Ministério da Defesa Nacional

Estado-Maior-General das Forças Armadas

Instituto Universitário Militar

CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento: Concurso Público

NPD n.º 2021004734

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS NO INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR – NOVEMBRO 2021 A MARÇO 2022 (5 MESES)

Índice

PARTE I - CLAÚSULAS JURÍDICAS 3
Cláusula 1.ª - Objeto 3
Cláusula 2.ª - Contrato 3
Cláusula 3.ª - Prazo 4
Cláusula 4.ª - Local da Execução do Contrato 4
Cláusula 5.ª - Obrigações da Entidade Adjudicante 4
Cláusula 6.ª - Obrigações do Adjudicatário 6
Cláusula 7.ª - Trabalhadores do Adjudicatário 9
Cláusula 8.ª - Níveis de Serviço 11
Cláusula 9.ª - Contratos de Seguro 12
Cláusula 10.ª - Outros Encargos 12
Cláusula 11.ª - Dever de Sigilo e Confidencialidade 12
Cláusula 12.ª - Prazo do Dever de Sigilo 13
Cláusula 13.ª - Preço contratual 13
Cláusula 14.ª - Condições de Pagamento 14
Cláusula 15.ª - Caução 14
Cláusula 16.ª - Sanções contratuais 14
Cláusula 17.ª - Força Maior 16
Cláusula 18.ª - Resolução pela Entidade Adjudicante 17
Cláusula 19.ª - Resolução pelo Adjudicatário 18
Cláusula 20.ª - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação 19
Cláusula 21.ª - Comunicações e Notificações 20
Cláusula 22.ª - Deveres de colaboração recíproca e informação 20
Cláusula 23.ª - Contagem dos Prazos 21
Cláusula 24.ª - Foro Competente 21
Cláusula 25.ª - Legislação Aplicável 21
PARTE II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 22
Cláusula 26.ª - Âmbito e Natureza da Prestação de Serviços 22
Cláusula 27.ª – Tipologia das Refeições 22
Cláusula 28.ª - Requisitos gerais 26
Cláusula 29.ª - Requisitos na elaboração das Ementas 28
Cláusula 30.ª - Requisitos de Confeção das Refeições 30
Cláusula 31.ª- Instalações, Equipamento e Material 32
Cláusula 32.ª – Segurança alimentar, higiene e Limpeza 33
Cláusula 33.ª - Controlo 34
Cláusula 34.ª - Pessoal 36
Cláusula 35.º - Controlo de Qualidade 37
Cláusula 36.ª - Avaliação da Satisfação 38
ANEXO A - Capitações 39
ANEXO B - Ementas Festivas - Constituição Da Ementa 49
ANEXO C - Quadro Mínimo De Pessoal A Disponibilizar Pela Entidade Adjudicatária 51

CADERNO DE ENCARGOS
PARTE I - CLAÚSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª - Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto a "Aquisição de refeições confecionadas no Instituto Universitário Militar – 5 meses (novembro 2021 a março 2022)", nas instalações próprias da entidade adjudicante, cujas especificações técnicas se encontram definidas na parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte integrante.

Cláusula 2.ª - Contrato

1. A execução do contrato obedece:

   a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;

   b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);

   c. À restante legislação e regulamentação aplicável.

2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

   a. O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;

   b. A proposta adjudicada.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, conforme n.º 5 do artigo 96.º do CCP.

5. Conforme n.º 6 do artigo 96.º do CCP, em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos

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

Cláusula 3.ª - Prazo

O objeto do presente procedimento deverá ser executado por um período de cinco meses, com início a 01 de novembro de 2021 e termo a 31 de março de 2022, cessando automaticamente após aquele período.

Cláusula 4.ª - Local da Execução do Contrato

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

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

RUA DE PEDROUÇOS, N.º 122

1449-027 LISBOA

Cláusula 5.ª - Obrigações da Entidade Adjudicante

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

a. Designar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução o mesmo;

b. 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 2 (dois) dias úteis;

c. Aprovar o plano de ementas proposto pelo adjudicatário, de acordo com a tipologia das refeições prevista na Cláusula 27.ª do presente caderno de encargos, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis;

d. Monitorizar todo o processo de fornecimento da alimentação, desde a confeção até ao empratamento final, incluindo o armazenamento dos géneros a confecionar, podendo, a qualquer momento, realizar visitas e inspeções para monitorização e controlo da qualidade dos serviços prestados, nas instalações por si disponibilizadas ao adjudicatário, no âmbito do cumprimento do presente contrato. De igual modo, a entidade adjudicante poderá realizar visitas às instalações do adjudicatário para avaliar as condições das instalações e meios empregues nos processos de confeção da alimentação, armazenamento e transporte de víveres, no aplicável;

e. As ações de monitorização e controlo referidas no número anterior poderão ocorrer através de visita técnica dos elementos do controlo de qualidade da entidade adjudicante às instalações do adjudicatário ou através de pedido de recolha de amostras para análise, caso sejam detetadas desconformidades com as normas em vigor;

f. Assegurar as tarefas inerentes à distribuição da alimentação, serviço de copa e limpeza das áreas adstritas ao consumo de refeições;

g. Manter um sistema de gestão da alimentação que possibilite a requisição do número de refeições necessárias e o registo do número de refeições requisitadas, de modo a que ambos os outorgantes controlem o processamento da faturação. Adicionalmente, proceder à elaboração mensal de um relatório de satisfação dos serviços prestados pelo adjudicatário;

h. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do adjudicatário às instalações da entidade adjudicante;

i. Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos, exceto nos casos de uso abusivo ou negligente por parte dos trabalhadores do adjudicatário;

j. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água consumidos nas instalações do IUM, necessários à prestação do serviço pelo adjudicatário;

k. Disponibilizar espaços, equipamentos e palamenta existentes, afetos ao serviço de alimentação, para o armazenamento, confeção e empratamento local das refeições, de acordo com as necessidades apresentadas pelo adjudicatário;

l. Assegurar o bom estado de funcionamento das instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço.

Cláusula 6.ª - Obrigações do Adjudicatário

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

a. Fornecer refeições confecionadas, todos os dias úteis, fins de semana e dias feriados, sempre que necessário, durante a vigência do contrato, mantendo sempre o preço contratual, devendo a entidade adjudicante notificar o adjudicatário do número de refeições pretendido, com uma antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis;

b. Elaborar e submeter à aprovação da entidade adjudicante o plano de ementas mensal até ao dia 10 do mês anterior àquele a que digam respeito, em suporte eletrónico de software e formato a definir pelo IUM;

c. Aplicar o plano de ementas aprovado;

d. Garantir o fornecimento das refeições confecionadas, incluindo a entrega individualizada e o empratamento no local e espaço cedido para o efeito, nas instalações do IUM, de acordo o estipulado na Parte II e anexos A e B do presente caderno de encargos, garantindo o número de refeições requisitadas pela entidade adjudicante;

e. Garantir que as refeições a fornecer respeitam as capitações definidas no anexo A do presente caderno de encargos, os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que são obrigados por lei e o cumprimento de todos os requisitos previstos nas normas de controlo de qualidade constantes do Cláusula 35.º;

f. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras refeições;

g. Assegurar a substituição imediata (entrega de nova refeição no prazo de uma hora após informação da rejeição) por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas

sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos. Nesta situação, a entidade adjudicante procederá à elaboração de relatório fundamentado, sustentando a decisão;

h. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

i. Assegurar a confeção de um prato já servido, destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;

j. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições confecionadas, devidamente acondicionadas, para as instalações da entidade adjudicante, caso a confeção tenha sido efetuada nas instalações próprias do adjudicatário, garantindo o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;

k. Assegurar, por sua conta, a carga e descarga de géneros e afins para as instalações da entidade adjudicante;

l. Assegurar que todas as bebidas engarrafadas são fornecidas em garrafas de vidro;

m. Assegurar a recolha, transporte, despejo do lixo e resíduos resultantes das atividades associadas à confeção / fornecimento das refeições, para os contentores de resíduos e de reciclagem adequados;

n. Assegurar a execução de todos os serviços de copa;

o. Assegurar que a confeção das refeições seja preferencialmente efetuada nas instalações da entidade adjudicante. Caso tal não seja possível, a confeção das refeições deve ser efetuada nas instalações próprias do adjudicatário. Excecionalmente, poderão ser consideradas instalações de terceiros, a acordar previamente com a entidade adjudicante;

p. Deter instalações próprias para a confeção das refeições sempre que estas não possam ser confecionadas nas instalações da entidade adjudicante;

q. Assegurar a correta utilização das instalações e equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento e as regras de segurança

aplicáveis, sendo da sua inteira responsabilidade, quaisquer despesas com a sua manutenção que resultem de uma utilização incorreta ou abusiva dos mesmos;

r. Recorrer a todos os meios humanos, materiais e financeiros que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

s. Responsabilizar-se pelos danos causados à entidade adjudicante ou a terceiros, decorrentes da execução do contrato;

t. Responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito, como órgãos ou agentes do adjudicatário;

u. Relativamente ao pessoal afeto à prestação de serviços, como entidade empregadora, suportar a totalidade dos encargos com seguros de saúde no trabalho e demais sistemas de prevenção e proteção, incluindo exames de vigilância da saúde e promoção da segurança e saúde no trabalho, bem como um seguro contra acidentes de trabalho e seguro de responsabilidade civil, obrigando-se ainda a:

   (1) Fornecer à entidade adjudicante o mapa de pessoal afeto ao fornecimento e confeção de refeições confecionadas, em data anterior ao início do presente contrato, a fim de garantir o controlo de acessos às instalações do IUM;

   (2) Garantir que todo o pessoal por si empregue está autorizado pela medicina do trabalho a exercer as funções pretendidas e evidencia uma escrupulosa higiene pessoal e cuidada apresentação, sendo da responsabilidade daquele dotar os seus funcionários com farda de trabalho adequada, completa (incluindo proteção para o cabelo, mãos e calçado) e destinada exclusivamente à atividade desenvolvida no IUM, de acordo com a legislação em vigor.

v. 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;

w. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas;

x. Apresentar todos os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;

y. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

z. Suportar os encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato a celebrar ao abrigo do presente procedimento contratual, de direitos de propriedade intelectual ou industrial;

aa. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e impostos devidos em Portugal;

bb. Não subcontratar no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

cc. Prestar à entidade adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo durante a execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo, tidos por convenientes;

dd. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, a restabelecer a prestação dos serviços contratados no mais curto espaço de tempo possível, independentemente da eventual resolução do contrato nos termos da Cláusula 18ª deste caderno de encargos;

ee. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato, suscetível de alterar a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica ou a sua situação comercial.

Cláusula 7.ª - Trabalhadores do Adjudicatário

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

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

b. A(s) apólice(s) de seguro obrigatória(s), válidas para cada trabalhador;

c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da entidade adjudicante;

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

e. Certificado passado pela companhia de seguros, nos termos da legislação em vigor, garantindo a cobertura dos riscos decorrentes de acidentes de trabalho a todos os trabalhadores ao seu serviço.

2. O adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à entidade adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados no número anterior.

3. O adjudicatário deve desenvolver ações com vista a minimizar a rotatividade dos seus trabalhadores, de modo a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos realizados.

4. O adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual os serviços objeto do contrato, conforme disposto na Cláusula 34.ª e anexo C deste caderno de encargos. Estes deverão encontrar-se abrangidos pelos regimes de proteção social e seguros de trabalho legalmente exigidos, possuindo a formação adequada, designadamente, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho.

5. O adjudicatário deve garantir a formação técnica adequada do pessoal disponibilizado, incluindo, no que diz respeito à segurança e higiene no trabalho.

6. O adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador.

7. 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.

8. São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, no que respeita aos encargos com a obrigação contributiva para a segurança social, os impostos sobre os rendimentos e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho.

9. A entidade adjudicante pode, a qualquer altura, solicitar a substituição dos trabalhadores do adjudicatário que entenda, por motivos justificados, não autorizar a permanência nas suas instalações devendo o adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

10. Os trabalhadores do adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada em utilização de máquinas e manuseamento de produtos inerentes à execução do contrato.

Cláusula 8.ª - Níveis de Serviço

1. O adjudicatário obriga-se a prestar à entidade adjudicante os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na parte II do presente caderno de encargos.

2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. O adjudicatário deverá facultar à entidade adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.

4. A responsabilidade da verificação da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações do adjudicatário cabe ao Serviço de Messe do IUM, sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou postal, com referência à aplicação de sanções e demais penalidades, quando justificado.

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

Cláusula 9.ª - Contratos de Seguro

1. O adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente:

   a. Contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado;

   b. Contrato de seguro de responsabilidade civil, que cubra os danos corporais ou materiais resultantes de atos ou factos causados a terceiros ou à entidade adjudicante ou seus representantes, trabalhadores ou mandatários, quando derivem, nomeadamente:

      i. Da negligência do adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários;

      ii. De incêndio ou explosão.

2. A apólice indicada na alínea b. do número anterior deverá ser celebrada por um montante mínimo não inferior a 250.000,00€ (duzentos e cinquenta mil euros) e que cobrirá qualquer ocorrência ou conjunto de ocorrências que surjam de um evento da sua responsabilidade.

3. O adjudicatário fica obrigado a apresentar, quando solicitado pela entidade adjudicante, prova de que os seguros previstos nos números anteriores foram contratados e estão vigentes por todo o período da execução dos serviços contratados.

Cláusula 10.ª - Outros Encargos

1. Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados correm por conta do adjudicatário.

2. Constituem, ainda, encargos do adjudicatário, a celebração dos contratos de seguros indicados no presente caderno de encargos, a constituição de cauções se exigidas no programa do procedimento e as despesas inerentes à celebração do contrato.

Cláusula 11.ª - Dever de Sigilo e Confidencialidade

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

2. A informação e a documentação abrangidas por este dever não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado, direta e exclusivamente, à execução do contrato.

3. Excluem-se da aplicação desta cláusula, a informação e a documentação que fossem, comprovadamente, do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a solicitação de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O adjudicatário responde perante a entidade adjudicante pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade relativo às informações e aos documentos referidos no n.º 1.

Cláusula 12.ª - Prazo do Dever de Sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 (dez) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 13.ª - Preço contratual

1. Pelo objeto do presente contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante paga ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, não podendo exceder o montante 117.196€ (cento e dezassete mil cento e noventa e seis euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor à data da emissão da fatura, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e todas as despesas inerentes ao desembaraço, fiscalizações, transporte, entre outros.

Cláusula 14.ª - Condições de Pagamento

1. Os pagamentos são efetuados mediante o envio à entidade adjudicante de fatura emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.

2. O vencimento da obrigação referida no número anterior refere-se ao cumprimento integral do objeto do contrato e dos níveis de serviço exigidos no presente caderno de encargos e demais obrigações técnicas e legais atribuíveis ao adjudicatário, tendo por base uma periodicidade mensal.

3. Os pagamentos são efetuados no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após a receção da respetiva fatura, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299.º do CCP.

4. Toda a faturação deve ser remetida para a seguinte morada:

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO MILITAR

RUA DE PEDROUÇOS, N.º 122

1449-027 LISBOA.

5. Deve fazer parte do descritivo das faturas, o Número do Processo de Despesa (NPD), o número do Pedido de Compra (PC) e respetivo compromisso orçamental, a descrição do processo e, caso haja lugar a contrato escrito, o número do contrato.

6. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura.

7. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, deve entidade adjudicante comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.

Cláusula 15.ª - Caução

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

Cláusula 16.ª - Sanções contratuais

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

a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas Cláusulas 6.ª e 7.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 10,00€ (dez euros) por cada infração, sendo que relativamente à Cláusula 9.ª esta sanção será aplicada por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento;

b. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 29.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 200,00€ (duzentos euros);

c. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 30.ª do presente caderno de Encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor de faturação desse dia, a descontar diretamente no pagamento da fatura do mês respetivo. O montante da sanção pecuniária, em todas as situações aplicáveis, não será inferior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros);

d. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 32.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da faturação do dia e em montante não inferior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros);

e. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no n.º 1 e n.º 2 da Cláusula 32.ª do presente caderno de encargos, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1.000,00€ (mil euros);

f. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no n.º 3 e n.º 5 da Cláusula 30.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros).

2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.

3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma sanção pecuniária, cujo montante não pode exceder 20% do preço contratual, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP.

4. Ao valor da sanção pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos serviços objeto do contrato cujo atraso na prestação tenha determinado a respetiva resolução.

5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 17.ª - Força Maior

1. Não podem ser impostas sanções ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais, a cargo de qualquer das partes, que resulte de caso de força maior, entendendo-se, como tal, as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, as seguintes situações: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, entre outras.

3. Não constituem força maior:

   a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo adjudicatário, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo adjudicatário, de normas legais;

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros;

h. Epidemias em curso no momento da outorga do contrato.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas, pelo período de tempo, comprovadamente, correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 18.ª - Resolução pela Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e do direito de indemnização nos termos gerais, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a. Quando os serviços não corresponderem às especificações técnicas estabelecidas na parte II do presente caderno de encargos;

b. Quando houver recusa expressa no pagamento das sanções contratuais;

c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato;

d. Incumprimento das obrigações relativas aos pagamentos das contribuições à administração fiscal ou à segurança social, nos termos das disposições legais aplicáveis;

e. Prestação de falsas declarações na fase pré-contratual de cujo conhecimento pela entidade adjudicante advenha apenas no decorrer do contrato ou na fase de execução do contrato.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 448.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de a entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 333.º do CCP.

4. A resolução do contrato não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta, por parte da entidade adjudicante, com vista à justa indemnização por perdas e danos, eventualmente, sofridos com o incumprimento do contrato.

5. A entidade adjudicante pode ainda resolver o contrato, por razões de interesse público devidamente fundamentadas, e mediante o pagamento ao adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

6. A resolução pela entidade adjudicante é comunicada ao adjudicatário por carta registada com aviso de receção, na qual consta a indicação da situação de incumprimento e respetiva fundamentação.

Cláusula 19.ª - Resolução pelo Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pela entidade adjudicante especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 332.º do CCP:

a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;

b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável aa entidade adjudicante;

c. Incumprimento de obrigações pecuniárias, pela entidade adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

d. Exercício ilícito dos poderes tipificados especificados no CCP, no capítulo sobre conformação da relação contratual pela entidade adjudicante, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;

e. Incumprimento pela entidade adjudicante de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.

2. No caso previsto na alínea a. do n.º 1, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do adjudicatário ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 332.º do CCP.

3. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 332.º do CCP.

4. Nos casos previstos na alínea c. do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração a entidade adjudicante, produzindo efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se a entidade adjudicante cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 332.º do CCP.

5. Nos termos do disposto no artigo 449.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP, a resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Cláusula 20.ª - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação

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

Cláusula 21.ª - Comunicações e Notificações

1. Nos termos do disposto no artigo 467.º do CCP, as notificações devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.

2. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 468.º do CCP, na falta de estipulação contratual, as comunicações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas por correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.

3. Para efeitos das comunicações previstas na presente cláusula, o adjudicatário deve disponibilizar, juntamente com os documentos de habilitação, os dados de contacto, designadamente, o endereço eletrónico, o número de telecópia, o número de telefone e o endereço postal.

4. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.ª - Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.

2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.

3. Comunicar no prazo de 10 (dez) dias à entidade adjudicante, ou logo que deles tenha conhecimento, de forma fundamentada, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável.

Cláusula 23.ª - Contagem dos Prazos

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

Cláusula 24.ª - Foro Competente

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

Cláusula 25.ª - Legislação Aplicável

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

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II - Especificações Técnicas

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

1. O quantitativo total de refeições confecionadas a fornecer entre 1 de novembro de 2021 e 31 de março de 2022 será o requisitado pela entidade adjudicante, de acordo com a seguinte estimativa de consumo:

	Estimativa de refeições a fornecer				
Refeições	**Dias úteis**	**Fins de semana e feriados**	**Total de Refeições dias úteis**	**Total de Refeições fins de semana e feriados**	**Estimativa total de refeições a fornecer**
1ª Refeição (Pequeno-almoço)	**106**	**45**	**7580**	**440**	**8020**
2ª Refeição (Almoço)	**106**	**45**	**19630**	**440**	**20070**
3ª Refeição (Jantar)	**106**	**45**	**4840**	**440**	**5280**
Lanche manhã	**106**	**45**	**10390**	**0**	**10390**
Suplemento Noturno	**106**	**45**	**108**	**42**	**150**

2. Os horários das refeições são os seguintes:

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

Cláusula 27.ª – Tipologia das Refeições

Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas são os seguintes (DI – Dose Individual):

1.ª Refeição (pequeno-almoço) composto por:

a. DI de chocolate em pó (15 g) – disponível diariamente para os consumidores de leite;
b. DI de iogurte – a fornecer quarta-feira e sexta-feira;
c. DI de açúcar ou adoçante – disponível diariamente;
d. DI de fiambre (2 fatias – 50 g) – a fornecer, segunda-feira, quarta-feira e sábado;
e. DI de queijo (2 fatias – 40 g) – a fornecer terça-feira, quinta-feira, sexta-feira e domingo;
f. DI de leite (2,5 dl) ou sumo de néctar engarrafado, chá ou café – disponível diariamente para escolha do utente;
g. DI de doce (1 pacote de 10 g) – disponível diariamente;
h. DI de pão (2 pães de 50 g) – disponível diariamente;
i. DI cereais em flocos (20 g) – disponível segunda-feira e quinta-feira;
j. DI de croissant ou Pão de Leite (1 unidade) – disponível terça-feira;
k. DI de manteiga (2 pacotes de 10 g) – disponível diariamente.

Lanche (a meio da manhã) composto por:

a. DI de leite (2,5 dl) e sumo concentrado engarrafado;
b. Chá ou café (disponível diariamente para escolha do utente);
c. DI de Bolacha Maria / Bolacha de Água e Sal / Bolacha Integral – 5 bolachas por pessoa;
d. DI de fruta crua (maçã, pera, pêssego ou banana) – a banana tem de ser fornecida no mínimo uma vez por semana.

2.ª e 3.ª Refeição ("Normal" – refeições destinadas ao almoço e jantar, com cerca de 700 - 800 kcal, de acordo com as capitações da tabela de ementas em anexo) compostas por:

a. Sopa;
b. Prato Principal (deve prever opção de carne e peixe) à base de carne / pescado / ovo / prato de bacalhau);
c. Acompanhamento de batata / arroz / massa;

d. Legumes cozidos ou salteados;

e. Saladas mistas (cenoura, cebola, alface, tomate e beterraba) a fornecer diariamente na 2ª refeição, em todos os pratos;

f. DI de pão (75 g ou 2 pães de 50 g);

g. Bebidas (água DI 0,20 L em garrafa de vidro / vinho (branco ou tinto) em pacote ou garrafa individual / sumo de néctar engarrafado em embalagem individual / cerveja 0,33 cl em garrafa ou lata);

h. DI de fruta da época (obrigatório diariamente) – à terça-feira e sábado, a fruta deve ser banana, kiwi, ou ananás, a fornecer alternadamente em cada semana;

i. DI de doce (arroz doce, pudim, gelatina ou gelado em doses individuais seladas) em substituição da fruta e apenas por opção do cliente / utente – a fornecer em qualquer dia da semana, com exceção de quinta-feira e domingo;

j. DI de Pastel de Nata e nos meses de verão gelado em dose individual embalado e etiquetado – a fornecer em acumulação à fruta, todas as semanas, à quinta-feira e domingo. O fornecimento do gelado nunca deverá ocorrer em semanas sucessivas.

2.ª e 3.ª Refeição ("Dieta" – refeições destinadas ao almoço e jantar, com cerca de 700 – 800 kcal, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos) compostas por:

a. Prato Principal à base de carne ou peixe, cozido, grelhado ou assado, sem recurso a refogados (ou estrugidos);

b. DI de pão de mistura (75 g ou 2 pães de 50 g);

c. Restantes elementos correspondentes à refeição Normal.

2.ª e 3.ª Refeição ("Vegetariana" – refeições destinadas ao almoço e jantar, com cerca de 700 – 800 kcal. Os pratos vegetarianos devem cumprir o preceituado na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril) compostas por:

a. Prato Principal vegetariano;

b. DI de pão normal ou de mistura (75 g ou 2 pães de 50 g) à escolha do cliente / utente;

c. Restantes elementos correspondentes à refeição Normal.

Ementa Festiva (refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais), compostas por:

a. 1 queijo fresco;

b. Sopa de acordo com as opções discriminadas no anexo B apenso ao presente caderno de encargos;

c. Prato Principal de acordo com as opções discriminadas no anexo B apenso ao presente caderno de encargos;

d. DI de fruta de banana, kiwi ou abacaxi;

e. DI de Pastel de Nata a fornecer em acumulação à fruta ou DI de doce de acordo com as opções discriminadas no anexo B ao presente caderno de encargos, enquadrado na festividade em celebração;

f. Restantes elementos semelhantes à refeição Normal.

Refeição de Emergência / Inopinada – refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação resultantes de uma alteração inopinada do efetivo ou a assegurar o fornecimento da alimentação em caso de catástrofes, danos ou avarias significativas que impeçam o normal funcionamento da messe ou o fornecimento da refeição. Esta refeição será constituída por:

a. Grão em lata;

b. Atum / sardinha em lata;

c. Feijão Frade em lata;

d. Fruta em calda;

e. Macedónia em lata ou congelada;

f. 1 Sandes mista;

g. 1 sumo em embalagem *Tetra Pak* de 200 ml;

h. 1 garrafa de água com 0,33 L;

i. DI de fruta (laranja, banana, maçã ou pera).

2ª ou 3ª refeição ("Ração fria" – refeição a fornecer, sempre que solicitado, em substituição das 2ª e 3ª refeição) compostas por (incluindo sempre 3 (três) sandes):

a. 1 sandes de rissóis de leitão com alface;

b. 1 sandes de panado com alface;

c. 1 sandes de presunto ou queijo;

d. DI de barra energética;

e. 1 garrafa de água engarrafada de 1,5 L;

f. 2 (duas) DI de sumo de laranja em embalagem *Tetra Pak* de 200 ml.

Suplementos Noturnos – refeições complementares a fornecer a pedido, em situações específicas a determinar, compostas por:

a. 2 (duas) sandes mistas;

b. 1 sumo em embalagem *Tetra Pak* de 200 ml;

c. 1 garrafa de água de 0,33 L;

d. 1 DI de fruta (laranja, banana, maçã ou pera).

Cláusula 28.ª - Requisitos gerais

1. O adjudicatário deve cumprir, no mínimo, com os seguintes requisitos:

a. Garantir o fornecimento das refeições confecionadas, incluindo nos dias festivos, atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante, conforme Artigos 26.º, 27.º e 29.º;

b. Assegurar o fornecimento diário dos diferentes tipos de refeições solicitadas pela entidade adjudicante, nomeadamente, da 1ª refeição (pequeno-almoço), lanche, 2ª refeição (almoço), 3ª refeição (jantar) e suplemento;

c. Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 48h, o adjudicatário terá que alterar a ementa na refeição pretendida.

2. Sempre que solicitado, o adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento e preparação das refeições, designadamente:

a. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção e dos géneros já confecionados, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros ou outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

b. Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

c. Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

d. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes às instalações de confeção e aos veículos de transporte de géneros ou refeições;

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

3. O adjudicatário assegura ainda, quando aplicável e solicitado, o fornecimento de outros produtos necessários ao consumo de refeições em eventos especiais e dias festivos, tais como:

a. Pratos;

b. Pratos descartáveis;

c. Talheres;

d. Talheres descartáveis;

e. Copos;

f. Copos descartáveis;

g. Guardanapos;

h. Toalhas de papel;

i. Toalhetes de papel;

j. Sacos de papel para empacotamento de talheres;

k. Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;

l. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;

m. Recipientes descartáveis de alumínio (com capacidade para cerca de 910 ml), sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar;

n. Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros;

o. Película aderente para revestimento de embalagens individuais;

p. Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros.

Cláusula 29.ª - Requisitos na elaboração das Ementas

1. A elaboração das ementas compete ao adjudicatário, devendo ser apresentadas para aprovação da entidade adjudicante até ao dia 10 (dez) do mês anterior a que dizem respeito, em suporte eletrónico e formato a definir pela entidade adjudicante.
2. No momento da avaliação e aprovação das ementas, a entidade adjudicante pode solicitar a alteração de qualquer das propostas.
3. Juntamente com a ementa, deverá ser apresentada a ficha técnica e nutricional da mesma, com indicação da composição da refeição, respetivas capitações, os géneros utilizados, o valor calórico respetivo, informação relativa aos alergénicos incluídos e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção.
4. As ementas devem ser elaboradas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentares com as estações do ano.
5. As 2ª e 3ª refeições deverão ser constituídas por um prato Normal, um prato de Dieta e um prato Vegetariano, a fim de serem apresentados aos utentes para efeitos de escolha da refeição a consumir. As escolhas dos utentes serão integradas na requisição diária de alimentação a fornecer pela entidade adjudicante, mediante comunicação ao adjudicatário com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

6. As ementas das 2ª e 3ª refeições devem privilegiar a dieta mediterrânica, a tradição gastronómica nacional e a tradição gastronómica internacional, para o prato principal, nos seguintes rácios mensais, respetivamente, 45%, 45% e 10%.

7. Os conteúdos do prato Normal e do prato Dieta devem ser alternados de forma a que nos dias em que o prato Normal é carne, o prato Dieta seja peixe e vice-versa.

8. Depois de aprovadas, as ementas serão afixadas em local próprio, de fácil acesso a todos os utentes.

9. Para a elaboração das ementas deverão ser respeitados os seguintes requisitos:

   a. Semanalmente, deve ser servido um máximo de 1 (uma) refeição com base em sucedâneos de carne (hambúrguer, almôndegas, salsichas, croquetes, etc.) ou de peixe (rissóis, pastéis, bolos de bacalhau, etc.);

   b. Semanalmente, deve ser servido um mínimo de 6 (seis) refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

   c. Semanalmente, deve ser servido à 2ª refeição um mínimo de 4 (quatro) pratos de carne, constituídos por bife, costeleta, escalope, febras, carne estufada ou assada, sendo que, pelo menos 2 (dois) deverão ser servidos nos dias úteis, 1 (um) na dieta e 1 (um) nos dias de atividade reduzida;

   d. Semanalmente, deve ser servido à 2ª refeição um mínimo de 8 (oito) refeições de peixe (fresco ou congelado) à posta ou em lombos, das quais, 6 (seis) deverão ser servidas nos dias úteis em que, 3 (três) deverão ser servidas na 2ª refeição, 2 (duas) no prato de dieta e 1 (um) nos dias de atividade reduzida. O peixe à posta pode ser substituído por unidades individuais, salvaguardada a capitação da matéria comestível;

   e. Nos pratos de peixe, os peixes a considerar à 2ª refeição em dias úteis, pelo menos uma vez em cada quinze dias são os seguintes: maruca, pescada, perca, corvina, peixe espada, sardinha e carapau (sardinha apenas nos meses de junho, julho e agosto);

   f. Quinzenalmente, deve ser servido à 2ª refeição nos dias úteis um prato de bacalhau à posta ou em lombos, constituinte do prato principal ou da dieta;

   g. O prato de bacalhau cozido é sempre acompanhado de 1 (um) ovo por pessoa;

   h. Quinzenalmente, deve ser servido à 2ª refeição nos dias úteis bife de carne de bovino grelhado (peça da rabadilha);

i. Mensalmente, deve ser servido à 2ª refeição nos dias úteis frango assado inteiro;

j. Mensalmente, deve ser servido à 2ª refeição nos dias úteis leitão assado à "Bairrada", alternando com prato de polvo inteiro tipo à Lagareiro ou choco frito;

k. As refeições referidas nas alíneas e., f., g e h não podem fazer parte da ementa do mesmo dia;

l. Deve ser garantida diariamente e durante todo o período de refeição um buffet de saladas na modalidade de self-service incluindo, no mínimo, alface, tomate cortado, pepino laminado, cebola laminada, cenoura e beterraba (dias pares) ou couve roxa (dias ímpares) ripados, azeitonas e milho. Nos jantares e dias de atividade reduzida, o buffet de salada pode ser substituído por doses individuais, respeitando as capitações e diversidades estabelecidas;

m. Deve ser garantido o máximo de 3 (três) repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos;

n. Deve ser garantido o máximo de 2 (duas) refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com necessidades específicas e após autorização da entidade adjudicante;

o. A sobremesa deverá incluir diariamente fruta fresca da época, sendo que, à 2.ª refeição de terça-feira, quinta-feira e domingo, deverá ser servido em alternativa um doce. O doce de quinta-feira será sempre o Pastel de Nata (fornecido cumulativamente à fruta) sendo os doces de terça-feira e domingo propostos pelo adjudicatário na ementa mensal;

p. Garantir o mínimo de 3 (três) tipos diferentes de frutas fornecidas para sobremesa a uma mesma refeição, com as seguintes restrições:

   (1) Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa;

   (2) Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte.

Cláusula 30.ª - Requisitos de Confeção das Refeições

1. No que diz respeito à confeção das refeições, o adjudicatário deve cumprir com os seguintes requisitos:

a. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do anexo A apenso ao presente caderno de encargos;

b. Garantir que, os produtos de origem animal, depois de cozinhados, não sofrem perdas na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;

c. Sempre que os géneros incorporados e as ementas apresentadas sejam rejeitadas pela entidade adjudicante, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos, o adjudicatário deverá assegurar a sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante;

d. Nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos, não podendo ser utilizados na confeção de outras refeições;

e. Garantir que não são utilizados quaisquer restos ou sobras na confeção de outras refeições;

f. Garantir o equilíbrio e a alternância possível entre os diversos métodos culinários;

g. Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá fornecer um prato adicional, já preparado, sem encargo adicional para a entidade adjudicante, o qual constituirá a refeição de prova;

h. Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas pós-confeção, para efeito de análises futuras, dos géneros alimentares que integram as refeições servidas no próprio dia;

i. Garantir a regularidade de elaboração de testes aos óleos de fritura, recorrendo a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, para um mínimo de 12 (doze) elementos. O adjudicatário deverá dispor obrigatoriamente deste kit para utilização imediata, quando solicitado pela entidade adjudicante;

j. Não são permitidas frituras de refogados, devendo a adição dos alimentos ser efetuada em cru, antes da confeção;

k. Garantir que os legumes fornecidos congelados não são submetidos a processo de descongelação;

l. Garantir que a descongelação do pescado é efetuada na câmara destinada a esse processo;

m. Com exceção dos previstos no presente caderno de encargos, não é permitida a utilização de quaisquer aditivos, como caldos e sopas concentradas, molhos, corantes ou bicarbonato de sódio;

n. Garantir que a higienização das frutas, legumes e hortaliças é executada antes da sua preparação / distribuição / corte;

o. Garantir que os alimentos de ementas quentes, já confecionados, são empratados à temperatura legalmente estabelecida para o efeito (60ºC a 70ºC);

p. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente estabelecidas.

Cláusula 31.ª- Instalações, Equipamento e Material

1. A entidade adjudicante dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confeção e distribuição das refeições, à disposição do adjudicatário.

2. Consideram-se instalações da entidade adjudicante, disponibilizadas no âmbito do presente contrato, as seguintes dependências:

a. O Paiol dos Secos (Piso 0);

b. Os locais de preparação de alimentos: zona de preparação de carnes, de peixe, leite e tubérculos / legumes (Piso 0);

c. A cozinha, com exceção da pastelaria, a qual poderá ser utilizada a pedido (Piso 1);

d. A zona de lavagem da palamenta grossa (Piso 1);

e. A zona de apoio (Piso 1);

f. Os corredores, escadas e átrios de acesso às instalações acima identificadas;

g. Os vestiários para apoio do pessoal do adjudicatário;

h. As instalações sanitárias de apoio à cozinha;

i. A zona de descartonagem.

3. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso, colocados à disposição do adjudicatário, serão inventariados pela entidade adjudicante e entregues ao adjudicatário no início do contrato.

4. O adjudicatário é responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos pela entidade adjudicante, sendo da sua inteira responsabilidade quaisquer perdas, danos ou necessidades de reparação resultantes de conduta irregular, dolosa ou negligente, do seu pessoal. Neste enquadramento, são igualmente da sua exclusiva responsabilidade quaisquer danos causados a terceiros.

5. No fim do período de vigência do contrato, o adjudicatário, restituirá à entidade adjudicante, em bom estado de conservação e funcionamento, as instalações, equipamentos e material diverso que foram lhe colocados à disposição.

6. Exceto em situações pontuais, devidamente fundamentadas e autorizadas pela entidade adjudicante, não é permitido o uso de material descartável como forma de reposição de palamenta.

7. Quando necessário, as viaturas para garantir o transporte de géneros, refeições confecionadas e palamenta, são da responsabilidade do adjudicatário.

8. A higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à prestação dos serviços contratados, assim como o transporte do lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações, até ao local de tratamento ou reciclagem é da responsabilidade do adjudicatário.

9. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo teto ventilado, esgotos e caixas / grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da entidade adjudicante.

10. Sempre que o adjudicatário detetar a presença de insetos ou roedores nas instalações da entidade adjudicante, comunicará de imediato essa situação à entidade adjudicante.

11. O adjudicatário garante as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor, no que respeita ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas.

Cláusula 32.ª – Segurança alimentar, higiene e Limpeza

1. O adjudicatário deverá cumprir, no mínimo, com os seguintes requisitos:

2. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente;

3. Garantir a implementação e o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), durante a preparação, confeção e distribuição das refeições, nas instalações da entidade adjudicante e nas instalações do adjudicatário;

4. Garantir o cumprimento das regras de higiene e segurança, emitidas pela Direção Geral de Saúde, em matéria do vírus SARS-CoV2 (COVID-19), no que refere à atividade do adjudicatário em matéria do objeto do contrato.

   a. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;

   b. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando de imediato, à entidade adjudicante, qual o laboratório utilizado para o efeito e garantido o seu posterior acesso aos resultados;

   c. Elaborar um plano mensal de limpeza e higienização das instalações e equipamentos que lhe estão atribuídos, identificando as ações a realizar e a sua frequência, sujeitando-o à aprovação da entidade adjudicante;

   d. Proceder à arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações, baixelas e palamentas destinadas à preparação, confeção e distribuição das refeições e dos equipamentos que lhe foram cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, assegurando a utilização de produtos e meios próprios adequados para o efeito;

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

Cláusula 33.ª - Controlo

1. A entidade adjudicante, ou quaisquer outras entidades mandatadas para o efeito, poderão solicitar a qualquer momento e sem aviso prévio a informação que entendam por pertinente ou

realizar auditorias ou fiscalizações inopinadas, com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações legais. Sempre que entender como justificado, a entidade adjudicante procederá à aplicação das sanções e penalidades previstas no caderno de encargos, reportando as ocorrências detetadas às entidades competentes.

2. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos.

3. Quando solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do SGA ou do HACCP, assim como toda a documentação relativa ao respetivo processo de certificação.

4. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de géneros, os quais que devem estar devidamente arquivados na cozinha, bem como, o registo dos produtos inventariados.

5. A entidade adjudicante poderá, em qualquer momento e sempre que o entender, proceder à colheita de amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

6. Quaisquer normas, procedimentos ou ações que não estejam de acordo com o preceituado neste caderno de encargos, ou com as boas práticas na restauração e fornecimento de refeições confecionadas serão liminarmente rejeitadas pela entidade adjudicante.

7. Nos termos da legislação em vigor, o adjudicatário deverá manter em local próprio e adequado para o efeito, amostras das refeições fornecidas, com o objetivo de possibilitar uma avaliação posterior das condições de qualidade das refeições distribuídas.

8. No que se refere o número anterior, a fiscalização poderá recorrer aos seguintes métodos:

   a. Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;

   b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições fornecidas, podendo, se for caso disso, ser seguida da rejeição total ou parcial das mesmas. Sempre que a quantidade, qualidade ou temperatura da refeição fornecida não se encontrar em conformidade com os requisitos legais e contratuais aprovados, pode a entidade adjudicante aplicar as sanções previstas da Cláusula 16.ª;

   c. Visita técnica de controlo alimentar, a ser efetuada sempre que a entidade adjudicante a considere adequada.

Cláusula 34.ª - Pessoal

1. O adjudicatário deverá disponibilizar o pessoal necessário e suficiente que permita assegurar a preparação dos géneros, a confeção e a distribuição / empratamento das refeições em tempo adequado, através da utilização de duas linhas de distribuição para a 2ª refeição nos dias úteis e de uma linha de distribuição para as restantes situações.

2. Sem prejuízo dos números anteriores, o adjudicatário, deverá manter o mínimo de dois trabalhadores em permanência em cada linha de distribuição, por forma a garantir a distribuição nas linhas, o seu reabastecimento e a disponibilização dos *buffets* de saladas.

3. O adjudicatário deve garantir a presença de incluindo dois elementos em permanência durante a 2ª refeição para assegurar o seu empratamento.

4. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar diariamente, nos dias úteis, no mínimo, o pessoal indicado no anexo C.

5. O adjudicatário obriga-se a manter diariamente, durante o período da 3ª refeição e ao fim de semana e feriados, na 2ª e 3ª refeições, em permanência, 1 (um) cozinheiro de 2ª categoria.

6. O adjudicatário apresenta e mantém atualizada a constituição da equipa que opera nas instalações da entidade adjudicante, designadamente, no que diz respeito ao número de elementos presente, lista de especialistas e respetiva experiência profissional.

7. A lista referida no número anterior deverá ser entregue à entidade adjudicante com a antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis em relação ao início da prestação dos serviços.

8. Sempre que verifique a necessidade de proceder à substituição de algum colaborador, o adjudicatário deverá informar a entidade adjudicante desse facto, com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Quaisquer faltas inopinadas dos seus colaboradores devem ser prontamente supridas pelo adjudicatário.

9. O número de trabalhadores disponibilizado pelo adjudicatário não pode ser motivo de menor qualidade ou de atraso no serviço prestado, cabendo-lhe, sendo esse o caso, proceder ao reforço do pessoal necessário, por forma a corrigir a situação.

10. Em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, o adjudicatário deve acautelar a segurança dos seus trabalhadores assegurando, para o efeito, a assistência médica

necessária em caso de acidente de trabalho.

11. O adjudicatário deve garantir o total respeito pelas normas higiénossanitárias, de segurança e de saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e que o fardamento do seu pessoal é fornecido em quantidade e qualidade adequadas.

12. O adjudicatário deverá assegurar na constituição da sua equipa de trabalho a integração de um seu representante que permita uma interligação permanente com a entidade adjudicante.

13. O adjudicatário é responsável pela elaboração da escala de serviço, a qual deverá ser disponibilizada à entidade adjudicante com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas face à sua entrada em execução.

Cláusula 35.º - Controlo de Qualidade

1. No âmbito do controlo de qualidade a efetuar pelo adjudicatário, os meios de estudo e investigação a prosseguir para defesa e garantia da qualidade devem incidir, primariamente, sobre os seguintes elementos:

a. Controlo microbiológico das refeições fornecidas;

b. Controlo microbiológico do equipamento / palamenta;

c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

2. O adjudicatário deverá assegurar a contratualização de um serviço laboratorial de controlo da qualidade, por forma a garantir que os víveres fornecidos e os géneros confecionados nas suas instalações, preenchem as normas de qualidade da legislação em vigor.

3. O adjudicatário deverá proceder à recolha de amostras testemunho dos alimentos que constituem as diversas refeições, em recipiente esterilizado, guardadas a 4º C durante um período de três dias. A entidade adjudicante reserva-se no direito de recolher amostras suplementares, através dos seus serviços competentes, dos géneros e alimentação confecionada por forma a proceder à análise em laboratório competente.

4. No caso de se verificar a ocorrência de uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas fornecidas ou confecionadas pelo adjudicatário e seja comprovada a sua responsabilidade, esta será inteiramente responsável pelo ressarcimento integral de todos e quaisquer prejuízos que daí possam advir, incluindo, quaisquer indemnizações a que possa haver lugar.

5. Os resultados das análises microbiológicas efetuadas, com caráter regular ou extraordinário, deverão ser enviados para a entidade adjudicante no prazo máximo de um mês.

Cláusula 36.ª - Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, o adjudicatário obriga-se a promover mensalmente um inquérito de satisfação através do Comando do IUM (representante da entidade adjudicante) sem prejuízo das ações que a entidade adjudicante entenda também fazer neste âmbito.

ANEXO A - Capitações

TABELA 1 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Bife (s/osso)	220 g	1 Unidade
Cozer (s/osso)	180 g	
Cozer (c/osso)	220 g	
Guisar (s/osso)	180 g	
Guisar (c/osso)	220 g	
Assar	200 g	
Grelhar (Peça da Rabadilha)	200 g	
Escalopes	160 g	
Escalopes para panar	150 g	
Estufar/Guisar (s/osso)	180 g	
P/Cozido à portuguesa	100 g	
P/Feijoada	100 g	
Dobrada	250 g	
Jardineira	180 g	
Arroz de carne (230g)	80 g	
Almôndegas (industriais)	200 g	3 unidades
Hambúrguer (industriais)	150 g	2 unidades
Croquetes (industriais)	150 g	5 unidades
Empadão/lasanha	160 g	
Rolo de carne	170 g	
Bolonhesa	160 g	
Sopas enriquecidas	50 g	

TABELA 2 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Bifana		200 g	2 unidades
Costeletas		220 g	2 unidades
Costeletas para panar		180 g	2 unidades
Estufar/Guisar (perna ou pá)		200 g	
Febras		170 g	2 unidades
Leitão		450 g	
Escalopes para panar		150 g	
Fritar/Grelhar		190 g	
P/Cozido à portuguesa		70 g	
P/Feijoada		70 g	
Arroz de carne		70 g	
Rolo de carne		120 g	
Salsicha para arroz		60 g	
Salsichas para enrolar em couve		180 g	
Entremeada		320 g	
Rojões		220 g	
Pernil		360 g	
Sopas enriquecidas		50 g	
ENCHIDOS	Alheira	20 g	1 unidade
	Morcela	20 g	1 unidade
	Farinheira	20 g	1 unidade
	Chouriço de carne	20 g	1 unidade

TABELA 3 – BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Costeletas	320 g	2 unidades
Assar	380 g	
Estufar/Guisar	370 g	
Cozer	360 g	

Perna	230 g	
Caldeira/Chanfana	320 g	
Sopas enriquecidas	50 g	

TABELA 4 – COELHO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Estufar/Guisar	350 g	
Arroz de carne	300 g	

TABELA 5 – AVES (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
FRANGO	Bife	190 g	2 unidades
	Pernas/Coxas	320 g	1 unidade
	Assar	320 g	
	Estufar/Guisar	300 g	
	Fritar/Grelhar	300 g	
	Arroz de carne	270 g	
	P/Cozido à portuguesa	100 g	
	Jardineira	320 g	
	Almôndegas (industriais)	150 g	
	Hambúrguer (industriais)	200 g	
	Sopa (canja)	75 g	
	Sopas enriquecidas	50 g	
PERU	Bife	190 g	2 unidades
	Coxas	280 g	
	Assar	280 g	
	Estufar/Guisar	250 g	
	Espetadas	220 g	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
	Escalopes para panar	120 g	
	Almôndegas (industriais)	150 g	
	Hambúrguer (industriais)	220 g	
	Sopas enriquecidas	50 g	
PATO	Assar	410 g	
	Estufar/Guisar	390 g	
	Arroz de carne	350 g	

TABELA 6 – PEIXE (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ATUM DE CONSERVA	C/Batata e um ovo cozido	120 g	
	Salada com maionese	120 g	
BACALHAU SECO	Assar	250 g	
	Caldeirada	220 g	
	Gomes de Sá	150 g	
	Brás	140 g	
	C/Natas	140 g	
	Pataniscas	----	4 unidades
	Pastéis (industriais)	----	4 unidades
CARAS DE BACALHAU		370 g	
CAÇÃO		240 g	
CALDEIRADA		300 g	
CARAPAU		300 g	2 unidades
CHERNE		280 g	
CHOCO	Fritar/Grelhar	350 g	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
	Estufar/Guisar	320 g	
DOURADA		320 g	
FILETES/LOMBOS (Pescada ou Solha)		200 g	2 unidades
GAROUPA		280 g	
GORAZ		270 g	
IMPERADOR		240 g	
LINGUADO		260 g	
LULAS	Fritar/Grelhar	400 g	
	Estufar/Guisar	350 g	
	Arroz	300 g	
MEDALHÕES DE PESCADA		180 g	
MERO		280 g	
PARGO (legítimo)		280 g	
PEIXE-ESPADA		300 g	
PERCA		280 g	
PESCADA		280 g	
PETINGA		270 g	
POLVO	Assado/ lagareiro	450 g	
ROBALO		320 g	
SALMÃO		300 g	
SALMONETE		280 g	
SARDINHA		300 g	4 unidades
SOLHA		260 g	
TAMBORIL (Lombo)		220 g	
TRUTA		300 g	

TABELA 7 – OVOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Cozido	1 unidade	
Gomes de Sá	1 unidade	
Brás	1 dl	pasteurizados

Salada Russa	1 unidade	

TABELA 8 – GUARNIÇÕES (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ARROZ	Doce	40 g	
	Guarnição base	150 g	
	Guarnição mista	50 g	
	Sopa C/Hortaliça	20 g	
	Sopa S/Hortaliça	35 g	
MASSAS	Guarnição base	80 g	
	Guarnição mista	50 g	
	Sopa C/Hortaliça	20 g	
	Sopa S/Hortaliça	35 g	
	Canelones		4 unidades
	Lasanha	300 g	
BATATAS	Assar	300 g	
	Cozer	300 g	
	Fritar	280 g	
	Jardineira/Caldeirada	200 g	
	Puré	300 g	
	Salada Russa	200 g	
	Sopa	120 g	

TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA	Sopa (base)	100 g	
	Sopa (não base)	50 g	
AGRIÃO	Salada	50 g	
	Sopa (base)	80 g	
ALFACE	Salada	60 g	
	Sopa (base)	80 g	
	Sopa (não base)	30 g	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ALHO FRANCÊS	Sopa (base)	70 g	
	Sopa (não base)	50 g	
BRÓCOLOS	Guarnição Base	150 g	
	Guarnição Mista	80 g	
	Sopa (não base)	45 g	
CEBOLA	Arroz	20 g	
	Sopa (não base)	20 g	
CENOURA	Arroz	50 g	
	Guarnição Mista	100 g	
	Jardineira/Estufados	50 g	
	Salada	100 g	
	Salada Russa	50 g	
	Sopa (base)	50 g	
BETERRABA		40 g	
CALDO VERDE		80 g	
COENTROS		q.b.	
COGUMELOS		25 g	
COUVE-DE-BRUXELAS		100 g	
COUVE-FLOR	Guarnição Mista	150 g	
	Sopa (não base)	70 g	
COUVE LOMBARDA	Guarnição Mista	180 g	
	Sopa (não base)	80 g	
	Arroz	30 g	
COUVE PORTUGUESA	Guarnição Mista	180 g	
	Sopa (não base)	100 g	
	Arroz	30 g	
COUVE ROXA		50 g	
COURGETTES	Guarnição Base	65 g	
	Arroz	50 g	
	Salada Russa	60 g	
	Sopa (base)	50 g	
	Sopa (não base)	30 g	
FAVAS	Guarnição Base	150 g	
JULIANA (sopa)		70 g	
LENTILHAS		25 g	
PEPINO		40 g	
ERVILHAS	Arroz	150 g	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
	Guarnição Base	80 g	
	Salada Russa	60 g	
	Sopa (base)	50 g	
	Sopa (não base)	30 g	
ESPINAFRES	Esparregado	220 g	
	Sopa (não base)	50 g	
FEIJÃO-VERDE	Guarnição Mista	100 g	
	Jardineira	80 g	
	Sopa (não base)	60 g	
FEIJÃO SECO	Arroz	40 g	
	Guarnição Base	160 g	
	Sopa (base)	40 g	
GRELOS	Arroz	50 g	
	Guarnição Base	200 g	
	Sopa (base)	80 g	
GRÃO	Guarnição Base	100 g	
	Guarnição Mista	50 g	
	Sopa (base)	100 g	
MILHO	Guarnição Mista	50 g	
	Salada	40 g	
	Salada Russa	45 g	
NABIÇA	Guarnição Mista	150 g	
	Esparregado	220 g	
	Sopa (não base)	50 g	
NABO	Guarnição Mista	30 g	
	Sopa (não base)	70 g	
RABANETE		15 g	
REPOLHO	Guarnição Base	180 g	
	Guarnição Mista	120 g	
PIMENTO	Arroz	20 g	
	Caldeirada	20 g	
TOMATE	Arroz	50 g	
	Estufados/Assados / Caldeirada	50 g	
	Salada	120 g	
	Sopa (base)	100 g	
	Sopa (não base)	40 g	

TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ABACAXI	180 g	
ALPERCE	180 g	
AMEIXA	180 g	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
BANANA		120 g	
CEREJA		140 g	
CITRINOS	Tangerinas	180 g	
	Clementinas	180 g	
	Laranja	150 g	
DAMASCOS		160 g	
FIGO		150 g	
KIWI		150 g	
MAÇÃ	Crua	160 g	
	Assar/Cozer	160 g	
MANGA		260 g	
MELANCIA		310 g	
MELÃO		285 g	
MORANGO		130 g	
NÊSPERA		140 g	
PAPAIA		260 g	
PERA		160 g	
PÊSSEGO		160 g	
UVA DE MESA		170 g	
SALADA DE FRUTA		180 g	

TABELA 11 – CARNES FRIAS

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
FIAMBRE	30 g	1 fatia
PAIO	40 g	1 fatia
PRESUNTO	40 g	1 fatia
MORTADELA	30 g	1 fatia
SALSICHA	1 unidade	
CROQUETE	1 unidade	
FRANGO ASSADO	60 g	
CARNE ASSADA	30 g	
CHOURIÇO	40 g	1 fatia

TABELA 12 – DIVERSOS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
COMPOTA		10 g	
MANTEIGA	C/Sal	10 g	
	S/Sal	10 g	
MARMELADA		20 g	
MEL		20 g	
QUEIJO	Magro	25 g	
	Meio Gordo	25 g	

TABELA 13 – CONDIMENTOS/TEMPEROS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA
AÇAFRÃO		q.b.
ALECRIM		q.b.
AZEITE		5 a 10 ml
CANELA		q.b.
CARIL		q.b.
COENTROS		q.b.
COMINHOS		q.b.
HORTELÃ		q.b.
KETCHUP		q.b.
LIMÃO		q.b.
LOURO		q.b.
ÓLEO	Carnes Frias/Ovo estrelado	10 ml
	Peixe Frito/Carne Frita	45 ml
	Batata Frita	60 ml
OREGÃO		q.b.
MAIONESE		q.b.
MOSTARDA		q.b.
NOZ-MOSCADA		q.b.
PICKLES		q.b.
PIMENTA		q.b.
SAL		q.b.
SALSA		q.b.
VINAGRE		q.b.
VINHO		5 ml

TABELA 14 – BEBIDAS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ÁGUA		0,3 L	
LEITE	Magro	0,25 L	
	Meio Gordo	0,25 L	
SUMO		0,2 L	
CERVEJA		0,33 L	
VINHO		0,15 L	Vinho Português

ANEXO B - Ementas Festivas - Constituição Da Ementa

ELEMENTO	DESCRIÇÃO
SOPA E QUEIJO FRESCO	Creme de marisco; Creme de legumes; Caldo verde; Queijo fresco.
PRATO PRINCIPAL	Bifinhos de vitela com arroz árabe; Cabrito assado à padeiro; Arroz de marisco; Leitão assado, arroz, batata frita e salada mista; Perna de borrego assada com batata assada e salada mista; Peru assado com arroz de chouriço, salada de alface e tomate; Bacalhau com Natas, Bacalhau à Florentina, Bacalhau à Brás, Bacalhau Espiritual, Bacalhau assado com batata corada e grelos salteados; Sardinha e carapau grelhados com batata cozida, pimentos (80 g) - grelhados e salada mista com pepino
SOBREMESA	Fruta variada laminada; Doces (Pudim, arroz doce, gelatinas…); Fatias douradas; Sonhos; Castanhas assadas e água pé; Bolo Rei; Folar; Pastel de nata.
PÃO	2 pães de 50 g, ou equivalente fatiado.
BEBIDAS	Água, sumo, vinho / vinho espumante / vinho do Porto, café, água pé.

Nota (1) - A ementa dos dias festivos deverá ser adequada à festividade em celebração.

Nota (2): - São considerados dias festivos os seguintes:

- Todos os Feriados Nacionais (ementa adequada à solenidade);
- Véspera de Natal, 24 de dezembro (sobremesa adequada à solenidade);

- Passagem do ano, 31 de dezembro (vinho espumante);
- Dia de Reis, 6 de janeiro (sobremesa adicional: Bolo Rei e vinho do Porto);

ANEXO C - Quadro Mínimo De Pessoal A Disponibilizar Pela Entidade Adjudicatária

CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
Encarregado A	1
Despenseiro A	1
Cozinheiro de 1ª	2
Cozinheiro de 2ª	3
Empregado de Refeitório	0
Empregado de Mesa	0

O Comandante do IUM,

(Assinatura no original arquivado no SFin do IUM)

José Augusto de Barros Ferreira

Tenente-General