares e civis do IPE</th><th>Local de fornecimento e entrega de refeições aos Alunos do Secundário e militares e civis do IPE</th></tr>
<tr><td>Pequeno-almoço</td><td rowspan="20">**Cozinha** da 1.ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército, sito Largo São Domingos de Benfica, 1500-554 Lisboa</td><td rowspan="4">Refeitório da 1.ª Secção do IPE</td><td rowspan="3">Não aplicável</td></tr>
<tr><td>Pequeno-almoço - Refeição fria</td></tr>
<tr><td>Pequeno-almoço - sem glúten e/ou sem lactose</td></tr>
<tr><td>Reforço manhã</td><td rowspan="2">Não aplicável</td></tr>
<tr><td>Reforço manhã sem glúten e/ou sem lactose</td></tr>
<tr><td>Almoço</td><td rowspan="5">Refeitório da 1.ª Secção do IPE (Refeitório Geral, Messe Militares Graduados e Civis, Messe da Direção)</td><td rowspan="5">**Refeitório da 2.ª Secção do IPE**</td></tr>
<tr><td>Almoço - Dieta</td></tr>
<tr><td>Almoço - Refeição fria</td></tr>
<tr><td>Almoço sem glúten e/ou sem lactose</td></tr>
<tr><td>Almoço vegetariano</td></tr>
<tr><td>Lanche tarde</td><td rowspan="11">Refeitório da 1.ª Secção do IPE</td><td rowspan="11">Não aplicável</td></tr>
<tr><td>Lanche tarde sem glúten e/ou sem lactose</td></tr>
<tr><td>Jantar</td></tr>
<tr><td>Jantar - Dieta</td></tr>
<tr><td>Jantar - Refeição fria</td></tr>
<tr><td>Jantar sem glúten e/ou sem lactose</td></tr>
<tr><td>Jantar vegetariano</td></tr>
<tr><td>Ementa festiva</td></tr>
<tr><td>Suplemento noturno</td></tr>
</table>

Artigo 3.º

Quantidades estimadas de consumo

As quantidades de refeições a fornecer constantes das tabelas abaixo representam quantidades estimadas, não se encontrando a Entidade Adjudicante vinculada à sua total aquisição, por um lado, e podendo adquirir mais refeições do que as estimadas, por outro, desde que o valor do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados.

Tabela 1 – Quantidades estimadas de consumo para o pequeno-almoço e reforço da manhã

Ano	Mês	1ª Refeição – Pequeno-almoço (normal; refeição fria; sem glúten e/ou sem lactose)		Reforço da Manhã (normal; sem glúten e/ou sem lactose)
		Capitação I (alunos dos 10 aos 14 anos)	Capitação II (mais de 14 anos)	Capitação I e II (alunos dos 10 aos 18 anos)
2021	julho	350	400	400
	agosto	0	230	0
	setembro	730	2020	8800
	outubro	730	2020	8800
	novembro	730	2020	8800
	dezembro	500	600	6000
	SUBTOTAL	**3040**	**7290**	**32800**
2022	janeiro	730	2020	8800
	fevereiro	650	1225	6000
	março	730	2020	8800
	abril	650	1225	6000
	maio	730	2020	8800
	junho	730	2020	8800
	julho	350	400	400
	agosto	0	450	0
	setembro	900	2070	9240
	outubro	900	2070	9240
	novembro	900	2070	9240
	dezembro	780	1245	6300
	SUBTOTAL	**8050**	**18835**	**81620**
2023	janeiro	900	2070	9240
	fevereiro	780	1245	6300
	março	900	2070	9240
	abril	780	1245	6300
	maio	900	2070	9240
	junho	900	2070	9240
	julho	350	400	400
	agosto	0	450	0
	setembro	1100	2090	9900
	outubro	1100	2090	9900
	novembro	1100	2090	9900
	dezembro	900	200	6750
	SUBTOTAL	**9710**	**18090**	**86410**
2024	janeiro	1100	1075	6750
	fevereiro	900	2290	9900

	março	1100	1075	6750
	abril	900	2290	9900
	maio	1100	2090	9900
	junho	1100	2090	43200
	SUBTOTAL	**6200**	**10910**	**86400**

Tabela 2 - Quantidades estimadas de consumo para o almoço e lanche da tarde

Ano	Mês	2ª Refeição - Almoço (normal; dieta; refeição fria; sem glúten e/ou sem lactose)		Lanche da tarde (normal; sem glúten e/ou sem lactose)
		Capitação I (alunos dos 10 aos 14 anos)	Capitação II (mais de 14 anos)	Capitação I e II (alunos dos 10 aos 18 anos e adultos)
2021	julho	1636	880	400
	agosto	1156	621	0
	setembro	7365	3965	8800
	outubro	7365	3965	8800
	novembro	7365	3965	8800
	dezembro	3965	2135	6000
	SUBTOTAL	**28852**	**15531**	**32800**
2022	janeiro	7365	3965	8800
	fevereiro	5022	2703	6000
	março	7365	3965	8800
	abril	5022	2703	6000
	maio	7674	4131	8800
	junho	6695	3605	8800
	julho	1636	880	400
	agosto	1156	621	0
	setembro	7579	4081	9240
	outubro	7579	4081	9240
	novembro	7579	4081	9240
	dezembro	4229	2276	6300
	SUBTOTAL	**68901**	**37092**	**81620**
2023	janeiro	7579	4081	9240
	fevereiro	5168	2782	6300
	março	7579	4081	9240
	abril	5168	2782	6300
	maio	7895	4250	9240
	junho	6890	3710	9240
	julho	1636	880	400
	agosto	1156	621	0

	setembro	7722	4158	9900
	outubro	7722	4158	9900
	novembro	7722	4158	9900
	dezembro	4192	2257	6750
	SUBTOTAL	**70429**	**37918**	**86410**
2024	janeiro	5168	2782	6750
	fevereiro	7722	4158	9900
	março	5168	2782	6750
	abril	7890	4247	9900
	maio	6890	3710	9900
	junho	32837	17680	43200
	SUBTOTAL	**65675**	**35359**	**86400**

Tabela 3 - Quantidades estimadas de consumo para o jantar, suplemento noturno e ementa festiva

Ano	Mês	3ª Refeição - Jantar (normal; dieta; refeição fria; sem glúten e/ou sem lactose)		Ementa festiva	Suplemento Noturno (normal; sem glúten e/ou sem lactose)
		Capitação I (alunos dos 10 aos 14 anos)	Capitação II (mais de 14 anos)	Capitação I e II (alunos dos 10 aos 18 anos)	Capitação I e II (alunos dos 10 aos 18 anos e adultos)
2021	julho	40	362	0	622
	agosto	28	261	0	66
	setembro	197	1773	0	2202
	outubro	200	1808	0	2202
	novembro	200	1808	500	2202
	dezembro	109	986	500	1509
	SUBTOTAL	**777**	**6995**	**1000**	**8803**
2022	janeiro	200	1808	0	2202
	fevereiro	137	1233	0	1509
	março	200	1808	0	2202
	abril	137	1233	0	1509
	maio	200	1808	500	2202
	junho	163	1475	0	2202
	julho	40	362	500	622
	agosto	28	261	0	66
	setembro	217	1955	0	2422
	outubro	220	1989	0	2422
	novembro	220	1989	500	2422
	dezembro	120	1085	500	1659
	SUBTOTAL	**1888**	**17000**	**2000**	**21439**
2023	janeiro	220	1989	0	2422

	fevereiro	150	1357	0	1659
	março	220	1989	0	2422
	abril	150	1357	0	1659
	maio	220	1989	500	2422
	junho	182	1638	0	2422
	julho	40	362	500	622
	agosto	28	261	0	66
	setembro	237	2135	0	2862
	outubro	241	2169	0	2862
	novembro	241	2169	500	2862
	dezembro	131	1184	500	1959
	SUBTOTAL	**2060**	**18599**	**2000**	**24239**
2024	janeiro	164	1479	0	1659
	fevereiro	241	2169	0	2422
	março	164	1479	0	1659
	abril	241	2169	500	2422
	maio	200	1803	0	2422
	junho	1010	9099	500	10584
	SUBTOTAL	**2020**	**18198**	**1000**	**21168**

Artigo 4.º

Eficácia e Vigência

Quando o preço contratual for superior a 950.000€, a execução do contrato apenas se inicia após a obtenção de visto ou declaração de conformidade por parte do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua redação atual, cessando a sua vigência quando for atingido o valor máximo adjudicado, ou o dia 30 de junho de 2024, conforme o que ocorrer primeiro e de acordo com as quantidades estimadas.

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 contratual do presente procedimento corresponderá à multiplicação do preço unitário por tipologia de refeição proposto pelo adjudicatário, pela quantidade estimada de refeições a ser requisitadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército;

3. O preço máximo a pagar pela entidade adjudicante é de **1.629.845,10 € (um milhão, seiscentos e vinte e nove mil, oitocentos e quarenta e cinco euros e dez cêntimos) (s/ IVA)**, correspondendo o valor máximo definido para cada ano a:

Ano	2021	2022	2023	2024	TOTAL
	227 368,50 €	551 754,20 €	576 095,20 €	274 627,20 €	**1.629.845,10 €**

4. Não podem ser ultrapassados os valores máximos definidos para cada ano.

Artigo 6.º

Condições de pagamento

1. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 299.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), após a verificação e aceitação pela respetiva Unidade, do cumprimento integral do objeto do contrato e dos níveis de serviço exigidos no presente caderno de encargos e demais obrigações atribuíveis ao Adjudicatário;

2. Eventuais pedidos de adiantamentos de preço estão condicionados pelo regime previsto no artigo 292.º do CCP;

3. Quando o contrato deva ser submetido a fiscalização prévia por parte do Tribunal de Contas, nenhum pagamento poderá ser efetuado antes de ser obtido o respetivo visto ou declaração de conformidade e de liquidados os respetivos emolumentos;

4. Em caso de recusa de visto por parte do Tribunal de Contas, apenas poderão ser pagos os bens entregues ou os serviços prestados até à data da notificação dessa decisão;

5. Em caso de atraso no pagamento por parte do contraente público, conforme estipulado no n.º 6 do artigo 26.º do DL 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 e no período correspondente à mora, nos termos do artigo 326.º do CCP;

6. As faturas devem ser emitidas com uma periodicidade mensal e disponibilizadas no portal da Fatura Eletrónica da eSPap até ao terceiro dia útil de cada mês, sob pena da Entidade Adjudicante não as conseguir liquidar no prazo de trinta dias, conforme decorre da lei, sendo estas validadas pelo Gestor do Contrato antes de serem processadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército;

7. As faturas referidas no n.º anterior devem ser emitidas em nome do Instituto dos Pupilos do Exército com a seguinte morada:

Instituto dos Pupilos do Exército, Largo São Domingos de Benfica, 1500-554 Lisboa

8. Para suportar a validação da fatura mensal, o Adjudicatário entrega diariamente na U/E/O um documento legal (Guia de Entrega/Transporte), em duplicado, com as quantidades de refeições que entrega por refeição, devendo este ser assinado nas duas vias, ficando uma para cada parte;

9. Deve fazer parte do descritivo das faturas o número do compromisso orçamental, a descrição do processo, o número do contrato e o número do Compromisso e do Pedido de Compra;

10. O número de refeições faturadas deverá vir discriminado por tipologia de refeições e o seu total não pode ser superior ao número de refeições efetivamente requisitadas para o período a que se referir (mensal);

11. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura e, consequentemente, a atrasos no pagamento;

12. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, deve a Entidade Adjudicante comunicar ao Adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, 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

Requisição das refeições

1. A quantidade de refeições requisitadas diariamente, corresponde às refeições marcadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército na sua própria aplicação informática de marcação de alimentação. Serão ministradas formações nas instalações do Instituto dos Pupilos do Exército e atribuído 1 (um) user ID de acesso à referida aplicação, para efeitos de visualização e identificação das refeições marcadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército, sendo que, obrigatoriamente, o acesso à aplicação pelo adjudicatário para identificação das quantidades requisitadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército tem de ser efetuado, no mínimo, com 24 horas de antecedência relativamente ao dia do consumo das refeições;

2. Diariamente o adjudicatário emite guias de remessa das refeições fornecidas ao Instituto dos Pupilos do Exército, as quais são obrigatoriamente emitidas em duplicado e assinadas pelo responsável do adjudicatário (atestando o fornecimento) e pelo responsável pela Secção de Alimentação da Companhia de Serviços do Instituto dos Pupilos do Exército (atestando o recebimento), sempre de acordo com as quantidades de refeições marcadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército na aplicação informática, conforme referido no número anterior, exceto, quando exista documento assinado pela Direção do Instituto dos Pupilos do Exército ou por entidade por esta designada, a definir as quantidades de refeições a serem fornecidas para determinado dia, prevalecendo este documento sobre as quantidades marcadas na aplicação referida;

3. As tabelas n.º 1, 2 e 3 que constam do artigo 3.º do presente caderno de encargos identificam as quantidades estimadas de refeições a requisitar pelo Instituto dos Pupilos do Exército no decorrer da execução do objeto do presente procedimento, as quais contemplam a previsão das interrupções escolares e os dias de atividade reduzida, como é o caso dos fins de semana e feriados, em que, regra geral, não serão solicitadas refeições. Caso o Instituto dos Pupilos do Exército, em situações pontuais, necessitar do fornecimento de refeições em dias de atividade reduzida, como é o caso dos fins de semana e feriados, informará o adjudicatário com uma antecedência mínima de 4 (quatro) dias.

Artigo 8.º

Deveres do Instituto dos Pupilos do Exército

No âmbito do presente Caderno de Encargos, constituem deveres do Instituto dos Pupilos do Exército**:**

1. Requisitar o número de refeições a fornecer diariamente pelo **Adjudicatário,** através da marcação de refeições na aplicação informática ou mediante entrega de documento assinado, em conformidade com o definido no artigo anterior;

2. Atendendo a que, a atividade militar e/ou escolar poderá por vezes não se compatibilizar com os horários das refeições internamente definidos, deve o Instituto dos Pupilos do Exército informar o **Adjudicatário** através de correio eletrónico, com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência relativamente ao dia do respetivo consumo, sempre que seja necessário a alteração do horário de fornecimento das refeições que consta da tabela n.º 4 do artigo seguinte do presente caderno de encargos. No correio eletrónico o Instituto dos Pupilos do Exército deverá obrigatoriamente identificar o número de refeições a fornecer, bem como, o horário e local do respetivo fornecimento;

3. Caso seja aprovado novo horário das refeições, diferente do que consta na tabela n.º 4 do artigo seguinte do presente caderno de encargos, tem o Instituto dos Pupilos do Exército a obrigatoriedade de informar o **Adjudicatário** com uma antecedência mínima de uma semana;

4. Permitir o acesso de viaturas e colaboradores ao serviço do **Adjudicatário** ao interior das instalações da cozinha, devendo para isso solicitar as credenciações necessárias;

5. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento, descriminados no **Anexo I**, que permitam a confeção e fornecimento da alimentação, dentro dos parâmetros das boas práticas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente:

a. Vestiários/sanitários, (M/F) com cacifos destinados aos colaboradores ao serviço do **Adjudicatário**;

b. Armazém de apoio individual;

c. A cozinha e respetivo equipamento (fixo e móvel);

d. O acesso às instalações da cozinha e do armazém de apoio individual ao **Adjudicatário**.

6. Assegurar o fornecimento dos serviços de água, eletricidade e gás ao **Adjudicatário** nas instalações disponibilizadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército para efeitos de execução do objeto do presente procedimento, bem como suportar os respetivos encargos.

Artigo 9.º

Deveres do Adjudicatário

No âmbito do presente contrato, constituem deveres do **Adjudicatário**:

1. Garantir a confeção da alimentação na **Cozinha do Instituto dos Pupilos do Exército, sito no Largo São Domingos de Benfica, 1500-554 Lisboa**, em consonância com o plano de ementas, caderno de capitações, fichas técnicas e condições dos géneros alimentares constantes dos **Anexos B**, **C, D** e **F** ao presente caderno de encargos, em conformidade com as quantidades de refeições requisitadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército e nos horários definidos para o efeito que constam da tabela n.º 4 infra (podem sofrer alterações de acordo com o programa curricular, mas nunca mais de meia hora e comunicado com uma antecedência mínima de uma semana):

Tabela 4 – Horários das refeições

REFEIÇÕES	Dias Uteis		Dias Atividade Reduzida		Observações	Local Distribuição
	Abertura	Fecho	Abertura	Fecho		
1.ª Refeição	07h00	08h30	09h00	09h30	• Alunos servidos à mesa; • Bebidas aquecidas na cozinha; • Militares Linha Self-Service.	Refeitório da 1ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército
Média	110		10			
Lanche da Manhã	09h40		-----		Preparação e fornecimento dos géneros, distribuição ao encargo do IPE.	
Média	420					
2.ª Refeição	12h00	14h00 (c)	12h30	13h30	Distribuição Alimentação: • Servidos à Mesa (responsabilidade da empresa); • Messe Militares Graduados e Professores à Mesa (corresponsabilidade com o IPE); • Messe da Direção à Mesa (responsabilidade do IPE).	
Média	300		10			
Lanche da Tarde	16h00		-----		Preparação e fornecimento dos géneros, distribuição ao encargo do IPE.	
Média	420					
3.ª Refeição	19h00	21h00	19h00	20h00	Distribuição Alimentação	

Média	110	10	Confecionada na linha Self-Service.	
Supl. Noturno (Alunos e CFS)	Distribuído 3ª Ref	-----	Fornecido no horário da 3.ª refeição, consoante requisitado	
	110			
Reforço Noturno (Militares)	Distribuído 3ª Ref	Distribuído 3ª Ref		
	5	5		
2.ª Refeição	12h00 / 14h00 (c)	-----	Distribuição Alimentação Confecionada na linha Self-Service	Refeitório da 2ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército
Média	200			

2. O cumprimento das ementas diárias que constam do plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos é obrigatório. Podendo, no entanto, serem solicitadas alterações ao plano de ementas pelo Instituto dos Pupilos do Exército ao **adjudicatário** com uma antecedência mínima de uma semana.

3. Eventuais necessidades de alterações ao plano de ementas por parte do **adjudicatário** são também solicitadas com uma antecedência mínima de uma semana, as quais carecem de autorização prévia da Direção do Instituto dos Pupilos do Exército ou de entidade por esta designada;

4. Garantir a alimentação confecionada de acordo com as capitações, fichas técnicas e condições dos géneros alimentares definidas nos **Anexos C**, **D** e **F** ao presente caderno de encargos, podendo, no entanto, mediante solicitação prévia da Direção do Instituto dos Pupilos do Exército ou de entidade por esta designada com uma antecedência mínima de uma semana, verificar-se a necessidade de se proceder ao ajustamento das capitações e fichas técnicas, no que respeita aos produtos e capitações que constam das tabelas n.º 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21 e 22 do caderno de capitações em **Anexo C** ao presente caderno de encargos, de forma a salvaguardar-se a saúde alimentar e a satisfação dos utentes do Instituto dos Pupilos do Exército.

A satisfação dos utentes do Instituto dos Pupilos do Exército, será quantificada através da análise a efetuar-se aos inquéritos que serão elaborados por ambas as partes de acordo com o definido no artigo 18.º do presente caderno de encargos.

5. Contactar o Oficial de Dia (OfDia), quando tiverem a loiça do jantar e as instalações lavadas e prontas para iniciar trabalhos no dia seguinte. Os trabalhadores só deverão abandonar as instalações do Instituto dos Pupilos do Exército após este trabalho se encontrar realizado e após autorização do OfDia;

6. Utilizar de forma eficiente os recursos de água, eletricidade e gás durante a execução do objeto do presente procedimento;

7. Assegurar a correta utilização dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento dos mesmos, bem como as regras de segurança

aplicáveis. Para o efeito, os equipamentos que constam no **Anexo I** ao presente Caderno de Encargos, serão disponibilizados em bom funcionamento e devendo ser restituídos no final do contrato nas mesmas condições, salvo as decorrentes do desgaste inerente à sua normal utilização.

8. Suportar os encargos associados às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos cedidos pelo Instituto dos Pupilos do Exército, ao adjudicatário para execução do objeto do presente procedimento, até ao montante máximo mensal de 750,00 € (setecentos e cinquenta euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, devendo para tal, efetuar a respetiva visita técnica às instalações do Instituto dos Pupilos do Exército de forma a atestar o pleno conhecimento dos equipamentos existentes e da condição dos mesmos.

Eventuais custos acrescidos ao montante anteriormente referido, bem como situações em que o equipamento seja considerado seja considerado inoperacional e irreparável, serão suportados pelo Instituto dos Pupilos do Exército, desde que não resultem de inadequada utilização por parte dos funcionários ao serviço do Adjudicatário, sendo que ambas as partes podem apresentar orçamentos para o efeito, prevalecendo o orçamento com o mais baixo preço;

9. Fornecer os dados dos trabalhadores até 5 (cinco) dias úteis antes do início do contrato, para efeitos de controlo de acessos.

Artigo 10.º

Meios humanos

1. O adjudicatário deverá dispor de um **quadro de pessoal em número suficiente** para exercer, de forma contínua, competente e pontual, as atividades objeto do contrato;

2. Não obstante o referido no ponto anterior, importa realçar:

a. O **quadro de pessoal mínimo** a afetar ao refeitório da **1.ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército** é o que se encontra abaixo:

EFETIVO	Categoria	Turno A (06h30-14h30)	Turno B (14h00-22h00)
1	Supervisor/coordenador	1	
3	Cozinheiro	2	1
3	Ajudante cozinha / Copa	2	1
7	Empregado Refeitório / Copa	6	1

b. O **quadro de pessoal mínimo** a afetar ao refeitório da **2.ª Secção do Instituto dos Pupilos do Exército** é o que se **encontra** abaixo:

EFETIVO	Categoria	Turno A (11H30-15H30)
*	Supervisor/coordenador	N/A
1	Ajudante cozinha / Copa	1
2	Empregado Refeitório / Copa	2

*Nota: o Supervisor deverá ser o mesmo para ambos os refeitórios

c. No que concerne à distribuição, o **adjudicatário deverá ter, obrigatoriamente, no mínimo, 2 pessoas por linha self-service, de forma a cumprir toda a distribuição num tempo máximo de 30 minutos.**

3. O adjudicatário constitui-se como entidade empregadora, relativamente ao pessoal afeto à prestação de serviços, nos termos preconizados na legislação em vigor, sendo da sua exclusiva responsabilidade as obrigações relativas aos seus trabalhadores, no que respeita aos encargos com a obrigação contributiva para a segurança social e os impostos sobre os rendimentos, cabendo-lhe ainda 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 a fornecer ao Instituto dos Pupilos do Exército, aquando da outorga do contrato:

a. A lista com o nome, função/especialidade e nacionalidade dos trabalhadores ao seu serviço;

b. Cópia de documento onde conste a inscrição dos trabalhadores na Segurança Social e comunicação de início de atividade à Autoridade Tributária, contrato de trabalho válido para cada funcionário e contrato de seguro de acidentes pessoais/trabalho garantindo a cobertura dos riscos decorrentes de acidentes de trabalho a todos os trabalhadores ao seu serviço;

c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações do Instituto dos Pupilos do Exército e respetivos turnos, para os dias úteis e dias de atividade reduzida;

d. Os dados dos trabalhadores designados para substituírem os trabalhadores elencados na alínea a., em caso de férias, faltas e licenças;

4. O Adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à Entidade Adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores;

5. O Adjudicatário deve 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 e calçado) e destinada exclusivamente à atividade desenvolvida no Instituto dos Pupilos do Exército, de acordo com a legislação em vigor;

6. 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;

7. O Adjudicatário deve providenciar a substituição de qualquer seu colaborador, que por motivo de licença ou absentismo não compareça no local devido para prestar serviço no âmbito do presente procedimento por um período superior a 24 (vinte e quatro) horas;

8. O quadro de trabalhadores deverá exercer de forma contínua, competente e pontual os serviços objeto do contrato;

9. A Entidade Adjudicante poderá requerer a substituição de um trabalhador, se constatar, por parte daquele, situações de indisciplina, absentismo reiterado, incumprimento das cláusulas contratuais, das normas de HCCP, ou outras;

10. 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;

11. No acesso às instalações militares todos os colaboradores ao serviço do adjudicatário deverão ser portadores de cartão de identificação, estando sujeitos às regras de segurança impostas pelo Estado de Segurança em vigor no Instituto dos Pupilos do Exército;

12. O Adjudicatário deve ainda apresentar, antes do início de funções, se o funcionário não for de nacionalidade de país da União Europeia, visto válido de permanência em território nacional;

13. Os trabalhadores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada para a utilização e manuseamento tanto do equipamento como dos produtos inerentes à execução do contrato;

14. O número e categorias dos trabalhadores do adjudicatário afetos ao serviço objeto do presente procedimento, serão as constantes na proposta do mesmo, respeitados os quantitativos mínimos constantes do nº 2 do presente artigo;

15. O número de trabalhadores propostos, não pode ser causa de um serviço de menor qualidade ou celeridade, que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário promover o reforço de pessoal.

Artigo 11.º

Inventário, instalações de confeção, equipamento e material

1. O Instituto dos Pupilos do Exército coloca à disposição do adjudicatário o seu armazém de apoio individual e a sua cozinha, bem como o respetivo equipamento (fixo e móvel) e demais materiais de hotelaria que deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
2. Consideram-se instalações disponibilizadas ao adjudicatário para efeitos de execução do objeto do presente procedimento, o **armazém de apoio individual**, a **cozinha**, os **sanitários/vestiários** do pessoal, os **corredores e todos os anexos de acesso às mesmas**, sendo o **Adjudicatário** responsável pela sua limpeza e higienização, bem como garantir a aquisição dos consumíveis necessários para o normal funcionamento dos materiais/equipamentos disponibilizados pelo Instituto dos Pupilos do Exército. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, supervisionando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
3. Todos os equipamentos disponibilizados pelo Instituto dos Pupilos do Exército ao Adjudicatário serão sujeitos a inventário, o qual será conferido por ambas as partes no início, durante e no termo da execução do contrato, para efeitos de controlo. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos em bom estado de conservação e funcionamento e conferida a Ficha de Inventário, anotando a Secção de Alimentação as faltas que fará parte do relatório final a elaborar pela Secção Logística do Instituto dos Pupilos do Exército, sendo o adjudicatário o responsável por repor as faltas identificadas no relatório final;
4. Todos os registos inerentes ao Sistema de Segurança Alimentar implementado pelo adjudicatário deverão ser executados e documentados. Pelo menos deverão constar os seguintes registos:
   a. Controlo à receção de matérias-primas;
   b. Temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados);
   c. Pontos críticos de controlo, como por exemplo a monitorização térmica com termómetro adequado de cada refeição produzida, dos equipamentos de manutenção a quente (banhos-maria/estufas) ou dos próprios alimentos após a cocção, e a lavagem e desinfeção de hortaliças/frutas/ervas aromáticas para consumo em cru.
5. O adjudicatário terá que possuir *Kits* de visita e 1 *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 (doze) elementos;
6. O Adjudicatário será responsável pelos custos das matérias-primas indiretas, como sejam todo o material de apoio nomeadamente:

a. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas (se não existirem);

b. Película aderente para revestimento de embalagens individuais;

c. Toalhetes para tabuleiro e mesa, sacos de talheres, guardanapos, entre outros;

d. Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros (caso não existam);

e. Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares e lixo;

f. Embalagens descartáveis quando necessárias;

g. Todos os detergentes e artigos de higiene necessários;

h. Outro material necessário à atividade, como é o caso dos consumíveis necessários para o normal funcionamento dos materiais e equipamentos disponibilizados.

Artigo 12.º

Sistemas de informação

1. O Instituto dos Pupilos do Exército obriga-se a manter um sistema de gestão adequado ao desenvolvimento das suas atividades, e que possibilite:

a. A requisição do número de refeições a confecionar e a fornecer diariamente, descriminadas por Pequeno-almoço (1.ª Refeição normal/fria/sem glúten e/ou sem lactose), Reforço da manhã (Reforço manhã normal/sem glúten e/ou sem lactose), Almoço (2.ª refeição normal/fria/vegetariana/sem glúten e/ou sem lactose), Lanche da tarde (Lanche tarde normal/sem glúten e/ou sem lactose), Jantar (3.ª refeição normal/fria/vegetariana/sem glúten e/ou sem lactose), ementas festivas e Suplemento noturno/Reforço de serviço (Suplemento noturno normal/sem glúten e/ou sem lactose);

b. O registo do número de refeições requisitadas, de modo a que os outorgantes controlem o processamento da faturação;

c. O acesso do adjudicatário à aplicação de marcação de refeições pelo Instituto dos Pupilos do Exército para identificação e posterior fornecimento das quantidades de refeições requisitadas, de acordo com o definido no artigo 3.º do presente caderno de encargos. No caso da aplicação referida não se encontrar disponível por qualquer motivo, o Instituto dos Pupilos do Exército emite uma requisição diária com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência relativamente ao dia do consumo, devidamente assinada pela Direção do Instituto dos Pupilos do Exército ou por entidade por esta designada, sendo a mesma enviada por correio eletrónico ao adjudicatário com as quantidades requisitadas, por forma a solicitar o seu fornecimento;

d. A elaboração de inquéritos internos para avaliação da satisfação das refeições confecionadas pelo adjudicatário.

2. O adjudicatário obriga-se a apresentar ao Instituto dos Pupilos do Exército, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

a. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, 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;

e. Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade;

f. A emissão das guias de remessa em conformidade com as quantidades de refeições requisitadas e confecionadas/fornecidas, devendo proceder à sua entrega diária à Secção de Alimentação da Companhia de Serviços do Instituto dos Pupilos do Exército, de acordo com o definido no n.º 2 do artigo 7.º do presente caderno de encargos, a qual remete posteriormente as guias para a Secção Logística do Instituto dos Pupilos do Exército;

g. A emissão da faturação correspondente ao contrato, que deverá ser mensal, agrupando as várias guias de remessa diárias referentes ao mês em questão devidamente assinadas, em conformidade com o definido no n.º 2 e 3 do artigo 7.º do presente caderno de encargos.

Artigo 13.º

Requisitos mínimos do fornecimento da alimentação confecionada

No âmbito do objeto do presente procedimento, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos:

1. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

2. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere às regras do HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) e das regras de Segurança Alimentar que constam do **Anexo G,** no decorrer da atividade de fornecimento da alimentação confecionada, nomeadamente, assegurando a existência de equipamentos de refrigeração e de transporte, para dar cumprimento ao fornecimento de víveres, confeção e distribuição de alimentação, dentro dos parâmetros das boas práticas de higiene e segurança alimentar, em conformidade com os requisitos previstos nas Normas de Controlo de Qualidade (NCQ) constantes do **Anexo E**, ao presente caderno de encargos, e em conformidade com a legislação referida no artigo 31.º do presente caderno de encargos;
3. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o Instituto dos Pupilos do Exército, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos, depois de relatório fundamentado por um médico veterinário do Serviço de Saúde do Exército, recorrendo-se para o efeito, se necessário, à Ementa de Emergência ou a Ementa Alternativa proposta pelo **adjudicatário**;
4. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo C** ao presente caderno de encargos
5. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30 (trinta)% do peso contratado;
6. Assegurar que, nos casos previstos no ponto anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
7. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras refeições devendo o Adjudicatário estabelecer a política sobre os restos de comida resultantes e após a distribuição;
8. Garantir o cumprimento do estipulado no presente Caderno de Encargos relativamente à qualidade e condições dos géneros fornecidos, ao plano de ementas, caderno de capitações, e fichas técnicas, nos termos previstos nos **Anexos B**, **C**, **D** e **F** ao presente caderno de encargos;
9. Garantir a qualidade dos géneros utilizados na confeção das refeições a fornecer, e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas pelas Normas de Controlo de Qualidade (NCQ) que constam do **Anexo E** ao presente caderno de encargos;
10. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem de acordo com a legislação vigente.

Artigo 14.º

Ementas de emergência e festivas

1. Encontra-se definido no plano de ementas uma ementa de emergência constituída por alimentos enlatados, os quais serão confecionados no momento, no caso em que por qualquer circunstância anormal e imprevisível, seja impossível fornecer a alimentação prevista para aquele dia. O adjudicatário poderá ainda propor uma ementa alternativa devendo obter consentimento expresso para o efeito por parte do Instituto dos Pupilos do Exército;
2. O recurso à ementa de emergência carece de autorização prévia do Instituto dos Pupilos do Exército. A utilização desta ementa, por facto imputável ao adjudicatário não impede a aplicação das eventuais sanções;
3. As ementas festivas são duas, as quais constam das fichas técnicas em **Anexo D**. Estas ementas são pontualmente requisitadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército também através da aplicação informática de acordo com o definido no artigo 7.º.

Artigo 15.º

Higiene e Limpeza

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

1. No prazo máximo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato apresentar, para apreciação do Instituto dos Pupilos do Exército, um **Plano de Higienização e Desinfestação** elaborado em conformidade com o Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar e com as demais leis nacionais e comunitárias em vigor, nomeadamente o Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004;
2. Lavar e higienizar a louça decorrente da confeção das refeições, assim como a utilizada no seu fornecimento, devendo os produtos a utilizar serem certificados para utilização na área alimentar e o encargo ser suportado pelo Adjudicatário;
3. Afixar, à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executante;

4. Garantir, com caráter preventivo e periodicidade trimestral, a realização de análises à palamenta, mãos e amostras, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante até 15 (quinze) dias após aquelas;

5. Elaborar mensalmente um Relatório de limpeza e higienização das instalações e equipamentos de acordo com o Plano HACCP, apresentando-o à aprovação do Instituto dos Pupilos do Exército até ao dia 05 de cada mês. Nesse relatório devem ser mencionadas as recomendações relativas às ações que for necessário tomar e que não estejam incluídas neste Caderno de Encargos nem no contrato a celebrar.

Artigo 16.º

Subcontratação e Cessão da posição contratual

1. O Adjudicatário não pode recorrer à prestação de serviços por terceiras entidades, para a execução das atividades objeto do presente procedimento sem expresso consentimento por escrito do Instituto dos Pupilos do Exército;
2. O recurso à prestação de serviços a entidades terceiras não pode, em caso algum, pôr em causa o cumprimento pontual de todas as obrigações assumidas pelo Adjudicatário;
3. O Adjudicatário, no caso de recorrer à prestação de serviços por terceiras entidades, deve apresentar os documentos de habilitação relativos ao potencial subcontratado, que sejam exigidos ao subcontratante na fase de formação do contrato em causa;
4. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização do Instituto dos Pupilos do Exército;
5. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, devem ser apresentados pelo cessionário todos os documentos de habilitação que sejam exigidos ao cedente na fase de formação do contrato em causa.

Artigo 17.º

Segurança alimentar

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 géneros confecionados, preenchem as normas de qualidade constantes do **Anexo E** ao presente caderno de encargos;

3. O Adjudicatário deve cumprir todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente:

- **a.** Manter um Plano de HACCP nos seus processos de confeção, de 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**;
- **b.** Garantir regularidade no teste aos óleos de fritura, recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos;
- **c.** O processo de descongelação deverá ser efetuado nas câmaras destinadas a esse processo;
- **d.** Não é permitido a utilização de quaisquer aditivos, como caldos, sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, à exceção dos previstos no presente Caderno de Encargos;
- **e.** A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá ser executada antes da sua preparação/distribuição/corte.

4. O adjudicatário deverá proceder à recolha de amostras dos alimentos que constituem as diversas refeições, em recipiente esterilizado, guardadas a 4º C durante um período de 3 (três) dias nas instalações do adjudicatário. Além disso, o Instituto dos Pupilos do Exército reserva-se no direito de recolher amostras, através dos seus serviços competentes, dos géneros e alimentação confecionada para proceder à análise em laboratório competente;

5. Compete ainda ao adjudicatário efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando ao Instituto dos Pupilos do Exército, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;

6. No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas, fornecidas ou confecionadas 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;

7. No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas, com periodicidade mínima bimensal, e os resultados serem enviados ao Instituto dos Pupilos do Exército no prazo máximo de um mês, para posterior envio à Direção de Saúde do Exército.

Artigo 18.º

Avaliação da satisfação

1. Como parte integrante da sua política de qualidade, o adjudicatário obriga-se a promover vários inquéritos de satisfação junto dos alunos, militares e funcionários civis do Instituto dos Pupilos do Exército, pelo menos uma vez por mês, sem prejuízo dos inquéritos internos a aplicar pelo Instituto dos Pupilos do Exército sempre que entender. Os resultados dos inquéritos aplicados, quer pelo Instituto dos Pupilos do Exército quer pelo adjudicatário, têm de ser do conhecimento de ambas as partes para efeitos de análise, no sentido de efetuarem-se eventuais ajustamentos às capitações e fichas técnicas tendentes à melhoria da satisfação;
2. Diariamente será efetuada a prova do rancho ao pequeno-almoço, almoço e jantar, a qual consiste em dar a provar pelo Adjudicatário uma refeição ao Oficial Dia no refeitório do Corpo de Alunos ou ao Comandante do Corpo de Alunos no respetivo Gabinete de trabalho, de acordo com o definido na tabela n.º 4 que consta do artigo 9.º do presente caderno de encargos;
3. Após validação da prova do rancho pelas entidades referidas no número anterior, a refeição será protegida pelo Adjudicatário com pelicula transparente e exposta no Refeitório do Corpo de Alunos, por forma a dar a conhecer ao consumidor final o aspeto e a capitação a que tem direito.

Artigo 19.º

Acompanhamento da Execução do Contrato

1. A fiscalização do cumprimento do contrato será efetuada pelo Instituto dos Pupilos do Exército, através da informação prestada pelas seguintes entidades:
   - **a.** Gestor do Contrato;
   - **b.** Secção de Alimentação da Companhia de Serviços do Instituto dos Pupilos do Exército
   - **c.** Secção de Logística do Instituto dos Pupilos do Exército;
   - **d.** Unidade Militar de Medicina Veterinária /Direção de Saúde;
   - **e.** Unidade Militar Laboratorial de Defesa Biológica e Química;
   - **f.** Repartição da Qualidade do Gabinete do Comando da Logística;
   - **g.** Inspeção Geral do Exército.
2. No âmbito da sua ação fiscalizadora, podem as entidades referidas no número anterior, (ou aos seus representantes) e em particular o Instituto dos Pupilos do Exército:
   - **a.** Assistir diariamente, através da sua Secção de Alimentação, à receção e fornecimento das refeições confecionadas, efetuando os registos necessários (temperaturas; peso; contagem)

onde se avalie as condições em que decorrem as operações de armazenamento, preparação, e distribuição das refeições, bem como, os desvios em relação ao preconizado no Código das Boas Praticas de Higiene e Segurança Alimentar;

b. Verificar o cumprimento das ementas contratadas em relação aos padrões de qualidade e capitações estipuladas no contrato, tendo em conta as refeições requisitadas em conformidade com o definido no artigo 3.º do presente caderno de encargos;

c. Verificar o cumprimento do disposto neste artigo pelo Adjudicatário;

d. Avaliar os géneros e as refeições recebidas e rejeitar as que não cumprirem com o disposto neste caderno de encargos ou apresentarem características organoléticas ou de salubridade alteradas, mandando proceder às análises laboratoriais das amostras recolhidas, através dos órgãos próprios da Direção de Saúde.

3. A informação recolhida pela Secção de Alimentação da Companhia de Serviços do Instituto dos Pupilos do Exército será compilada pela Secção de Logística do Instituto dos Pupilos do Exército e posteriormente enviada para a Repartição de Controlo de Qualidade, Alimentação e Messes do Gabinete do Comanda da Logística, devendo ser suficientemente fundamentada para permitir propor a introdução de melhorias à alimentação fornecidas, a notificação ao adjudicatário para o cumprimento escrupuloso do contrato, nas situações em que tal se não verifique, bem como para aplicação das sanções contratualmente previstas, ou, no limite, para a resolução do contrato, em função da informação apurada.

Artigo 20.º

Sanções

1. Sem prejuízo dos artigos anteriores, sempre que qualquer dos Outorgantes considere que a contraparte está a incorrer em incumprimento das suas obrigações contratuais deverá notificar a outra parte por escrito com a indicação expressa e fundamentada do motivo, concedendo-lhe o prazo de 5 (cinco) dias para sanar a situação de incumprimento;

2. Para efeitos do disposto no número anterior, no que se refere ao Adjudicatário, considera-se incumprimento definitivo quando se verificar que a execução do contrato não cumpre os padrões de exigência previstos nos artigos do presente caderno de encargos e demais obrigações estipuladas, pelas cláusulas do contrato, por um período contínuo superior ao definido no número anterior;

3. Sempre que se verifique um atraso no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pelo Instituto dos Pupilos do Exército, superior a 10 (dez) minutos para o pequeno almoço e superior a 20 (vinte) minutos para todas as outras refeições, relativamente ao horário definido “Refeição

pronta para fornecer ao Instituto dos Pupilos do Exército" conforme consta da tabela n.º 4 do artigo 9.º do presente caderno de encargos, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 60,00 € (sessenta euros) se o atraso for inferior a 30 (trinta) minutos. Caso o atraso ultrapasse 30 (trinta) minutos, será ativada a ementa de emergência, considerando-se a refeição em atraso como não fornecida;

4. Sempre que se verifique uma alteração à ementa contratada, não tendo sido autorizada pelo Instituto dos Pupilos do Exército nos termos do n.º 2. do artigo 9.º do presente caderno de encargos, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, e em montante não inferior a 100,00 € (cem euros);
5. Sempre que se verifique que os reforços e suplementos não são entregues respeitando os requisitos definidos no caderno de encargos (nos devidos locais, à hora definida e embalados individualmente) o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor diário de faturação dos mesmos, na proporção do incumprimento detetado e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);
6. Sempre que se verifique, comprovadamente, que a refeição fornecida não corresponde às capitações de géneros contratados, de acordo com os **Anexos C** e **D**, com claro prejuízo para o serviço prestado, e originando falta de comida à refeição, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25 (vinte e cinco)% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 250,00 € (duzentos e cinquenta euros) e indemnizará o Instituto dos Pupilos do Exército das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
7. Sempre que não se verifique o fornecimento de qualquer uma 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 400,00 € (quatrocentos euros) e indemnizará o Instituto dos Pupilos do Exército das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;
8. Sempre que o Adjudicatário não garanta o número de funcionários constante da sua proposta (que não poderá ser inferior ao número mínimo constante do artigo 10.º do presente Caderno de Encargos) e de tal resultar qualquer prejuízo para a execução ou qualidade do serviço, incluindo a não execução dos trabalhos de limpeza, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária no montante de 150,00 € (cento e cinquenta euros) por dia de incumprimento;

9. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no presente Caderno de Encargos, não abrangidos por disposição específica, será aplicada uma sanção pecuniária no montante de 100,00€ (cem euros) por situação de incumprimento;

10. Sempre que, por qualquer uma das razões acima elencadas, se verifique a necessidade de recorrer à ementa de emergência, fica o adjudicatário obrigado à reposição do respetivo stock, no período de 24 horas, sem qualquer encargo para o Instituto dos Pupilos do Exército;

11. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis ao Instituto dos Pupilos do Exército, não comunicada com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique comprovadamente desperdício das matérias-primas alimentares;

12. Caso a contraparte, não adote as medidas adequadas a sanar/resolver de forma definitiva a situação de incumprimento, tem a outra parte direito a resolver o contrato com justa causa, sem prejuízo de reclamar prejuízos e lucros cessantes;

13. O Adjudicatário poderá resolver o contrato, por factos imputáveis ao Instituto dos Pupilos do 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;

14. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato, nem poderá afetar os fornecimentos num prazo não inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 21.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, tendo em vista as normas e objetivos da União Europeia, uma contratação pública sustentável, alicerçada no acordo de vontades realizado entras a entidade adjudicante e os Adjudicatário, visando a concretização de ideais ambientalmente sustentáveis.

Artigo 22.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 23.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 200.000€;
2. Na eventualidade de serem adjudicados vários lotes a um mesmo Adjudicatário, será devida caução sempre que o valor dos lotes adjudicados exceda os 200.000€, sendo que poderá ser prestada apenas uma caução de valor correspondente a 5% do somatório dos lotes adjudicados a um mesmo Adjudicatário que excedam aquele valor;
3. 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 24.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 excecional, 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 25.º

Gestor do Contrato

Nos termos do artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, aquando da outorga do contrato, será incluído no clausulado do mesmo a designação do Gestor do Contrato nomeado pela Entidade Adjudicante, bem como do Ponto de Contacto.

Artigo 26.º

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas, patentes, licenças ou outros direitos de propriedade industrial.

2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Artigo 27.º

Encargos relativos à prevenção da epidemia COVID-19

O contrato a celebrar iniciará, previsivelmente, a sua vigência ainda durante um cenário de pandemia, sendo imprevisível determinar a sua longevidade, pese embora subsista a esperança de que tal situação não acompanhe a totalidade do período de execução contratual previsto;

No entanto, e enquanto a presente situação se mantiver, a responsabilidade pela aquisição de produtos de desinfeção e de equipamentos de proteção individual, durante o período em que o seu use se revele necessário, nomeadamente por determinação da Direção Geral de Saúde, obedecerá às seguintes disposições:

a. Substâncias líquidas de desinfeção das mãos dos utentes: da responsabilidade do Exército;

b. Substâncias líquidas associadas a desinfeção de palamenta / maquinaria (se aplicável): da responsabilidade do Adjudicatário;

c. Máscaras/Luvas/Outros EPI individuais: da responsabilidade da Entidade a que pertencem.

Artigo 28.º

Outros encargos

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

Artigo 29.º

Resolução do contrato

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 resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

Artigo 30.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 31.º

Legislação aplicável

Em tudo o não especificado no presente caderno de encargos aplicam-se, subsidiariamente, as disposições do CCP, bem como outras disposições legislativas e regulamentares aplicáveis.

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 32.º

Composição das refeições

Tipos de refeições constantes no Plano de Ementas:

1. **Pequeno almoço normal** - Militarmente designada por 1.ª Refeição, composta por 2 pães de 50 gr, queijo, fiambre, cereais, leite, café entre outros ingredientes definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
2. **Pequeno almoço frio** – Militarmente designado por 1.ª Refeição fria, a qual é solicitada e fornecida em situações pontuais, em que não seja possível fornecer refeições quentes, normalmente, decorrente dos horários das atividades escolares e/ou militares que por vezes não se compatibilizam com os horários das refeições definidos na tabela n.º 6 do presente caderno de encargos. Estas refeições são compostas pelos produtos definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
3. **Reforço da manhã** – Esta refeição destina-se exclusivamente aos alunos do Instituto dos Pupilos do Exército, sendo composta pelos produtos definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos; -
4. **Lanche da tarde** – Esta refeição, à semelhança da referida no número anterior, destina-se exclusivamente aos alunos do Instituto dos Pupilos do Exército, sendo composta pelos produtos definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
5. **Almoço ou jantar normal** – Militarmente designadas por 2.ª ou 3.ª Refeição, respetivamente, com cerca de 700-800 kcal. São compostas por sopa, salada, prato principal, pão de mistura 75 gr ou 2 pães de 50 gr, sobremesa e bebida (água engarrafada 0,5L, sumo concentrado 0,03L e água engarrafada para diluir o respetivo sumo de forma a perfazer 0,5L de sumo, ou vinho 0,05L);
6. **Almoço ou jantar dieta** – Militarmente designadas por 2.ª ou 3.ª Refeição dieta, respetivamente, com cerca de 600-700 kcal, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. São compostas por sopa, salada, prato principal, 2 pães de 50 gr, sobremesa e bebida (água engarrafada 0,5L, sumo concentrado 0,03L e água engarrafada para diluir o respetivo sumo de forma a perfazer 0,5L de sumo, ou vinho 0,05L);
7. **Almoço ou jantar Frio** – Militarmente designadas por 2.ª ou 3.ª Refeição fria, respetivamente, as quais são solicitadas e fornecidas em situações pontuais, em que não seja possível fornecer refeições quentes, normalmente, decorrente dos horários das atividades escolares e/ou militares que por vezes não se compatibilizam com os horários das refeições definidos na tabela n.º 6 do presente caderno de encargos. Estas refeições são compostas pelos produtos definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
8. **Suplemento noturno** - São refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como sejam serviço noturno e esforços contínuos. Estas refeições são compostas pelos produtos definidos no plano de ementas em **Anexo B** ao presente caderno de encargos. Há uma diferenciação entre os suplementos

noturnos do pessoal de serviço (mais completo) e os suplementos noturnos para os Alunos (apenas bolachas e fruta);

9. **Pequeno almoço, reforço da manhã, almoço, lanche tarde, jantar e suplemento noturno sem glúten e/ou sem lactose** – Estas refeições destinam-se principalmente às pessoas intolerantes ao glúten e/ou lactose. Estas refeições são iguais às respetivas refeições normais, contendo apenas a alteração dos produtos que apresentem estas proteínas por outros produtos substitutos;
10. **Almoço ou jantar vegetariano** - Militarmente designadas por 2.ª ou 3.ª Refeição, respetivamente, com cerca de 700-800 kcal. São compostas por sopa, salada, prato principal, pão de mistura 75 gr ou 2 pães de 50 gr, sobremesa e bebida (água engarrafada 0,5L, sumo concentrado 0,03L e água engarrafada para diluir o respetivo sumo de forma a perfazer 0,5L de sumo, ou vinho 0,05L);
11. **Almoço ou jantar festivo** – Militarmente designadas por 2.ª ou 3.ª Refeição ementa festiva, sendo solicitadas e fornecidas por ocasiões especiais, em situações pontuais. São compostas por sopa, prato principal, Pão de mistura 75 gr ou 2 pães de 50 gr, sobremesa, bebida (água engarrafada para 3 quintos do efetivo, sumo para 1 quinto do efetivo e vinho para 1 quinto do efetivo) e vinho do porto;
12. **Ementa de Emergência** – Ementa constante no plano de ementas e das fichas técnicas para um dia de consumo, a título de constituição de reserva, e que, por motivo de rotatividade de produtos, o adjudicatário propõe o consumo desta ementa, tendo em conta os prazos de validade, fazendo a subsequente reposição da ementa de emergência.

Artigo 33.º
Horário das refeições

1. Os horários a serem escrupulosamente cumpridos pelo adjudicatário encontram-se definidos na tabela n.º 4 que consta do artigo 9.º do presente caderno de encargos;
2. Qualquer alteração ao horário por solicitação do Instituto dos Pupilos do Exército, será efetuada de acordo com o definido no n.º 2 e 3 do artigo 9.º do presente caderno de encargos.

Artigo 34.º
Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar do Exército

1. A Direção de Saúde é a Entidade do Exército, responsável pela elaboração e atualização das NCQ, através da Repartição de Veterinária, em conjugação com o Unidade Militar de Medicina Veterinária, e com a Unidade Militar Laboratorial de Defesa Biológica e Química;

2. As NCQ encontram-se arquivadas na Direção de Saúde, fazem parte do **Anexo E** e regulam as condições qualitativas a observar na alimentação confecionada pelo Adjudicatário. Eventuais desconformidades das NCQ com as leis vigentes, devem ser informadas à entidade adjudicante para efeitos de atualização das mesmas. Segue listagem das NCQ:

LISTAGEM DE NORMAS DE CONTROLO DE QUALIDADE (NCQ)

ÁREA FUNCIONAL	Categorias Alimentares	Sub-Categorias Alimentares	Produtos	Código DSaúde/CmdLog
ALIMENTAÇÃO HUMANA -PARTE I- CONTROLO LABORATORIAL QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO	Azeite		AZEITE (VIRGEM + REFINADO)	NCQ.70.325/01
			AZEITE VIRGEM	NCQ.70.325/02
			AZEITE VIRGEM EXTRA	NCQ.70.325/03
	Carne e Produtos Cárneos	Bife de Hamburgo	BIFE DE HAMBURGO DE AVES CORRENTE	NCQ.70.325/04
			BIFE DE HAMBURGO DE AVES EXTRA	NCQ.70.325/05
			BIFE DE HAMBURGO DE BOVINO CORRENTE	NCQ.70.325/06
			BIFE DE HAMBURGO DE BOVINO EXTRA	NCQ.70.325/07
		Carnes Frescas	CARNES FRESCAS	NCQ.70.325/08
		Enchidos e Fumados	ALHEIRA	NCQ.70.325/09
			CHOURIÇO DE CARNE CORRENTE	NCQ.70.325/10
			CHOURIÇO DE CARNE EXTRA	NCQ.70.325/11
			CHOURIÇO DE CARNE TRADICIONAL	NCQ.70.325/12
			CHOURIÇO MOURO	NCQ.70.325/13
			CHOURIÇO DE SANGUE	NCQ.70.325/14
			FARINHEIRA	NCQ.70.325/15
			LINGUIÇA	NCQ.70.325/16
			MORCELA	NCQ.70.325/17
			MORTADELA	NCQ.70.325/18
			PAIO	NCQ.70.325/19
			PRESUNTO FUMADO	NCQ.70.325/20
			SALAME	NCQ.70.325/21
			SALPICÃO	NCQ.70.325/22
			SALSICHÃO	NCQ.70.325/23
			SALSICHAS ENLATADAS (4 E 25 PARES)	NCQ.70.325/24
			TOUCINHO FUMADO	NCQ.70.325/25
			FIAMBRE CORRENTE	NCQ.70.325/26
			FIAMBRE DA PÁ	NCQ.70.325/27
			FIAMBRE DA PERNA	NCQ.70.325/28
			FIAMBRE DA PERNA EXTRA	NCQ.70.325/29
			FIAMBRE DA PERNA SUPERIOR	NCQ.70.325/30
	Enlatados	De Fruta	ANANÁS EM CALDA	NCQ.70.325/31
			COCKTAIL DE FRUTA EM CALDA	NCQ.70.325/32
			PÊRA EM CALDA	NCQ.70.325/33
			PÊSSEGO EM CALDA	NCQ.70.325/34
		Diversos	CONSERVA DE COGUMELOS DE CULTURA	NCQ.70.325/35
			CONCENTRADO DE TOMATE	NCQ.70.325/36
			MASSA DE PIMENTO	NCQ.70.325/37
			PICKLES	NCQ.70.325/38
			TOMATE PELADO EM CUBOS ENLATADO	NCQ.70.325/39
			TOMATE PELADO INTEIRO ENLATADO	NCQ.70.325/40
			AZEITONAS DE MESA	NCQ.70.325/41
	Empacotados		DOCES DE FRUTA	NCQ.70.325/42
			NÉCTARES	NCQ.70.325/43
			SUMOS 100%	NCQ.70.325/44
			SUMO CONCENTRADO	NCQ.70.325/45
	Farinhas e Sêmolas Para Usos Industriais	De Centeio	TIPO 70 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/46
		De Milho	TIPO 175 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/47
		De Trigo	TIPO 55 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/48
			TIPO 65 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/49
			TIPO 80 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/50
			TIPO 150 (PARA USO INDUSTRIAL)	NCQ.70.325/51
			INTEGRAL (PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS)	NCQ.70.325/52
		Sêmola	SÊMOLA DE TRIGO (PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS)	NCQ.70.325/53
	Gorduras Alimentares		ÓLEO ALIMENTAR	NCQ.70.325/54
			CREME VEGETAL PARA BARRAR	NCQ.70.325/55
			CREME VEGETAL PARA CULINÁRIA	NCQ.70.325/56
			MARGARINA	NCQ.70.325/57
	Lacticínios	Iogurtes	IOGURTE	NCQ.70.325/58
			IOGURTE AROMATIZADO	NCQ.70.325/59
		Leites	LEITE UHT	NCQ.70.325/60
			LEITE PASTEURIZADO	NCQ.70.325/61
			LEITE COMPOSTO	NCQ.70.325/62
		Manteiga	MANTEIGA PASTEURIZADA	NCQ.70.325/63
		Natas	NATA UHT	NCQ.70.325/64
			NATA PASTEURIZADA	NCQ.70.325/65
		Queijo	QUEIJO FLAMENGO	NCQ.70.325/66
			QUEIJO FUNDIDO	NCQ.70.325/67
			QUEIJO FRESCO TRADICIONAL	NCQ.70.325/68
	Ovo-Produtos	Ovos	OVO FRESCO	NCQ.70.325/69
			OVO PASTEURIZADO	NCQ.70.325/70

	Pescado	Atum	CONSERVA DE ATUM E BONITO	NCQ.70.325/71
		Bacalhau	BACALHAU E ESPÉCIES AFINS	NCQ.70.325/72
		Filetes	FILETE DE PESCADA PANADO (CONGELADO) DO TIPO DOURADINHO	NCQ.70.325/73
			FILETE DE AGLOMERADO DE PEIXE CONGELADO	NCQ.70.325/74
			FILETE DE AGLOMERADO DE PEIXE PANADO CONGELADO	NCQ.70.325/75
			FILETE DE PEIXE CONGELADO	NCQ.70.325/76
			FILETE DE PEIXE PANADO CONGELADO	NCQ.70.325/77
		Marisco	CAMARÕES, MIOLO DE CAMARÃO E GAMBAS	NCQ.70.325/78
		Moluscos	MOLUSCOS E CEFALÓPODES	NCQ.70.325/79
		Peixe	PEIXE CONGELADO	NCQ.70.325/80
			PEIXE FRESCO	NCQ.70.325/81
	Produtos Vários	Doces e Sobremesas	BOLACHA	NCQ.70.325/82
			AÇÚCAR	NCQ.70.325/83
			CACAU PARA LEITE	NCQ.70.325/84
			GELADOS	NCQ.70.325/85
			GELATINA	NCQ.70.325/86
			MOUSSE DE CHOCOLATE INSTANTÂNEA	NCQ.70.325/87
			PUDIM INSTATÂNEO	NCQ.70.325/88
		Cererais e Produtos Derivados de Cereais	CORN FLAKES	NCQ.70.325/89
			MISTURA DE CEVADA TORRADA MOÍDA COM 20% DE CAFÉ	NCQ.70.325/90
			PAPA LÁCTEA	NCQ.70.325/91
		Farináceos	MASSAS	NCQ.70.325/92
		Molhos	KETCHUP	NCQ.70.325/93
			MAIONESE	NCQ.70.325/94
			MOLHO DE MOSTARDA	NCQ.70.325/95
		Especiarias e Condimentos	CHÁ PARA INFUSÃO	NCQ.70.325/96
			PIMENTA	NCQ.70.325/97
			PIMENTÃO	NCQ.70.325/98
		Aditivos	LEVEDURA	NCQ.70.325/99
			MELHORANTE	NCQ.70.325/100
		Caldos	CALDO CARNE	NCQ.70.325/101
			CALDO DE GALINHA	NCQ.70.325/102
		Sopas	SOPAS INSTANTÂNEAS	NCQ.70.325/103
	Produtos da Panificação		PÃO E PRODUTOS AFINS DO PÃO	NCQ.70.325/104
		Bolos	CROISSANT	NCQ.70.325/105
	Sal		SAL DE MESA	NCQ.70.325/106
			SAL PURIFICADO	NCQ.70.325/107
			SAL REFINADO	NCQ.70.325/108
			SAL TAL QUAL MARINHO	NCQ.70.325/109
			SAL TAL QUAL FONTES SALINAS	NCQ.70.325/110
	Vinagre		VINAGRE DE FRUTA	NCQ.70.325/111
			VINAGRE DE VINHO	NCQ.70.325/112
	Vinho		VINHO DE MESA BRANCO	NCQ.70.325/113
			VINHO DE MESA TINTO	NCQ.70.325/114
			VINHO DO PORTO	NCQ.70.325/115
	Águas	Água Engarrafada	ÁGUA DE NASCENTE ENGARRAFADA	NCQ.70.325/116
			ÁGUA MINERAL ENGARRAFADA	NCQ.70.325/117
ALIMENTAÇÃO HUMANA -PARTE II- PRODUTOS HORTO-FRUTÍCULAS		Frutas e Legumes Frescos	ABÓBORA	NCQ.70.325/118
			AGRIÃO	NCQ.70.325/119
			AIPO	NCQ.70.325/120
			ALFACE	NCQ.70.325/121
			ALHO	NCQ.70.325/122
			ALHO FRANCÊS	NCQ.70.325/123
			AMEIXA	NCQ.70.325/124
			ANANÁS	NCQ.70.325/125
			ARROZ	NCQ.70.325/126
			BANANA	NCQ.70.325/127
			BATATA	NCQ.70.325/128
			CASTANHA	NCQ.70.325/129
			CEBOLAS	NCQ.70.325/130
			CENOURAS	NCQ.70.325/131
			CEREJA	NCQ.70.325/132
			CHEIROS (SALSA, COENTROS, HORTELÃ)	NCQ.70.325/133
			COUVE PORTUGUESA	NCQ.70.325/134
			COUVE BRÓCULO	NCQ.70.325/135
			COUVE-FLÔR	NCQ.70.325/136
			COUVES	NCQ.70.325/137
			ESPINAFRES	NCQ.70.325/138
			FEIJÃO (BRANCO, CATARINO, FRADE, MANTEIGA, VERMELHO)	NCQ.70.325/139
			FEIJÃO VERDE	NCQ.70.325/140
			GRÃO	NCQ.70.325/141
			GRELO	NCQ.70.325/142
			KIWI	NCQ.70.325/143
			LARANJA	NCQ.70.325/144

		LIMÃO	NCQ.70.325/145
		MAÇÃ	NCQ.70.325/146
		MANGA	NCQ.70.325/147
		MARACUJÁ	NCQ.70.325/148
		MELANCIA	NCQ.70.325/149
		MELÃO	NCQ.70.325/150
		MORANGO	NCQ.70.325/151
		NABO	NCQ.70.325/152
		NABIÇA	NCQ.70.325/153
		PAPAIA	NCQ.70.325/154
		PÊRA	NCQ.70.325/155
		PÊSSEGOS E NECTARINAS	NCQ.70.325/156
		PEPINO	NCQ.70.325/157
		PIMENTO	NCQ.70.325/158
		TOMATE	NCQ.70.325/159
		UVA	NCQ.70.325/160
	Legumes Congelados	BATATA PRÉ-FRITA	NCQ.70.325/161
		CENOURINHAS	NCQ.70.325/162
		COUVINHAS DE BRUXELAS	NCQ.70.325/163
		ERVILHAS	NCQ.70.325/164
		MACEDÓNIA	NCQ.70.325/165
	Frutos Secos	AMEIXA SECA	NCQ.70.325/166
		AMÊNDOA	NCQ.70.325/167
		AMENDOIM	NCQ.70.325/168
		AVELÃ COM CASCA	NCQ.70.325/169
		CAJU	NCQ.70.325/170
		PISTACHOS	NCQ.70.325/171
		UVAS PASSAS	NCQ.70.325/172
ALIMENTAÇÃO HUMANA -PARTE III- ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	Alimento Dietético	ALIMENTO DIETÉTIVO	NCQ.70.325/173

3. A Direção de Saúde, através da Unidade Militar de Medicina Veterinária, tem ainda como missão no âmbito do presente contrato, além das referidas no nº 1 do presente artigo, fiscalizar, através da realização de auditorias, o Sistema de Segurança Alimentar implementado, estando implícita a inspeção das condições de funcionamento das infraestruturas e meios afetos à receção, preparação, confeção e distribuição da alimentação pelo Adjudicatário, bem como, efetuar o controlo de qualidade, químico e bacteriológico. Sempre que se verifique uma inspeção ou auditoria deverá elaborar relatório e parecer fundamentado sobre a qualidade e segurança alimentar do serviço de alimentação prestado ao Instituto dos Pupilos do Exército;
4. O Código de boas praticas de higiene e segurança alimentar do Exército, está alicerçado na legislação que a seguir se indica, a qual deverá ser observada nas atividades de prestação do fornecimento da alimentação constante do contrato:

LEGISLAÇÃO CIVIL	
LEGISLAÇÃO	**O QUE REPORTA**
CONTROLO DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	
Legislação Comunitária	
☞ **Regulamento (CE) Nº 852/2004**	Higiene dos Alimentos.
☞ **Regulamento (CE) Nº 853/2004**	Higiene dos Alimentos de Origem Animal.
☞ **Regulamento (CE) Nº 178/2002**	Criação da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar.
☞ **Regulamento (CE) Nº 2073/2005**	Critérios Microbiológicos dos Alimentos.
☞ **Regulamento (CE) Nº 37/2005**	Controlo das Temperaturas dos Meios de Transporte e nas Instalações de Depósito e Armazenagem de Alimentos Ultracongelados Destinados à Alimentação Humana.
Legislação Nacional	
☞ **Decreto-Lei Nº 132/2000**	Transpõe para o ordenamento jurídico as Diretivas, do Conselho, Nºs 89/397/CEE, de 14 de junho, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios e 993/99/CEE, de 29 de outubro, relativa a medidas adicionais respeitantes ao controlo

	oficial dos géneros alimentícios.
☞ **Decreto-Lei Nº 113/2006**	Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) Nº 852/2004 e 853/2004, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.
CONTROLO DA QUALIDADE DAS ÁGUAS	
Legislação Nacional	
☞ **Decreto-Lei Nº 306/2007**	Estabelece o Regime da Qualidade da Água Destinada ao Consumo Humano.
CONTROLO DE ÓLEOS E RESÍDUOS DE ÓLEOS ALIMENTARES	
Legislação Nacional	
☞ **Portaria Nº 1135/1995**	Qualidade dos Óleos de Fritura
☞ **Decreto-Lei Nº 267/2009**	Gestão dos Resíduos de Óleos Alimentares.
CONTROLO METROLÓGICO DOS INSTRUMENTOS DE LEITURA DAS TEMPERATURAS DOS MEIOS DE FRIO	
Legislação Nacional	
☞ **Portaria Nº 1129/2009**	Controlo Metrológico dos Termómetros para Meios de Frio.
HIGIENE DOS MANIPULADORES	
Legislação Nacional	
☞ **Portaria Nº 149/1988**	Higiene dos Manipuladores.
CONDIÇÕES TÉCNICAS E DE HIGIENE DAS INSTALAÇÕES DE RESTAURAÇÃO	
Legislação Nacional	
☞ **Decreto Regulamentar Nº 38/1997**	Requisitos de Instalações e Funcionamento dos Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas.
☞ **Decreto Regulamentar Nº 4/1999**	Características das Instalações e Obrigações dos Manipuladores.
☞ **Decreto-Lei Nº 57/2002**	Aprova o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração.
☞ **Portaria Nº 215/2011**	Estabelece os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas.
ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTARES	
Legislação Nacional	
☞ **Decreto-Lei Nº 251/1991**	Estabelece as normas aplicáveis à preparação, ao acondicionamento e à rotulagem dos alimentos ultracongelados.
☞ **Decreto-Lei Nº 560/1999**	Rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

CONTROLO DA TEMPERATURA DOS MEIOS DE TRANSPORTE DE GA E DOS ARMAZÉNS E DEPÓSITOS DE GA	
Legislação Nacional	
Portaria Nº 91/94	Estabelece as Condições a que deve Obedecer o Controlo das Temperaturas dos Meios de Transporte e nas Instalações de Depósito e Armazenagem de Alimentos Ultracongelados, bem como Procedimentos de Amostragem e o Método de Análise para o Controlo dessas Temperaturas.
CONTROLO DA HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE PEIXE E CARNE	
Legislação Nacional	
Decreto-Lei Nº 37/2004	Estabelece as Condições a que deve Obedecer a Comercialização dos Produtos de Pesca e Aquicultura Congelados, Ultracongelados e Descongelados.
Decreto-Lei Nº 147/2006	Regulamenta as Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes.
Decreto-Lei Nº 207/2008	Define a que Temperaturas devem ser mantidas as Carnes durante a Distribuição.

Direção de Aquisições em Lisboa, **27 de janeiro de 2021**

A Chefe da Repartição de Concursos e Contratos

(Original assinado e arquivado no processo)

Elisa Maria Fernandes Coimbra

Tenente-Coronel de Administração Militar

Anexos:

A – Lista de Lotes
B – Plano de Ementas
C – Caderno de capitações
D - Fichas Técnicas das Ementas
E – Normas de Controlo de Qualidade (NCQ)
F - Condições dos géneros alimentares
G – Defesa Alimentar
H – Comprovativo de Visita
I – Listagem de Equipamentos