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

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º CPI ExternAlim 4TRIM21_1SEM24_Lisboa

PARTE I

Cláusulas Jurídicas

Artigo 1.º

Objeto e Conceitos

O presente procedimento tem por objeto a **aquisição,** por lotes, **de refeições confecionadas para o Estado-Maior do Exército e suas dependências (DCSI, Palácio Vilalva, Messe de Lisboa - Rua Luciano Cordeiro, Atena, Messe de Lisboa - Santa Clara), Centro de Informação Geoespacial do Exército, Laboratório Militar de Produtos Químicos e Farmacêuticos - futuro Laboratório Nacional do Medicamento, Comando da Logística e Comando das Forças Terrestres**, incluindo o seu **transporte,** conforme o plano de ementas definido no caderno de encargos, no período de 01 de outubro de 2021 a 30 de junho de 2024 e de acordo com o mapa de quantidades previsional por cada lote de fornecimento constante no **Caderno de Encargos**.

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

a. Plano de Ementas do Exército - documento orientador onde constam as ementas planeadas e respetivos géneros alimentícios que as compõem;

b. 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;

c. Fichas Técnicas do Produto - descrevem detalhadamente cada género alimentício a fornecer, apresentam a capitação dos ingredientes afetos à ementa em questão, bem como todas as suas características organoléticas. Apresenta ainda uma foto com a apresentação final do prato;

Artigo 2.º

Local de execução

O fornecimento das refeições objeto do contrato ocorrerá:

Lotes	Local de Entrega	Morada
1	**Direção de Comunicações e Sistemas de Informação (DCSI)**	Rua dos Sapadores, 1199-015 Lisboa
	Estado-Maior do Exército (EME)	Rua Museu de Artilharia 51, 1100-453 Lisboa
	EME - Palácio Vilalva	Largo S. Sebastião da Pedreira, 1069 - 020 Lisboa
	Messe de Lisboa- Rua Luciano Cordeiro, Atena	Rua Luciano Cordeiro 98, 1150-218 Lisboa
	Messe de Lisboa - Santa Clara	Campo de Santa Clara 133, 1170-385 Lisboa
	Centro de Informação Geoespacial do Exército (CIGeoE)	Av. Dr. Alfredo Bensaúde, 1849-014 Lisboa
	Laboratório Militar de Produtos Químicos e Farmacêuticos - futuro Laboratório Nacional do Medicamento	Avenida Dr. Alfredo Bensaúde 1849-012 Lisboa
2	**Comando da Logística**	Avenida Infante Santo nº 49, 1399-056 Lisboa
	Comando das Forças Terrestres	Rua da Infantaria 16, N.º 30 1269-091 Lisboa

Artigo 3.º

Vigência

O fornecimento a realizar no âmbito do contrato inicia-se a 01 de outubro de 2021, 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 constantes do artigo 21.º do presente CE.

Artigo 4.º

Fiscalização Prévia

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

Artigo 5.º

Preço base

1. O preço base é o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente procedimento;
2. O preço máximo a pagar pela Entidade Adjudicante no âmbito do presente procedimento é de **3.983.698,49€** (três milhões, novecentos e oitenta e três mil, seiscentos e noventa e oito euros e quarenta e nove cêntimos)**, sem IVA**, sendo o preço base de cada lote de fornecimento o abaixo discriminado:

	4TRIM2021	2022	2023	1SEM2024	TOTAL
LOTE 01	262 011,96 €	1 048 047,85 €	1 048 047,85 €	524 023,93 €	2 882 131,59 €
LOTE 02	179 807,10 €	323 936,10 €	351 668,60 €	246 155,10 €	1 101 566,90 €

3. Não serão admitidas propostas cujo valor proposto ultrapasse os valores definidos para qualquer dos anos e por cada lote;
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças ou propriedade intelectual, despesas relativas a ações de fiscalização, entre outros;
5. O preço base foi determinado com base na média dos custos unitários resultantes de anteriores procedimentos com o mesmo objeto.

Artigo 6.º

Condições de pagamento e faturação

1. O pagamento será efetuado, pelo Comando da Logística, a 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 pelas respetivas Unidades (EME e dependências, CIGeoE, LMPQF – futuro LNM, CmdLog e CFT), 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 de preço estão condicionadas 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 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 Comandante da Logística (RCQAM/GabQMG) e pela Direção de Aquisições;
7. As faturas referidas no n.º anterior devem ser emitidas em nome da Direção de Aquisições (DA), com a seguinte morada:

   Direção de Aquisições, Av. Infante Santo, n.º 49 – 2.º, 1399-056 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 ser este 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 Pedido de Compra;

10. 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);

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
Deveres da Entidade Adjudicante

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

1. Requisitar o número de refeições confecionadas a fornecer diariamente pelo Adjudicatário, através dos meios de comunicação que vierem a ser definidos pelas Partes, com a antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis;

2. Até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a Entidade Adjudicante, poderá retificar o número de refeições comunicadas, até ao máximo de 10 (dez)% das refeições originalmente requisitadas;

3. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário às instalações da Unidade, mediante a atribuição de um cartão de identificação pessoal da Unidade.

Artigo 8.º
Deveres do Adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no presente Caderno de Encargos, 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 fornecer refeições confecionadas, nas moradas referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos, todos os dias úteis, fins-de-semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço proposto por tipologia de refeição;

3. Realizar a entrega das refeições confecionadas, no locais de refeição das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos, de acordo com o disposto no **Anexo C**, ao presente Caderno de Encargos;

4. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições confecionadas, devidamente acondicionadas, para as instalações das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos, em conformidade com a legislação existente, garantindo as temperaturas e as condições de transporte adequadas para cada tipo de alimento durante o transporte e na chegada às referidas instalações;
5. Assegurar, através dos seus próprios meios, a carga e descarga das refeições confecionadas, de géneros ou afins nas instalações da Entidade Adjudicante, bem como no levantamento do correspondente material de transporte;
6. Prestar à Entidade Adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer momento da execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos à mesma;
7. Cumprir o Plano de Ementas constante no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos no que se refere aos diversos tipos de refeições a fornecer;
8. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa pré-estabelecida, comunicar à Entidade Adjudicante o facto e os motivos justificativos com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, propondo duas alternativas, preferencialmente por entre as que constam no plano de ementas afeto a este Caderno de Encargos;
9. Assegurar que a confeção das refeições quentes (2.ª e 3.ª refeições), efetuadas nas suas instalações, cumprem as normas e legislação em vigor relativamente à higiene e segurança alimentar;
10. Permitir a visita às instalações, por parte da Unidade Militar de Medicina Veterinária/Direção de Saúde (UMMV/DS), para efeito de controlo;
11. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), durante a confeção nas suas instalações e no transporte para as instalações da Entidade Adjudicante das refeições objeto do presente contrato;
12. Garantir o fornecimento de refeições, da Ementa Normal ou de outra Ementa Alternativa, autorizada pela DMT, sempre que a flutuação de efetivos à refeição o exija, por motivo imprevisto, mediante solicitação da Unidade;
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. O Adjudicatário deve ter permanentemente disponível o livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro (http://www.pgdlisboa.pt/leis/lei_mostra_articulado.php?nid=737&tabela=leis&so_miolo=), o qual ficará à

guarda das Secções Logísticas das UEO. Todas as reclamações terão de ser comunicadas à Entidade Adjudicante;

16. Recorrer aos meios humanos e aos materiais e equipamentos necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento da organização necessária à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

17. Coordenar com a Entidade Adjudicante a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações daquela;

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

Artigo 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 Comandantes/Diretores/Chefes das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos e ao respetivo gestor 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 às mesmas houver lugar;

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

Artigo 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 o solicite.

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, de forma reiterada, 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. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas e) e f) do n.º 1 do artigo 24.º do presente CE, ou em consequência da verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 500€ (quinhentos euros);
4. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a), b) e c) do n.º 2 do Artigo 24º, bem como dos artigos 25.º e 26.º do presente Caderno de Encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250€ (duzentos e cinquenta euros);
5. Sempre que no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pela Entidade Adjudicante se verifique um atraso superior a 30 (trinta) minutos relativamente ao horário de entrega definido no **Anexo C** ao presente Caderno de Encargos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 250,00 € (duzentos e cinquenta euros), se o atraso for inferior a 1 (uma) hora. Caso o atraso ultrapasse 1 (uma) hora, a refeição em atraso será considerada como não entregue, ficando o adjudicatário sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 50 % sobre o valor da refeição em falta e em montante não inferior a 500,00 € (quinhentos euros) e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser fornecida outra ementa, sancionada pela DMT.
6. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no presente Caderno de Encargos, não abrangidos por disposição específica, será aplicada uma sanção pecuniária de 150,00€ (cento e cinquenta euros);
7. Sempre que se verifique uma alteração à ementa contratada, por motivos alheios à Entidade Adjudicante, mais do que 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, em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);

8. Sempre que se verifique que os reforços e suplementos não respeitam os requisitos definidos no Caderno de Encargos (no devido local, à hora definida e embalados individualmente) o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor diário de faturação dos mesmos, na proporção do incumprimento detetado e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);

9. Sempre que se verifique, comprovadamente, que a refeição fornecida não corresponde às capitações contratadas, 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 250,00 € (duzentos e cinquenta euros) e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa/suplementar no caso de não ser fornecida ementa alternativa, autorizada pela DMT;

10. Sempre que se verifique uma suspensão temporária 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 500,00 € (quinhentos euros) e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser fornecida outra ementa, autorizada pela DMT;

11. Independentemente da aplicação das sanções a que houver lugar, no caso de se verificar qualquer incumprimento por parte do Adjudicatário de qualquer das disposições do presente Caderno de Encargos, que não seja prontamente resolvida no espaço de 8 dias, será aplicada uma nova penalização, acrescida de 50% do valor da penalização original, por cada semana em que a irregularidade detetada persista, e até que a mesma se encontre sanada;

12. Sempre que, por razões imputáveis à Entidade Adjudicante, se verifique uma não comunicação da requisição de refeições com a antecedência mínima de 24 horas, o Adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique comprovadamente desperdício das matérias-primas alimentares;

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

14. O Adjudicatário, por factos imputáveis às entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos que violem normas previstas no presente Caderno de Encargos, poderá resolver o contrato quando lhe for devido um montante que exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

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

Artigo 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€;

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 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 do contrato, será incluído no clausulado do mesmo a designação do Gestor do Contrato nomeado pela Entidade Adjudicante, bem como do Ponto de Contacto em cada U/E/O, conforme os Lotes previstos no Art.º 2.º deste Caderno de Encargos.

Artigo 17.º

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da prestação de cauções, do eventual pagamento de emolumentos ao Tribunal de Contas, bem como de outras não previstas e relativas à execução do contrato que vier a ser celebrado, 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

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 20.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

<u>Cláusulas Técnicas</u>

Artigo 21.º

Número de Refeições Estimadas

1. O número de refeições estimadas, para o pessoal militar a prestar serviço nas entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos, durante o período da execução contratual é o seguinte:

a. Lote 1 - Estado-Maior do Exército e suas dependências (DCSI, Palácio Vilalva, Messe de Sargentos de Lisboa, Messe de Santa Clara), Centro de Informação Geoespacial do Exército e Laboratório Militar de Produtos Químicos e Farmacêuticos - futuro Laboratório Nacional do Medicamento:

LOCAL DE ENTREGA	TIPO DE REFEIÇÃO	Qtd 2021	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
Direção de Comunicações e Sistemas de Informação (DCSI)	1ª Refeição - Normal	3489	13955	13955	6978
	2ª Refeição - Normal	7071	28282	28282	14141
	2ª Refeição - Dieta	1723	6892	6892	3446
	3ª Refeição - Normal	3535	14141	14141	7071
	3ª Refeição - Dieta	730	2921	2921	1461
	Suplemento Noturno - Normal	511	2043	2043	1022
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	137	549	549	275
Estado-Maior do Exército (EME)	1ª Refeição - Normal	2361	9443	9443	4722
	2ª Refeição - Normal	13375	53500	53500	26750
	2ª Refeição - Dieta	5750	23000	23000	11500
	3ª Refeição - Normal	2325	9300	9300	4650
	3ª Refeição - Dieta	44	174	174	87
	Suplemento Noturno - Normal	1076	4304	4304	2152
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	393	1570	1570	785

EME - Palácio Vilalva	1ª Refeição - Normal	605	2421	2421	1211
	2ª Refeição - Normal	3125	12498	12498	6249
	2ª Refeição - Dieta	1073	4293	4293	2147
	3ª Refeição - Normal	586	2343	2343	1172
	Suplemento Noturno - Normal	181	722	722	361
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	90	360	360	180
Messe de Lisboa- Rua Luciano Cordeiro, Atena	1ª Refeição - Normal	2500	10000	10000	5000
	3ª Refeição - Normal	246	985	985	493
	3ª Refeição - Dieta	14	56	56	28
Messe de Lisboa - Santa Clara	1ª Refeição - Normal	2500	10000	10000	5000
	2ª Refeição - Normal	3670	14680	14680	7340
	2ª Refeição - Dieta	1766	7062	7062	3531
	3ª Refeição - Normal	888	3550	3550	1775
	3ª Refeição - Dieta	337	1347	1347	674
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	70	280	280	140
Centro de Informação Geoespacial do Exército (CIGeoE)	2ª Refeição - Normal	4980	19921	19921	9961
	2ª Refeição - Dieta	1067	4269	4269	2135
	3ª Refeição - Normal	148	591	591	296
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	38	150	150	75
Laboratório Militar de Produtos Químicos e Farmacêuticos - futuro Laboratório Nacional do Medicamento	2ª Refeição - Normal	2500	10000	10000	5000
	2ª Refeição - Dieta	375	1500	1500	750

b. Lote 2 – Comando da Logística e Comando das Forças Terrestres:

LOCAL DE ENTREGA	TIPO DE REFEIÇÃO	Qtd 2021	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
Comando da Logística	2ª Refeição - Normal	7812	31246	31246	15623
	2ª Refeição - Dieta	117	468	468	234
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	70	280	280	140
Comando das Forças Terrestres	1ª Refeição - Normal	2050	9550	10900	5450
	2ª Refeição - Normal	5145	23680	26430	12690
	2ª Refeição - Dieta	1000	5500	7350	4200
	3ª Refeição - Normal	1800	8000	9000	5000
	3ª Refeição - Dieta	250	1550	1900	450
	Refeições Festivas - Op 1 a 7	90	320	320	130

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 valor do contrato e a respetiva duração não sejam ultrapassados.

Artigo 22.º
Tipologia das Refeições

1. Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos 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, entre outros artigos, conforme discriminado no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos, bem como leite e café devidamente aquecidos, acondicionados em recipientes adequados e prontos a ser distribuídos;

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

c. **2.ª e 3.ª Refeição "Dieta"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. São compostas por sopa,

prato principal, constituído por carne ou peixe cozido, grelhado ou assado, sem recurso a refogados ou estrugidos, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e buffet de saladas;

d. **2.ª e 3.ª Refeição "Vegetariana"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75 gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e buffet de saladas, conforme **Anexo B**;

e. **2.ª e 3.ª Refeição "Exercício"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), fruta, bebida (água, sumo ou vinho). Caracterizam-se por ser de confeção e distribuição simples. No caso da refeição ser consumida em ambiente de campo, o Adjudicatário apenas é responsável pela entrega das refeições no refeitório das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos nas respetivas caixas de transporte;

f. **2.ª e 3.ª Refeição "Fria"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por pães de 50gr com vários tipos de proteína (Sandwich preparada) 2 peças de fruta, 1 sumo de 1/5 em tetrapak e 1,5 lts de água engarrafada, e são embaladas individualmente (2.ª e 3.ª Refeição), que por sua vez são distribuídas em saco de plástico fechado;

g. **Ementa Festiva** — refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais. São compostas por sopa, prato principal e vegetariano, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), fruta, doce, bebida (água, sumo ou vinho) e Vinho do Porto, considerando as opções discriminadas no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos;

h. **Refeição alternativa** — Refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação supervenientes derivadas de falta de refeições, 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.

i. **Suplementos Noturnos** — são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou turnos noturnos, cuja composição e horário de distribuição está descrita nos **Anexos B e C** ao presente Caderno de Encargos. As refeições são disponibilizadas em embalagem individual própria para alimentos, impermeável e estanque, produzida com material amigo do ambiente e reutilizável.

2. Os pratos vegetarianos devem cumprir o preceituado na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

Artigo 23.º

Composição das Ementas

1. As ementas aprovadas pelo Exército constam do **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos, que apresenta a designação indicativa da forma como são confecionadas;
2. Para cada uma das ementas constantes do anexo referido no ponto anterior, existe uma lista associada, que será apresentada no momento da outorga do contrato, dos ingredientes "per capita", necessários à sua preparação, que apresenta desde os ingredientes principais aos complementares e de tempero para cada uma das Ementas;
3. Encontra-se também no **Anexo E**, ao presente Caderno de Encargos, as Normas de Controlo de Qualidade, aprovadas pela UMMV/DS, relativas à qualidade dos géneros (espécies e certificados de origem e de salubridade) a utilizar e a receber pela Entidade Adjudicante, devendo o Adjudicatário respeitar o ali previsto, sob pena da rejeição das refeições;
4. A quantidade da alimentação confecionada deverá assim ser o produto das referidas capitações previstas no **Anexo B**, multiplicado pelo número de refeições requisitadas diariamente utilizando os géneros que respeitem a normas previstas no **Anexo E** e as normas de confeção previstas no **Anexo D**;
5. O peso das capitações indicadas no **Anexo B** refere-se ao peso líquido escorrido, em cru, para os acompanhamentos ou em fresco para os ingredientes principais (incluindo a carne e o peixe descongelados);
6. No **Anexo B** consta o Plano de Sobremesas a fornecer diariamente na capitação estabelecida, a qual inclui fruta da época ou doce.

Artigo 24.º

Requisitos de Confeção das Refeições

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:
   - **a.** Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos;
   - **b.** Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações e condições referidas no número 3 do artigo anterior;
   - **c.** Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofrem perdas de peso, na respetiva capitação, superiores a 30%;
   - **d.** O Adjudicatário deverá propor o fornecimento de géneros/ementas alternativas, com pelo menos 48 horas de antecedência, sempre que, justificadamente, não exista a possibilidade de fornecer o estabelecido no Plano de Ementas, sob condição da necessidade das mesmas serem aceites pela

Entidade Adjudicante e desde que se mantenha o preço por refeição estabelecido no Contrato a celebrar;

e. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante, sempre que os géneros incorporados e/ou ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente Caderno de Encargos;

f. Assegurar que, nos casos previstos no número anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

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

a. Manter um Plano de HACCP nos seus processos de confeção e de transporte 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 F**;

b. Assegurar a recolha e conservação, nas suas instalações, de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

c. Garantir regularidade no teste aos óleos de fritura, recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, no mínimo de 12 (doze) elementos;

d. O processo de descongelação deverá ser efetuada nas câmaras destinadas a esse processo;

e. 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;

f. A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá ser executada antes da sua preparação/distribuição/corte.

Artigo 25.º

Equipamento e Material

1. As viaturas e respetivos condutores para garantir o transporte e entrega de géneros e refeições confecionadas, são da responsabilidade do Adjudicatário;

2. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfeção de todos os equipamentos e materiais destinados à execução do contrato;

3. O Adjudicatário deve garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor quer na área da armazenagem de alimentos/géneros quer na área da confeção e do transporte das refeições confecionadas.

Artigo 26.º
Higiene e Limpeza

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

1. No prazo máximo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato apresentar, para apreciação da Entidade Adjudicante, **o 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. 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 dias após aquelas;
3. Efetuar, em caso de suspeita e de forma imediata, as análises necessárias ao despiste de toxico-infeção alimentar, através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados tão brevemente quanto possível;

Artigo 27.º
Fiscalização, Controlo e avaliação

1. A Entidade Adjudicante constitui-se no direito de fiscalizar, controlar e avaliar o serviço prestado a qualquer momento, solicitando informações ou realizando auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e ao cumprimento das obrigações legais e contratuais pelo Adjudicatário, e, quando justificado, de aplicar as devidas sanções e penalidades ou reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes. As ações deverão recair sobre os seguintes parâmetros:
   a. Qualidade da Alimentação, nomeadamente dos géneros incorporados, quantidade servida e qualidade da confeção;
   b. Verificação de produtos pela avaliação da qualidade, em termos de segurança alimentar, e pela sua aplicabilidade, de acordo com o Plano HACCP e Plano de Higienização;
   c. Avaliação da perceção da qualidade do serviço com base nas reclamações e nos inquéritos de satisfação dos utentes;
2. A fiscalização a que se referem as alíneas a. e b. do número anterior poderá ser efetuada por um representante do Comandante/Diretor/Chefe das entidades referidas no Art.º 2º deste Caderno de Encargos ou pelas outras entidades fiscalizadoras estabelecidas no número 3. do Artigo 9.º 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;

c. Aceder às instalações do Adjudicatário onde as refeições sejam confecionadas, para recolha de elementos de prova, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;

d. Visita técnica de controlo alimentar às instalações do Adjudicatário, a efetuar sempre que a entidade Adjudicante considere necessário, obrigando-se o Adjudicatário a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos. A entidade Adjudicante reserva-se ainda o direito de efetuar uma visita no início do contrato e a cada seis meses de contrato.

3. O Adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de géneros, que devem estar devidamente arquivados na cozinha, bem como o registo dos produtos inventariados, que devem ser arquivados também na cozinha;

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

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

Artigo 28.º
Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, o Adjudicatário obriga-se a promover, mensalmente, um inquérito de satisfação junto dos militares e civis das UEO, sem prejuízo das ações que a Entidade Adjudicante entenda fazer neste âmbito, dando conhecimento do mesmo ao Comando da Logística, através dos endereços cmdlog.rcgam@exercito.pt e dmt.gd.alimentacao@exercito.pt

Direção de Aquisições em Lisboa, **08 de abril 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 -** Horário e local de distribuição das refeições confecionadas
- **D -** Fichas técnicas das refeições confecionadas
- **E -** Normas de Controlo de Qualidade
- **F -** Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde