S. R.

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

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º CPI ExternAlim_2SEM21_1SEM24_AtvRed_3REG

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1.º

Objeto e Conceitos

1. O presente procedimento tem por objeto a **aquisição, transporte e entrega, por lotes, de refeições confecionadas nas três Unidades do Exército Português** abaixo descriminadas, para **o período de 01 de julho de 2021 a 30 de junho de 2024,** em conformidade com o caderno de encargos e respetivos anexos:

LOTES	Regimentos
1	Regimento de Comandos
2	Centro de Tropas de Operações Especiais
3	Regimento de Guarnição n.º 3 (DSPS)

2. O procedimento compreende a aquisição, transporte e entrega de refeições confecionadas das diferentes tipologias de refeições constantes do artigo 23.º do presente Caderno de Encargos, e de acordo com as capitações e composição dos suplementos noturnos, constantes dos **Anexos D** e **E** respetivamente;

3. A alimentação será necessariamente confecionada nas cozinhas dos Adjudicatários;

4. Para efeitos do presente Caderno de Encargos entende-se por:

a. Dias de Atividade Reduzida - São consideradas as 3.ªs refeições de sextas-feiras, 2.ªs e 3.ªs refeições de sábados, domingos, feriados ou outros dias que o Comando do Exército ou a U/E/O determinem, bem como as 3.ªs refeições dos dias imediatamente anteriores a feriados ou outros dias que o Comando do Exército ou a U/E/O determinem;

b. Para o **Lote 3,** uma vez que se pretende o fornecimento de 1.º, 2.º e 3.º refeições todos os dias, o

conceito de dia de atividade reduzida não será aplicável;

c. **Normas de Controlo de Qualidade (NCQ)** - as Normas de Controlo de Qualidade da Direção de Saúde que incluem, para cada género alimentar, a sua definição, e as características gerais e específicas desejadas, tendo em consideração a legislação em vigor aplicável.

5. Qualquer referência, nas peças deste procedimento, a fabricantes ou proveniências, determinados processos de fabrico específicos, marcas, patentes ou modelos e a uma dada origem ou produção, deve ser entendida como meramente indicativa, para melhor compreensão do descrito, e admitindo sempre solução equivalente, nos termos da lei.

Artigo 2.º

Local de execução

A entrega das refeições objeto do contrato ocorrerá nos seguintes locais:

1. (Lote 1) - Regimento de Comandos sito na Serra da Carregueira, 2605-045 Belas;
2. (Lote 2) - Centro de Tropas de Operações Especiais sito no Quartel de Santa Cruz, 5100 - 135 Lamego
3. (Lote 3) - Regimento de Guarnição n.º 3 (Destacamento de Segurança de Porto Santo) sito no Sitio do Dragual, 9400-045 Porto Santo;

Artigo 3.º

Quantidades estimadas de consumo

As quantidades estimadas de refeições a fornecer, constantes do artigo 21.º do presente caderno de encargos, configuram quantidades estimadas, não se encontrando a Entidade Adjudicante vinculada à sua total aquisição, por um lado, e podendo adquirir mais refeições do que as estimadas, por outro, desde que o valor do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados.

Artigo 4.º

Eficácia e Vigência

Quando o valor da totalidade dos contratos celebrados for superior a 950.000€, a sua execução 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, (ou o dia 30 de junho de 2022 para o Lote 4), conforme o que ocorrer primeiro.

Artigo 5.º

Preço base

1. O preço base é o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente procedimento;
2. O preço máximo a pagar pela Entidade Adjudicante é de **620.702,64 € (seiscentos e vinte mil, setecentos e dois euros e sessenta e quatro cêntimos) s/ IVA** para os 3 lotes, sendo o preço máximo para cada um dos lotes, o abaixo indicado:

LOTES	2SEM2021	2022	2023	1SEM2024	TOTAL
1	31 261,06 €	62 522,12 €	62 522,12 €	31 261,06 €	**187 566,36 €**
2	32 782,30 €	65 564,60 €	65 564,60 €	32 782,30 €	**196 693,80 €**
3	39 407,08 €	78 814,16 €	78 814,16 €	39 407,08 €	**236 442,48 €**

3. Não poderão ser ultrapassados os montantes definidos para qualquer dos anos para cada lote;
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças ou propriedade intelectual, despesas relativas a ações de fiscalização, entre outros;
5. Para efeitos de faturação, bem como na eventualidade de serem requisitadas mais refeições do que as estimadas, o adjudicatário ficará vinculado, durante a totalidade do período de execução contratual, ao preço unitário de refeição constante da sua proposta.
6. O cálculo do preço base resultou da análise de dados estatísticos históricos bem como dos preços médios das propostas apresentadas em anteriores procedimentos aquisitivos com o mesmo objeto, conjugada com a previsão a nível do número de efetivos em cada Unidade, e tendo igualmente em conta o período temporal de vigência dos contratos.

Artigo 6.º

Condições de pagamento e faturação

1. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, nos termos do n.º 4 do artigo 299.º do 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 técnicas e legais atribuíveis ao Adjudicatário;
2. Eventuais pedidos de adiantamentos 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 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.
5. 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 Ponto de Contacto do Gestor do Contrato em cada U/E/O de cada Lote antes de serem processadas para tal pela Repartição de Controlo de Qualidade, Alimentação e Messes do Gabinete do Comanda da Logística (RCQAM/GabQMG) e pela Direção de Aquisições;
6. As faturas referidas no n.º anterior devem ser emitidas em nome da Repartição de Controlo de Qualidade, Alimentação e Messes do Gabinete do Comandante da Logística (RCQAM/GabQMG), com a seguinte morada:

   Direção de Aquisições, Av. Infante Santo, n.º 49 – 2.º, 1399-056 Lisboa.
7. 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;
8. Deve fazer parte do descritivo das faturas o número do compromisso orçamental, a descrição do processo, o número do contrato e o número do Pedido de Compra;
9. O número de refeições faturadas deverá vir discriminado por tipologia e o seu total não pode ser superior ao número de refeições efetivamente requisitadas para o período a que se referir (mensal);
10. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura e, consequentemente, a atrasos no pagamento;
11. 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

Deveres das Unidades Militares

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a Entidade Adjudicante, as seguintes obrigações:

1. Requisitar o número de refeições a fornecer diariamente pelo Adjudicatário, através dos meios de comunicação que vierem a ser definidos pelas Partes, com a antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis;
2. Rececionar as refeições e conferir a sua conformidade, com o exigido no presente CE, assinando a Guia de Entrega/Guia de Transporte e devolvendo o duplicado ao Adjudicatário;
3. Até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a Entidade Adjudicante poderá retificar o número de refeições comunicadas, até ao máximo de 10 (dez)% das refeições originalmente requisitadas;
4. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário nas instalações da Entidade Adjudicante, mediante a atribuição de cartão de visitante;

Artigo 8.º

Deveres do Adjudicatário

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

1. Garantir o cumprimento das normas legais em vigor no que se refere à atividade de fornecimento de refeições confecionadas, bem como deter (e manter válidas) todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da mesma;
2. Durante a vigência do contrato, o Adjudicatário obriga-se a confecionar e entregar as refeições nos locais de refeição das moradas referidas no Art.º 2º, nos dias estipulados no presente concurso, sem qualquer alteração do preço proposto por tipologia de refeição, devendo a Entidade Adjudicante informar o Adjudicatário para o efeito, com uma antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis, sem prejuízo do disposto no n. 3 do artigo anterior;
3. Elaborar, por refeição, Guia de Remessa/Guia de Transporte, em duplicado, disponibilizando a mesma ao responsável pela receção das refeições, o qual deverá assinar e devolver o duplicado declarando a conformidade do serviço;
4. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições devidamente acondicionadas, para as instalações da Unidade, em conformidade com a legislação existente e garantindo as temperaturas adequadas até à chegada das referidas instalações;

5. Nomear em permanência um supervisor que responda pela empresa sobre qualquer questão operacional, que se coloque no âmbito da execução do contrato.
6. Informar, no primeiro dia útil de cada semana, a ementa a disponibilizar para os dias de atividade reduzida dessa semana, por dias e para cada tipologia de refeição, remetendo a mesma para os seguintes endereços eletrónicos:

Lotes	Regimentos	Endereço eletrónico
1	Regimento de Comandos	albuquerque.tf@exercito.pt
2	Centro de Tropas de Operações Especiais	ctoe.slog@exercito.pt ; bastos.ba@exercito.pt
3	Regimento de Guarnição n.º 3 (DSPS)	gomes.amf@exercito.pt

7. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa pré-estabelecida mencionada no ponto anterior, comunicar à Entidade Adjudicante o facto e os motivos justificativos com a antecedência máxima de 24 (vinte e quatro) horas, propondo duas alternativas;
8. Assegurar que a confeção das refeições quentes (2.ª e 3.ª refeições), cumprem as normas e legislação em vigor relativamente à higiene e segurança alimentar;
9. Permitir que possam ser efetuadas visitas para monitorização e controlo da qualidade dos serviços prestados, nas instalações atribuídas ao adjudicatário, podendo ser recolhidas amostras para análise, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor aplicáveis.
10. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), durante a confeção e distribuição nas instalações da Entidade Adjudicante das refeições objeto do presente contrato;
11. Assegurar diariamente a higienização das instalações, equipamentos, baixelas e palamentas nas instalações afetas ao serviço de alimentação;
12. Coordenar com a Entidade Adjudicante, a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações da Entidade Adjudicante;
13. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato que altere, a denominação social do Adjudicatário, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
14. Responsabilizar-se pelos danos causados à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de uma deficiente execução do contrato;

15. Executar as tarefas acima referidas cumprindo todas as normas legais em vigor na área de higiene e segurança alimentar, designadamente no Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, e a Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde.

16. No que respeita ao Lote 3, as demais obrigações do adjudicatário relativamente a este lote, e que decorrem da sua especificidade, encontram-se discriminadas no **Anexo E**.

Artigo 9.º
Níveis de Serviço

1. O Adjudicatário obriga-se a prestar à Entidade Adjudicante os serviços objeto do contrato de acordo com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na Parte II do presente caderno de encargos;

2. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos;

3. A responsabilidade da verificação da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações do Adjudicatário cabem, cumulativamente, à Unidade Militar de Medicina Veterinária da Direção de Saúde do Exército, aos comandante das Unidades onde as refeições serão fornecidas e aos respetivos gestores do contrato, sendo feita comunicação ao Adjudicatário das inconformidades detetadas, por via eletrónica, telefónica ou postal, com referência à aplicação das correspondentes sanções e demais penalidades, quando justificado;

4. Sempre que a comunicação prevista no número anterior seja feita por via telefónica, a mesma é confirmada através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, no dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.

Artigo 10.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 11.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 12.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 da Entidade Adjudicante;

2. O recurso à prestação de serviços por 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 assegurar que:

a. A entidade terceira está devidamente habilitada para o exercício da sua atividade;

b. Os profissionais que prestam serviços possuem as qualificações e as competências necessárias à atividade que se propõem desenvolver;

c. A identificação dos colaboradores daquelas entidades é comunicada, logo que possível e sempre antes do início de funções, à Entidade Adjudicante para efeitos de prévia credenciação necessária para o acesso às instalações militares;

d. A entidade terceira possa ser auditada pela UMMV/DS sempre que esta solicite interesse.

4. O Adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da Entidade Adjudicante;

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 13.º
Sanções

1. Sem prejuízo dos artigos anteriores, sempre que qualquer um 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 ou interpolado superior ao definido no número anterior.
3. Caso a contraparte, não adote as medidas adequadas a sanar/resolver de forma definitiva as situações de incumprimento, dentro do prazo referido no número anterior, tem a outra parte direito a resolver o contrato com justa causa, sem prejuízo de reclamar prejuízos e lucros cessantes
4. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no presente Caderno de Encargos, não abrangidos por disposição específica, será aplicada uma sanção pecuniária de 50,00€ (cinquenta euros);
5. Sempre que no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pelas Unidades se verifique um atraso superior a 30 (trinta) minutos relativamente ao horário definido no **Anexo F** ao presente Caderno de Encargos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 15% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 25,00 € (vinte e cinco euros), se o atraso for inferior a 1 (uma) hora. Caso o atraso ultrapasse 1 (uma) hora, será ativada a ementa de emergência, considerando-se a refeição em atraso como não fornecida;
6. Sempre que se verifique uma alteração à ementa semanal aprovada, por motivos alheios ao Exército e que não seja por este previamente aprovada, mais de uma vez por mês ao almoço e outra ao jantar o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);
7. Sempre que se verifique, comprovadamente, que as refeições fornecidas não correspondem ao número de refeições contratadas, ou à capitação exigida, com claro prejuízo para a adequada alimentação dos militares, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 75,00 € (setenta e cinco euros) e indemnizará a Unidade das despesas

eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;

8. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento das refeições requisitadas por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 50 % sobre o valor da refeição em falta e em montante não inferior a 150,00 € (cento e cinquenta euros) e indemnizará a Unidade das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;

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

10. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à Unidade, da requisição de refeições, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique comprovadamente desperdício das matérias-primas alimentares;

11. O Adjudicatário poderá resolver o contrato, por factos imputáveis ao Exército, que violem as normas previstas no presente caderno de encargos e quando lhe for devido o montante em dívida que exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

12. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato, devendo a intenção de resolução ser comunicada com a antecedência mínima de 30 dias, período durante o qual se deverá encontrar garantido o fornecimento de refeições.

Artigo 14.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 € 200.000,00;

2. Na eventualidade de ser adjudicado mais de um lote a um mesmo adjudicatário, este poderá apresentar uma única caução de valor correspondente a 5% da soma da totalidade dos lotes a si adjudicados, para

os quais a apresentação de caução seja obrigatória em razão do valor contratual referido no número anterior.

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 15.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 16.º
Gestor do Contrato

Nos termos do artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, aquando da outorga dos contratos, será incluído no clausulado dos mesmos a designação do Gestor do Contrato nomeado pela Entidade Adjudicante, para cada contrato, bem como do Coordenador dos vários Gestores dos Contratos nomeados, relativamente aos Lotes previstos no Art.º 2.º deste Caderno de Encargos.

Artigo 17.º
Outros encargos

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

Artigo 18.º

Resolução do contrato

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

Artigo 19.º

Avaliação da Satisfação

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

Artigo 20.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 21.º

Legislação aplicável

Em tudo o não disposto no presente Caderno de Encargos, aplicam-se subsidiariamente as disposições do CCP, bem como quaisquer outras disposições legislativas e regulamentares aplicáveis.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 22.º

Número de Refeições Estimadas

1. O número de refeições estimadas, para cada um dos Lotes e para cada ano de vigência contratual é o seguinte:

a. Lote 1:

Nº	GÉNERO	Qtd 2021	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	Almoço ou Jantar	3925	7850	7850	3925

b. Lote 2:

Nº	GÉNERO	Qtd 2021	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	Almoço ou Jantar	4116	8232	8232	4116

c. Lote 3:

Nº	GÉNERO	Qtd 2021	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1.ª refeição (pequeno-almoço)	2190	4380	4380	2190
2	2.ª refeição (almoço)	2190	4380	4380	2190
3	3.ª refeição (jantar)	2190	4380	4380	2190
4	Suplemento noturno	365	730	730	365

2. As quantidades referidas no n.º 1 são quantidades estimadas, não se encontrando a entidade adjudicante vinculada à sua total aquisição, por um lado, e podendo adquirir mais refeições do que as estimadas, por outro, desde que o montante do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados;

3. O número de refeições estimado para o Lote 3, contempla todas as refeições mencionadas no artigo 23.º, bem como para todos os dias (semana e fim-de-semana).

4. As quantidades estimadas do Lote 3 foram calculadas com as seguintes médias diárias:

a. 1.ª refeição – 12;

b. 2.ª refeição – 12;

c. 3.ª refeição – 12;

d. Suplemento noturno – 2.

5. Os número acima apresentados representa as quantidades estimadas para todos os dias da semana, fins-de-semana e feriados.

Artigo 23.º

Tipologia das Refeições

1. Os tipos de refeições a fornecer são os seguintes:
   a. **1.ª Refeição** - vulgarmente designada por pequeno-almoço, composto por, 2 pães de 50 gr ou equivalente fatiado, queijo, fiambre, manteiga, doce, iogurte, cereais, leite, café entre outros artigos, **(exclusiva para o Lote 3)**;
   b. **2.ª e 3.ª Refeição "Normal"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal e sobremesa;
   c. **2.ª e 3.ª Refeição "Opção"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal e sobremesa). Estas refeições servem como opção de escolha das refeições a fornecer;
   d. **Suplementos Noturnos** - são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou turnos noturnos, cuja composição está descrita no **Anexo E** ao presente caderno de encargos. As refeições são disponibilizadas individualizadas em embalagem própria para alimentos e condições climatéricas, feitas de material amigo do ambiente ou reutilizável. **(exclusiva para o Lote 3)**;
   e. **Refeição de Emergência** - Refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação supervenientes derivadas de uma alteração inopinada do efetivo ou para assegurar o fornecimento da alimentação em caso de catástrofes, danos ou avarias massivas que inibam o normal processamento da refeição;
   f. Os pratos vegetarianos, se aplicável, devem cumprir o preceituado na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.
2. As refeições a considerar, devem estar de acordo com as capitações mínimas obrigatórias mencionadas no **Anexo D** ao presente.

Artigo 24.º

Composição das Ementas

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

Artigo 25.º

Requisitos de Confeção das Refeições

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:

- **a.** Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo D** ao presente caderno de encargos;
- **b.** Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com legislação em vigor;
- **c.** Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas de peso, na respetiva capitação, superiores a 30%;
- **d.** O Adjudicatário deverá propor o fornecimento de Ementas alternativas, sempre que justificadamente não exista a possibilidade de fornecer o estabelecido no Plano de Ementas, sob condição das mesmas serem aceites pelo Adjudicatário e desde que se mantenha o preço estabelecido no Contrato a celebrar;
- **e.** Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- **f.** Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras, devendo o Adjudicatário estabelecer a política sobre os restos de comida resultantes e após a distribuição;
- **g.** O Adjudicatário deve cumprir todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente manter um Plano de HAACP nos seus processos de confeção, transporte e de distribuição das refeições que englobe a higienização das instalações e equipamento e as normas relativas ao pessoal afeto, de acordo com a Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde, em **Anexo C**.

Artigo 26.º

Fiscalização, Controlo e avaliação

1. A Entidade Adjudicante constitui-se no direito de fiscalizar, controlar e avaliar o serviço prestado a qualquer momento, solicitando informações ou realizando auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e ao cumprimento das obrigações legais e contratuais pelo adjudicatário, e, quando justificado, de aplicar as devidas sanções e penalidades ou, reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes. As ações deverão recair sobre os seguintes parâmetros:

a. Qualidade da Alimentação, nomeadamente dos géneros incorporados, quantidade servida e qualidade da confeção;

b. Verificação de produtos pela avaliação da qualidade em termos de segurança alimentar e a sua aplicabilidade de acordo com o Plano HACCP e Plano de Higienização;

c. Avaliação da perceção da qualidade do serviço, avaliado pelo registo de reclamações e pelos inquéritos de satisfação dos utentes.

2. A fiscalização a que se referem as alíneas a) e b) do número anterior poderá ser efetuada por um representante do Comandante da Unidade (graduado de serviço), ou pelas outras entidades fiscalizadoras estabelecidas no número 3 do Artigo 10º da seguinte forma:

a. Pesagem dos ingredientes das refeições confecionadas, em conjunto ou em separado, quando seja possível separar um ingrediente dos demais, por forma a estimar o peso da capitação estabelecida no cadernos de encargos.

b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;

3. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados;

4. O Adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela Entidade Adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação;

Artigo 27.º
Pessoal

1. No acesso às instalações todos os funcionários ao serviço do Adjudicatário deverão ser portadores de cartão de identificação, estando sujeitos às regras de segurança impostas pelo Estado de Segurança em vigor na Unidade;

2. O Adjudicatário fica obrigado a designar a equipa com a antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis em relação ao início da prestação dos serviços e entregar à Entidade Adjudicante a lista dos seus colaboradores com indicação da informação constante no n.º 1 da Artigo 9º do presente caderno de encargos;

3. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. O Adjudicatário deve assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades,

Direção de Aquisições em Lisboa, **19 de março 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 – Normas de Controlo de Qualidade
C - Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde
D – Capitações Mínimas Obrigatórias
E – LOTE 3 - Dest RG3 – PORTO SANTO
F - Horário e local de distribuição das refeições confecionadas