



MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL
FORÇA AÉREA
ACADEMIA

CONCURSO PÚBLICO N.º
CP 01.AFA.2022

CADERNO DE ENCARGOS

SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO
DE REFEIÇÕES
PARA A ACADEMIA DA FORÇA AÉREA

MAIO 2022 A AGOSTO 2023 (16 MESES)

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I Disposições Gerais

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 serviços de preparação, confeção e distribuição de refeições para a Academia da Força Aérea (AFA)**, em instalações próprias da entidade adjudicante, de acordo com o previsto no presente caderno de encargos.

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. Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

- c. O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
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

1. O prazo de execução do objeto do presente procedimento decorre entre a data de entrada em vigor do contrato, que se prevê possa ser o dia 01 de maio de 2022, e 31 de agosto de 2023 (16 meses).
2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a confeccionar e fornecer as refeições confeccionadas, assim como garantir o retorno às condições de operação, de acordo com todos os períodos indicados no n.º 1 da Cláusula 1.^a da Parte II.

Cláusula 4.^a

Local de prestação do serviço

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados na morada a seguir indicada:

- Academia da Força Aérea, Rua Centenário da Escola Militar de Aviação (1920-2020), Granja do Marquês, 2715-021, Pêro Pinheiro, Sintra.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.^a

Obrigações principais do adjudicatário

1. 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 principais:

- a. Prestar à entidade adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo na pendência da prestação do serviço, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo, no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com as Cláusulas do presente caderno de encargos;
- b. Assegurar que a confeção das refeições seja efetuada nas instalações da entidade adjudicante;
- c. Assegurar a correta utilização das instalações e equipamentos que lhe sejam disponibilizados no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento, bem como, as regras de segurança aplicáveis, assim como a permanente higienização dos mesmos;
- d. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas aos utentes de acordo com o estabelecido no n.º 1 da Cláusula 1.^a da Parte II, ao presente caderno de encargos;
- e. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP), durante a preparação, confeção e distribuição das refeições, nas instalações da entidade adjudicante;
- f. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

- g. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à entidade adjudicante ou a terceiros, decorrentes de dolo na execução do contrato;
 - h. 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;
 - i. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e complexa execução das tarefas a seu cargo, mantendo os trabalhadores que atualmente vêm desempenhando funções nas instalações da entidade adjudicante decorrentes da sucessão de prestadores de serviços;
 - j. Não subcontratar no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
 - k. Manter o sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e execução do contrato, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros, que nelas se encontrem envolvidos;
 - l. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e relativamente a impostos devidos em Portugal;
 - m. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
 - n. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável;
 - o. 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.
2. O adjudicatário é ainda responsável pelo cumprimento da legislação, normas e orientações da Direção-Geral de Saúde no âmbito do controlo, prevenção e mitigação da COVID19, que tenham aplicação às áreas objeto do presente caderno de encargos.

Cláusula 6.^a

Verificação da qualidade e eficiência dos serviços

1. O adjudicatário deverá facultar à entidade adjudicante todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços prestados, nomeadamente afixando nos locais de execução dos serviços as respetivas escalas e horários do pessoal, descrição e calendarização de tarefas a executar, folhas de registo da higienização das diversas instalações e equipamentos (armazéns, copas, cozinhas, refeitórios, etc.), obrigando-se, dentro dos prazos que lhe forem concedidos, a corrigir eventuais defeitos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.
2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter, com uma periodicidade mensal, ou sempre que a entidade adjudicante julgue necessário, reuniões de coordenação com os representantes da entidade adjudicante nas quais serão elaborados os relatórios de avaliação, conforme estipulado na Cláusula seguinte.
3. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, por parte da entidade adjudicante.

Cláusula 7.^a

Relatórios de avaliação

1. A avaliação da adequação do resultado do fornecimento dos serviços efetuados face aos requisitos estabelecidos e à documentação técnica facultada será objeto de relatórios.
2. Estes relatórios confrontam o plano de ações a executar contratado para cada área com as ações e as respetivas frequências, indicando as que foram executadas, as executadas com deficiência e/ou as não executadas.
3. Se os serviços contratados não forem executados no tempo e com os resultados estabelecidos, por razões imputáveis ao adjudicatário, a entidade adjudicante pode:
 - a. Exigir a substituição da realização de serviços necessários;
 - b. Exigir o pagamento de sanção pecuniária nos termos previstos na cláusula 18.^a da Parte I do presente caderno de encargos;
 - c. Criar um banco de horas de determinados módulos dos serviços para utilizar em eventos especiais, a acordar entre as partes;

- d. Aceitar e utilizar determinados módulos dos serviços fornecidos mediante o pagamento de um preço reduzido, a acordar entre as partes;
 - e. Resolver o contrato nos termos previstos na Cláusula 20.^a.
4. Sem prejuízo do direito que assiste à entidade adjudicante de se socorrer de outros meios com vista à cessação dos efeitos do contrato, poderão, em face da recusa do adjudicatário no cumprimento do plano de ações a executar contratado, contratar outro fornecedor de serviços para a execução dos trabalhos em falta.
5. Os relatórios de avaliação são efetuados conjuntamente pelo gestor do contrato da entidade adjudicante e pelo responsável designado para o efeito pelo adjudicatário, em reunião na Unidade, marcada em data previamente acordada entre as partes.

Cláusula 8.^a

Trabalhadores do adjudicatário

1. O adjudicatário entrega à entidade adjudicante, com a antecedência de 5 (cinco) dias do início da execução do contrato, disponibiliza os seguintes documentos:
- a. A lista com o nome, número do documento de identificação e função dos trabalhadores ao seu serviço;
 - b. Atestado médico apropriado às funções a exercer relativo a cada um dos trabalhadores;
 - c. As apólices de seguro obrigatório, válidas para cada trabalhador;
 - d. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da entidade adjudicante;
2. O adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à entidade adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.
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. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum trabalhador, designadamente por motivos de férias, faltas e licenças e ou a sua substituição definitiva, o adjudicatário deve informar a entidade adjudicante, com a antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, procedendo à entrega dos documentos referidos no n.º 1 juntamente com o descritivo de qualificações dos trabalhadores substitutos.

5. O adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual, os serviços objeto do contrato, devendo estes, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos.
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, aquando do início da vigência do contrato, obriga-se a apresentar à consideração da entidade adjudicante os uniformes a utilizar pelos seus trabalhadores, designadamente através do envio de fotografias.
8. 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.
9. São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, designadamente no que respeita a remunerações e eventuais subsídios ou suplementos, incluindo subsídio de refeição ou alimentação, bem como os encargos com obrigações contributivas para a segurança social, os impostos sobre os rendimentos e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho.
10. 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.
11. Os trabalhadores do adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada em utilização de máquinas e manuseamento de produtos inerentes ao serviço a prestar.

Cláusula 9.^a

Níveis de serviço

1. O adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na Parte II do presente caderno de encargos.
2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. O adjudicatário deverá facultar à entidade adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.
4. A responsabilidade da verificação da qualidade e acompanhamento dos serviços fornecidos cabe à Secção de Subsistências da Esquadra de Administração e Intendência (SSEAI) da Base Aérea N.º 1 (BA1), sendo feita a comunicação do não cumprimento por via eletrónica, telefónica ou escrita.
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.
6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, no exercício dos poderes inerentes à verificação da qualidade e eficiência dos serviços, por atenção à especial natureza do serviço e à experiência adquirida, os representantes da SSEIA da BA1, expressamente nomeados para o acompanhamento da execução do contrato, podem emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do adjudicatário.

Cláusula 10.^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:
 - Da negligência do adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários ou mau estado do mobiliário ou instalações ou do equipamento usado;
 - 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.
3. O adjudicatário fica obrigado a apresentar, aquando do início da vigência do contrato e posteriormente, sempre que 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 11.ª

Outros encargos

Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados, incluindo o fornecimento de materiais e produtos para a realização dos serviços de limpeza e os da proteção individual de forma a mitigar riscos de contágio do vírus SARS-CoV2 (COVID-19), correm por conta do adjudicatário, com exceção dos produtos destinados à manutenção dos equipamentos da entidade adjudicante.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 12.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, 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 cobertas pelo dever de sigilo 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. Exclui-se do dever de sigilo previsto 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 pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O adjudicatário responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade dos documentos referidos no n.º 1 desta Cláusula.

Secção II

Obrigações da entidade adjudicante

Cláusula 13.^a

Preço base

O preço base do presente procedimento é de **617.286,86 € (seiscentos e dezassete mil, duzentos e oitenta e seis euros e oitenta e seis cêntimos), IVA não incluído.**

Cláusula 14.^a

Preço contratual

1. Pela prestação do serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, 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 os decorrentes das Cláusulas 5.^a a 9.^a, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 15.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas após a receção das respetivas faturas mensalmente.
2. Para efeitos do número anterior, o Adjudicatário envia a fatura discriminada referente à prestação do mês anterior até ao 5.º dia do mês seguinte.
3. O serviço prestado considera-se efetuado com a assinatura da fatura por parte da Entidade Adjudicante.
4. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve aquela 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.

5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, as faturas são pagas pela Entidade Adjudicante, através de transferência bancária, para o IBAN indicado pelo Adjudicatário, no prazo de 60 (sessenta) dias após a respetiva entrega.

Cláusula 16.^a

Descontos nos pagamentos

A entidade adjudicante deduzirá nos pagamentos a efetuar ao adjudicatário:

- a. As importâncias necessárias ao reembolso dos adiantamentos e à liquidação das sanções pecuniárias que lhe tenham sido aplicadas, nos termos deste caderno de encargos;
- b. As importâncias em dívida à Segurança Social, até ao montante de 25% da quantia a pagar, desde que o adjudicatário não prove ter a situação contributiva regularizada, conforme legislação em vigor;
- c. Todas as demais quantias que sejam legalmente exigíveis.

Cláusula 17.^a

Outras obrigações da entidade adjudicante

1. 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, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, um gestor do contrato, com função de acompanhar permanentemente a execução deste;
- b. Suportar os custos e fornecer os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições;
- c. Fornecer o plano de ementas de acordo com o previsto na Cláusula 3.^a da Parte II do presente caderno de encargos;
- d. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do adjudicatário nas instalações da entidade adjudicante;
- e. Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos;
- f. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água na armazenagem, preparação, confeção das refeições e reposição das condições de operação;
- g. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos produtos destinados à operação e manutenção dos equipamentos da entidade adjudicante.

- h. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento que permitam a confeção e fornecimento das refeições;
- i. A entidade adjudicante renuncia a responsabilidade pelo transporte dos trabalhadores do adjudicatário.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 18.^a

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 8.^a da parte II do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 50,00€ (cinquenta euros) por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento;
 - b. Sempre que se verifique um atraso no fornecimento das refeições superior a 20 minutos, relativamente aos horários definidos na Cláusula 10.^a da Parte II deste caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 500,00 (quinhentos euros).
 - c. Em caso de verificação de resultados das análises, previstas no n.º 2 da Cláusula 7.^a da Parte II do presente caderno de encargos, que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1.000,00€ (mil euros);
 - d. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a. a c. do n.º 1 da Cláusula 6.^a da Parte II do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros).
2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato; nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.

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

Cláusula 19.ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades 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, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - 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 ônus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
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.
6. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 20.^a

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, 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 penalidades contratuais;
 - c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso 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 fundamentado, e mediante o pagamento ao adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

Cláusula 21.ª

Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2. Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. 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 22.ª

Caução

1. Para garantir a celebração do contrato e o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o Adjudicatário deverá prestar caução, autónoma, incondicional e exigível à primeira solicitação, no valor de 5% do preço contratual, com exclusão de IVA.

2. A Entidade Adjudicante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, total ou parcialmente, independentemente de decisão judicial, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso ou incumprimento definitivo pelo Adjudicatário das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, incluindo penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
3. A resolução do contrato pela Entidade Adjudicante não impede a execução da caução nos termos da lei ou contratualmente previstos.
4. Salvo no caso previsto no número anterior, a execução parcial ou total da caução constitui o Adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes da execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação da Entidade Adjudicante para esse efeito.
5. No prazo de 30 (trinta) dias contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do Adjudicatário, nas quais se incluem a garantia, a Entidade Adjudicante promove a liberação da caução a que se refere o artigo anterior.
6. A caução para garantia de bom e pontual cumprimento de obrigações é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.
7. A demora na liberação da caução confere ao Adjudicatário o direito de exigir à Entidade Adjudicante juros sobre a importância da caução, calculados sobre o tempo decorrido desde o dia seguinte ao termo do prazo referido no número anterior, nas condições a estabelecer por portaria do Ministro das Finanças.

Capítulo IV **Disposições finais**

Cláusula 23.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.

Cláusula 24.^a

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 25.^a

Transmissão da posição de empregador

O adjudicatário está vinculado ao cumprimento das obrigações legais relativas aos contratos existentes com trabalhadores que atualmente vêm desempenhando funções nas instalações da entidade adjudicante, decorrentes da transmissão da posição de empregador.

Cláusula 26.^a

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da elaboração da proposta, nomeadamente as despesas e encargos inerentes à prestação do contrato, que engloba as decorrentes do visto do Tribunal de Contas, se aplicável, são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 27.^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. No prazo de 10 (dez) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que, previsivelmente será afetada a execução do contrato.

Cláusula 28.^a

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 29.^a

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o tribunal administrativo territorialmente competente, de acordo com os critérios legais vigentes, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 30.^a

Legislação aplicável

Em todos os aspetos não regulados no presente contrato ou que suscitem dúvidas, são aplicáveis as normas do CCP, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação atual.

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.^a

Âmbito e natureza da prestação de serviços

1. Os serviços a prestar, no âmbito do presente procedimento, incluem a preparação, confeção e distribuição de refeições e na AFA, de acordo com a seguinte estimativa de número máximo de refeições a fornecer e eventos planeados:

PLANO DE SERVIÇO								
PERÍODO		N.º MÁXIMO DE REFEIÇÕES					REFORÇO ENERGÉTICO	HORÁRIO De SERVIÇO
		1.ª	2.ª	3.ª	4.ª	5.ª		
DIAS ÚTEIS	2.ª a 6ª FEIRA	300	500	300	50	100	X	06:30 - 20:30
DIAS NÃO ÚTEIS	FDS, FERIADOS, DIAS SUPERIORMENTE INDICADOS	100	150	150	20	100	X	08:00 - 20:00
EVENTOS ESPECIAIS	JURAMENTO BANDEIRA (MAI22)	300	500	600	50	100	400	07:00 - 20:30
	BAILE FINALISTAS (MAI22)	300	500	600	50	100	X	06:30 - 06:00
	RENDIÇÃO COMANDO (OUT22)	300	500	300	50	100	X	06:30 - 20:30
	ABERTURA SOLENE ANO LETIVO (NOV22)	300	500	300	50	100	400	06:30 - 20:30
	COMPROMISSO CÓDIGO HONRA (NOV22)	300	500	300	50	100	400	06:30 - 20:30
	JANEIRAS (JAN23)	300	500	300	50	100	X	06:30 - 22:00
	DIA UNIDADE E ENCONTRO EX-ALUNOS (FEV23)	300	600	600	50	100	X	06:00 - 02:00
	JURAMENTO BANDEIRA (MAI23)	300	500	600	50	100	400	07:00 - 20:30

a. O serviço pretendido será prestado na AFA, em cinco salas de refeições distintas, afastadas fisicamente entre si, com uma cozinha comum, exceto para:

- A 1.ª e 3.ª refeição dos dias úteis, em que, para além da sala de refeições dos alunos, é aberta uma outra sala de refeições;
- Todas as refeições nos dias não úteis, em que, para além da sala de refeições dos alunos, é aberta uma outra sala de refeições;

- b. Durante o fornecimento de refeições, o adjudicatário deve garantir, no mínimo, por forma a cumprir toda a distribuição no período indicado na Cláusula 10.^a da Parte II deste caderno de encargos:
- Nos dias úteis, sem eventos especiais: na 1.^a e 3.^a refeição 2 (dois) cozinheiros, 7 (sete) empregados de mesa e 8 (oito) auxiliares de serviço; na 2.^a refeição 6 (seis) cozinheiros, 13 (treze) empregados de mesa e 9 (nove) auxiliares de serviço;
 - Nos dias não úteis, de fim-de-semana, feriados ou de serviços mínimos, sem eventos especiais: 1 (um) cozinheiro, 3 (três) empregados de mesa e 4 (quatro) auxiliares de serviço;
 - Nos dias dos eventos especiais: o efetivo deverá ser reforçado de forma a assegurar o tipo e nível do serviço contratato.
- c. A sala de refeições dos alunos encerra no período de férias escolares do Natal;
- d. O Baile de Finalistas é um evento especial, de gala e de especial relevo para a AFA, sendo necessário um serviço de mesa e cozinha de elevado nível (3.^a refeição), tendo lugar na sala de alunos e estando as restantes salas de refeição encerradas.
2. No âmbito da confeção das refeições, o adjudicatário deve cumprir o seguinte:
- a. A confeção das refeições deve ser efetuada nas instalações da entidade adjudicante;
- b. Realizar a distribuição da refeição confeccionada nas instalações da entidade adjudicante, de acordo com o disposto no presente caderno de encargos;
- c. Prestar os serviços de copa;
- d. Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à preparação, confeção, distribuição das refeições e todas as áreas de apoio das referidas instalações indicadas pela entidade adjudicante.

Cláusula 2.^a

Tipologia das refeições

1. Os tipos de refeições constantes no plano de ementas da AFA são os seguintes:
- a. **1.^a Refeição** - vulgarmente designada por pequeno-almoço;
- b. **2.^a ou 3.^a Refeição “Normal”** – refeições destinadas ao almoço e jantar, compostas por sopa, prato principal, sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho), *buffet* de saladas e entradas, sempre que definido pela entidade adjudicante;

c. **2.^a ou 3.^a Refeição “Dieta”** – refeições destinadas ao almoço e jantar, compostas por sopa, prato principal, sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e *buffet* de saladas e entradas, sempre que definido pela entidade adjudicante, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. Quando o prato principal da refeição Normal for “carne” serão confeccionados dois pratos principais desta refeição (peixe e carne), podendo consistir em diversas tipologias, consoante a prescrição clínica aplicável;

d. **2.^a ou 3.^a Refeição “Vegetariana”** – refeições destinadas ao almoço e jantar, compostas por sopa, prato principal, sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho), *buffet* de saladas e entradas, sempre que definido pela entidade adjudicante, que não contenham quaisquer produtos de origem animal;

e. **4.^a Refeição** – refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias, compostas por sandes, peça de fruta, barra energética/chocolate e água/sumo/iogurte líquido, em situações específicas, como seja o serviço diário (suplemento noturno), distribuído às 15:00 horas;

f. **5.^a Refeição** – refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias, compostas por sandes, peça de fruta, barra energética/chocolate e água/sumo/iogurte líquido, em situações específicas, como seja a atividade académica (suplemento académico), distribuído às 10:00 horas.

g. **Reforço energético** – refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias, compostas por sandes, peça de fruta, barra energética/chocolate e água/sumo/iogurte líquido, em situações de treinos e cerimónias militares, distribuídos antes da realização das mesmas.

h. **Ementa Especial** – refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais que necessitam de um maior grau de preparação, confeção e apresentação dos géneros.

Cláusula 3.^a

Elaboração das ementas

Em conformidade com o modelo da prestação dos serviços definidos pela entidade adjudicante, a elaboração das ementas compete à entidade adjudicante, que avisará o adjudicatário com a seguinte antecedência: 24 (vinte e quatro) horas.

Cláusula 4.^a

Requisitos de confecção das refeições

1. Para além de todos os requisitos legais e do respeito pelas regras de boa arte aplicáveis, o adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confecção das refeições:
 - a. Garantir o cumprimento das captações indicadas pela entidade adjudicante;
 - b. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30%;
 - c. Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confecção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
 - d. Não são permitidas frituras de refogados, devendo a adição dos alimentos ser efetuado em cru antes da confecção;
 - e. A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá ser executada antes da sua preparação/ distribuição/corte;
 - f. Realizar operações de filtragem dos óleos alimentares bem como a limpeza de todas as fritadeiras, de acordo com as instruções emanadas.

Cláusula 5.^a

Instalações, equipamento e material

1. A AFA dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confecção e distribuição das refeições, que colocará à disposição do adjudicatário.
2. Consideram-se instalações da entidade adjudicante destinadas ao objeto do presente contrato:
 - a. Messe da AFA;
 - O local de preparação de alimentos;
 - A cozinha;
 - A copa;
 - As salas de refeições;

(a) Sala do Comando (refeições servidas individualmente à mesa ou em serviço de *self service* definido pela Entidade adjudicante);

(b) Sala de Oficiais (refeições servidas individualmente à mesa ou em serviço *self service* definido pela Entidade adjudicante);

(c) Sala de Sargentos (refeições servidas em travessas nas mesas ou em serviço *self service* definido pela Entidade adjudicante);

(d) Sala de Praças (refeições servidas em travessas nas mesas ou em serviço *self service* definido pela Entidade adjudicante);

(e) Sala de Alunos (refeições servidas em travessas nas mesas ou em serviço *self service* definido pela Entidade adjudicante);

- Armazéns;
- Os corredores e átrios de acesso às instalações acima identificadas.

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

4. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

5. No fim do período de vigência do contrato, o adjudicatário restitui à AFA em bom estado de conservação e funcionamento as instalações, equipamentos e material diverso que lhe foi colocado à disposição.

6. Não é permitido o uso de material descartável como forma de reposição de palamenta, exceto em situações esporádicas e devidamente fundamentadas e autorizadas pela entidade adjudicante.

7. O adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências higiénico-sanitárias e de segurança e saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e ainda, garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas, incluindo as medidas específicas e equipamentos de proteção necessários no atual contexto da pandemia da COVID-19.

8. As viaturas para garantir o transporte de géneros, refeição confeccionada e palamenta, quando necessário, serão da responsabilidade da entidade adjudicante.

9. Compete ao adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à prestação dos serviços, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações até ao local de tratamento ou reciclagem.

10. 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.
11. Sempre que o adjudicatário detetar a presença de insetos ou roedores no período entre as desinfestações, é obrigado a comunicar de imediato à entidade adjudicante, com vista a proceder-se a nova desinfestação.
12. Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor.

Cláusula 6.^a

Higiene e Limpeza

1. O adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de higiene e limpeza:
 - a. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante;
 - b. Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante e com a utilização de produtos meios próprios;
 - c. Assegurar o cumprimento das regras de higiene e segurança individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
 - d. O Adjudicatário deverá afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executor.

Cláusula 7.^a

Controlo

1. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, submeter a controlo higiénico os trabalhadores do adjudicatário
2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
3. A entidade adjudicante pode emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do adjudicatário.
4. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
5. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado no todo ou em parte pela entidade adjudicante.

Cláusula 8.^a

Pessoal

1. O presente procedimento prevê que o adjudicatário garanta um efetivo necessário para a preparação dos géneros, a confeção, a distribuição e a respetiva garantia de retorno às condições de operação de acordo com o definido no número 1 da Cláusula 1.^a da Parte II em conjugação com o número 2 da Cláusula 5.^a da Parte II.
2. O adjudicatário fica obrigado a entregar, no último dia útil de cada semana, a lista dos seus colaboradores que irão prestar serviço na semana seguinte.
3. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador o adjudicatário deve informar a entidade adjudicante com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas e entregar a informação constante no n.º 4 da Cláusula 8.^a da Parte I do presente caderno de encargos, sendo que cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sempre que se verifique necessário.
4. O número de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, pelo que o serviço pretendido deve garantir o número mínimo de elementos por função indicado no quadro seguinte:

	Cozinheiro	Empregado de Mesa	Auxiliar de Serviço
N.º mínimo de elementos por função	6	12	9

5. A descrição dos trabalhos por função encontra-se definida na Parte III deste caderno de encargos.
6. A entidade adjudicante pode solicitar a substituição de um trabalhador, sempre que considere que este não apresenta o comportamento adequado às funções, não se enquadrando no espírito e cultura da organização, devendo o adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
7. O adjudicatário deve acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a segurança dos seus trabalhadores prestando para o efeito, a assistência médica de que careçam por motivo de acidente de trabalho.
8. O adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências higiénico-sanitárias e de segurança e saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e ainda, garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas.
9. O adjudicatário deverá assegurar na constituição da equipa de trabalho da integração de um seu representante que permita uma interligação permanente com a entidade adjudicante.
10. O adjudicatário será responsável pela elaboração de uma escala de serviço que será disponibilizada à entidade adjudicante no último dia útil da semana que antecede ao primeiro dia útil da semana em que a escala entre em vigor.

Cláusula 9.^a

Avaliação da satisfação

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

Cláusula 10.^a

Outras Condições

1. Tratando-se de instalações integradas em Unidade militar, o adjudicatário sujeita-se, sem qualquer restrição, às determinações estabelecidas ou a estabelecer pelo Comando da Unidade, sempre que as condições de segurança ou razões operacionais assim o exigirem.
2. O adjudicatário compromete-se a manter a boa ordem no local de trabalho, substituir sempre que lhe seja ordenado qualquer dos empregados que desrespeite as normas de segurança, ou que demonstre não possuir as necessárias qualidades de apresentação e trato, exigidas aos profissionais deste ramo.
3. A fim de permitir o funcionamento da Secção de Subsistências, com base na experiência passada e por atenção aos limites de esforço legalmente exigíveis, os serviços a fornecer no âmbito deste contrato devem ser prestados de acordo com o indicado no Anexo I a estas Cláusulas Técnicas, salvo quando indicação expressa em contrário.
4. Realça-se que, dada a natureza do serviço e das missões, poderá ser necessário ajustar e flexibilizar pontualmente alguns dos horários apontados como referência.

PARTE III

DESCRIÇÃO DOS TRABALHOS POR FUNÇÃO

Cláusula 1.^a

Pessoal

1. Cozinheiro

- a. Descrição geral: as funções do cozinheiro, em sentido generalizado, são as de organização da elaboração, preparação de alimentos seguindo padrões de qualidade e rigor além de evitar desperdícios, cozinhar e empratar os alimentos, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação dos militares e civis da AFA.
- b. Formação profissional: formação específica na área, de acordo com o catálogo nacional de qualificações, comprovada mediante certificado de qualificação profissional (nível 2 ou superior) ou outro documento equivalente.
- c. Atividades:
 - Confeccionar os alimentos em função da ementa principal estabelecida ou de outra que venha a ser indicada, no que diz respeito a entradas, pratos principais e sobremesas, nomeadamente, frutas e doces;
 - Efetuar a pré-preparação e armazenamento dos alimentos utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação dos mesmos;
 - Preparar o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias;
 - Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação;
 - Identificação das quantidades e preparação de ingredientes necessários à confeção dos produtos, com vista à confeção das refeições necessárias.
- d. Conhecimentos:
 - Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;

- Controlo de qualidade dos alimentos, no que diz respeito à microbiologia dos alimentos, ou seja, desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes;
- Empratar os alimentos, dividindo em porções similares, e efetuar a respetiva decoração;
- Processos de confeção dos produtos de cozinha;
- Funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha;
- Processos de acondicionamento e conservação dos produtos de cozinha;
- Temperatura exigida e tempo necessário à confeção das refeições.

e. Exigências pessoais:

- Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;
- Propor as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.

2. Empregado de mesa

- a. Descrição geral: as funções do empregado de mesa, em sentido generalizado, são as de organizar e executar o serviço de restauração, ou seja, efetuar o serviço de mesa, executar serviços de *buffets*, banquetes e *cocktails* seguindo padrões de qualidade e rigor respeitando as normas de higiene e segurança alimentar, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação dos militares e civis da AFA.
- b. Formação profissional: formação específica na área, de acordo com o catálogo nacional de qualificações, comprovada mediante certificado de qualificação profissional (nível 2 ou superior) ou outro documento equivalente.

c. Atividades:

- Obter as informações relativas à ementa a fim de participar na organização/distribuição do trabalho de tarefas, no que diz respeito ao arranjo da sala de refeições de acordo com as características do serviço a executar, preparando as mesas, atoalhamento, colocação e recolha de loiça, talheres e tabuleiros, dispondo adequadamente estes artigos;
- Atender os utentes na sala de refeições com profissionalismo, educação e assegurando a ligação com a gerência e em último caso com a cozinha;
- Efetuar o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos em serviço de linha *self* e em serviço de mesa;
- Serviço de mesa com o devido empratamento dos alimentos no prato, divididos em porções similares;
- Preparar reforços conforme indicação da gerência;
- Efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas;
- Executar o serviço de mesa em situações especiais, ou seja, preparar alimentos já confeccionados realizando o respetivo empratamento;
- Servir alimentos e bebidas em situações especiais, tais como *buffets*, banquetes e *cocktails*;
- Funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios profissionais, nomeadamente, manuseio com máquinas de corte.

d. Conhecimentos:

- Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional.
- Noções de controlo de qualidade;
- Organização do serviço de restauração;
- Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados na restauração;
- Técnicas de comunicação e de atendimento adequadas ao serviço de restauração;
- Selecionar e preparar o mobiliário, equipamentos, utensílios, roupa de mesa e outros meios materiais necessários à execução do serviço de restauração e de serviços especiais.

e. Exigências pessoais:

- Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço interagindo com os outros elementos do grupo de trabalho;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.

3. **Auxiliar de serviço:**

a. Descrição geral: as funções do auxiliar de serviço, em sentido generalizado, são as de executar serviços gerais de limpeza, copa e de desinfecção a fim de manter boas condições de higiene no local de trabalho contribuindo para a conservação das instalações, seguindo padrões de qualidade e rigor respeitando as normas de higiene e segurança alimentar, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação dos militares e civis da AFA.

b. Experiência profissional: experiência na função, limpeza e manutenção da copa e cozinha.

c. Atividades:

- Executar trabalhos rotineiros de desinfecção e de limpeza em geral em todas as áreas internas, nomeadamente, na sala de refeições, copa, cozinha, armazém, câmaras frigoríficas, instalações sanitárias e áreas exteriores adjacentes ao local de trabalho ou de outras áreas indicadas pela gerência;
- Executar trabalhos rotineiros de desinfecção e de limpeza em geral em todos os equipamentos, utensílios, mobiliário em geral, ou outros indicadas pela gerência;
- Executar a triagem dos resíduos sólidos e recicláveis de materiais provenientes da copa, cozinha, armazém, câmaras frigoríficas e instalações sanitárias cumprindo com os requisitos de proteção ambiental;
- Zelar pela guarda, conservação em geral, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados no desempenho da função;
- Selecionar e preparar equipamentos, instrumentos, detergentes e outros materiais necessários à execução do serviço de limpeza.

d. Conhecimentos:

- Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;
- Limpeza e desinfecção;
- Lixo reciclável e lixo orgânico;
- Organização do serviço de limpeza em geral da sala de refeições, copa, cozinha, armazém, câmaras frigoríficas, instalações sanitárias e áreas exteriores adjacentes;
- Controlo de qualidade da limpeza efetuada;
- Normas e procedimentos de segurança no manuseio de máquinas industriais de limpeza;
- Normas e procedimentos de limpeza de equipamentos em geral e equipamentos indústrias em concreto;
- Normas e procedimentos de segurança no manuseio de detergentes industriais ou não de limpeza atendendo às fichas técnicas, de segurança e de dados de segurança dos detergentes;
- Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos em geral e utensílios utilizados na limpeza;

e. Exigências pessoais:

- Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.

Cláusula 2.^a

Equipamentos, materiais e fardamento

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todo o equipamento, materiais, utensílios e produtos de limpeza e desinfecção, inclusivamente os destinados à higienização de loiças e talheres, exceto os produtos identificados na alínea g. do n.º 1 da Cláusula 17.^a da Parte I do presente caderno de encargos.
2. As auxiliares devem fazer uso de fardamento inverno/verão, preferencialmente, de cor clara, de forma a pôr em evidência a sujidade, calças, bata, avental, touca e calçado apropriado para uso em cozinhas, ou seja, antiderrapante.
3. O fardamento pretendido deve ser de inverno/verão e ajustado ao desempenho da função de auxiliares conforme Anexo II.
4. Para efetuarem a limpeza das instalações sanitárias devem fazer uso de avental de corpo inteiro descartável, touca descartável e luvas descartáveis.

ANEXO I

QUADRO E HORÁRIOS DE REFERÊNCIA DO SERVIÇO

A fim de permitir o funcionamento das messes da AFA, com base na experiência passada e por atenção aos limites de esforço legalmente exigíveis, os serviços a fornecer no âmbito deste contrato devem ser prestados de acordo com o que em seguida se indica, salvo quando indicação expressa em contrário.

Realça-se que dada a natureza do serviço e das missões poderá ser necessário ajustar e flexibilizar pontualmente alguns dos horários apontados como referência.

Tendo em conta que o período médio previsto para o consumo pelos utentes da 2.^a e 3.^a refeições é de 30 minutos e que a mesma é composta pelo fornecimento de uma eventual entrada e recolha do recipiente, sopa e recolha do prato, refeição principal e recolha do prato e fruta ou sobremesa, o adjudicatário deverá garantir que desde o momento inicial da refeição até ao fornecimento da fruta ou sobremesa não decorrem mais de 25 minutos.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DAS SALAS DE REFEIÇÃO DIAS ÚTEIS

	INÍCIO	FIM	ENCERRAMENTO DA SALA
1ª REFEIÇÃO (Sala de Alunos)	07H00	08H00	08H10
1ª REFEIÇÃO (Excepto Sala de Alunos)	08H00	08H45	08H55
2ª REFEIÇÃO (Todas as Salas)	12H00	13H30	14H00
3ª REFEIÇÃO (Todas as Salas)	18H30	19H30	20H00

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

	INÍCIO	FIM	ENCERRAMENTO DA SALA
1ª REFEIÇÃO	08H30	09H00	09H10
2ª REFEIÇÃO	12H00	13H00	13H30
3ª REFEIÇÃO	18H30	19H30	20H00

ANEXO II

EXEMPLOS DE FARDAMENTO

EXEMPLO DE UNIFORME PARA COZINHEIROS



EXEMPLO DE UNIFORME PARA EMPREGADOS DE MESA



**UNIFORME CEDIDO A TÍTULO DE EMPRÉSTIMO AOS EMPREGADOS DE MESA DO
ADJUDICATÁRIO PARA ATOS/EVENTOS OFICIAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE**



EXEMPLO DE UNIFORME PARA AUXILIARES



**EXEMPLO DE BATA PARA AS AUXILIARES USAREM DURANTE A LIMPEZA DAS
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

