S. R.

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

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º CPI 2SEM22_1SEM24_ExternAlim_3REG_R

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1.º

Objeto e Conceitos

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição, por lotes, de géneros por ementa e a sua posterior confeção nas três Unidades do Exército Português abaixo discriminadas, no período de 01 de julho de 2022 a 30 de junho de 2024, em conformidade com o caderno de encargos e respetivos anexos:

Lotes	Unidades
1	Centro de Saúde Militar de Coimbra
2	Unidade de Apoio da Brigada de Intervenção - Coimbra
3	Unidade de Apoio Geral de Material do Exército - Benavente

2. O procedimento compreende a aquisição dos géneros a confecionar, bem como a confeção, preparação e distribuição das diferentes tipologias de refeições constantes do artigo 24.º do presente Caderno de Encargos, e de acordo com o plano de ementas, Normas de Controlo de Qualidade, procedimentos relativos à segurança e defesa alimentar e Fichas Técnicas de Receitas, constantes dos **Anexos A**, **B**, **C e D** respetivamente; A alimentação será necessariamente confecionada nas cozinhas das Unidades identificadas no artigo 2.º do presente Caderno de Encargos.

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

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

b. Normas de Controlo de Qualidade (NCQ) - as Normas de Controlo de Qualidade da Direção de Saúde que incluem, para cada género alimentar, a sua definição, e as características gerais e

específicas desejadas, tendo em consideração a legislação em vigor aplicável;

c. **Fichas Técnicas do Produto**- descrevem detalhadamente o género alimentício fornecido. Devem discriminar a capitação dos ingredientes afetos ao produto em questão, bem como, todas as características organoléticas e uma foto com a apresentação final;

d. **Armazém de apoio individual** – armazém constituído nas diversas Unidades, destinados à receção e armazenagem de géneros alimentícios, com recurso aos espaços físicos e meios de frio.

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

Artigo 2.º

Local de execução

A confeção e distribuição das refeições objeto do contrato ocorrerá nos seguintes locais:

1. (Lote 1) – Centro de Saúde Militar de Coimbra, Rua Vandelli, 2, 3030-405 Coimbra;
2. (Lote 2) – Unidade de Apoio da Brigada de Intervenção, Aquartelamento de Santana - Rua de Infantaria 23, 3000-219 Coimbra;
3. (Lote 3) – Unidade de Apoio Geral de Material do Exército, Estrada do Infantado, 2890-403 Benavente.

Artigo 3.º

Vigência

O fornecimento a realizar no âmbito do contrato a celebrar inicia-se a 01 de julho de 2022, cessando a sua vigência quando for atingido o valor máximo adjudicado, ou o dia 30 de junho de 2024, conforme o que ocorrer primeiro e de acordo com as quantidades abaixo estimadas**:**

1. **Lote 1:**

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	2675	5349	2675
2	2ª Refeição - Normal	8250	16500	8250
3	2ª Refeição - Dieta	1750	3500	1750
4	3ª Refeição - Normal	2000	4000	2000
5	3ª Refeição - Dieta	275	550	275
6	Suplemento Noturno - Normal	544	1088	544
7	Suplemento Esforços Contínuos	100	200	100
8	Refeições Frias	100	200	100
9	Ementa Dia de Reis	0	80	80
10	Ementa Páscoa	0	80	80

11	Ementa São Martinho	80	80	80
12	Ementa Natal	10	10	0
13	Ementa Ano Novo	10	10	0
14	Refeições Festivas - Op1	100	200	100

2. Lote 2:

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	7917	15834	7917
2	2ª Refeição - Normal	17233	34467	17233
3	2ª Refeição - Dieta	50	100	50
4	3ª Refeição - Normal	7994	15987	7994
5	3ª Refeição - Dieta	50	100	50
6	Suplemento Noturno - Normal	5668	11337	5668
7	Suplemento Esforços Contínuos	300	600	300
8	Suplemento Ração de Combate	50	100	50
9	Refeições Frias	100	200	100
10	Ementa Dia de Reis	0	150	150
11	Ementa Páscoa	0	150	150
12	Ementa São Martinho	150	150	0
13	Ementa Natal	15	15	0
14	Ementa Ano Novo	15	15	0
15	Refeição Exercícios - Op1	100	200	100
16	Refeições Festivas - Op1	150	300	150

3. Lote 3:

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	7917	15834	7917
2	2ª Refeição - Normal	17233	34467	17233
3	2ª Refeição - Dieta	50	100	50
4	3ª Refeição - Normal	7994	15987	7994
5	3ª Refeição - Dieta	50	100	50
6	Suplemento Noturno - Normal	5668	11337	5668
7	Suplemento Esforços Contínuos	300	600	300
8	Suplemento Ração de Combate	50	100	50
9	Refeições Frias	100	200	100
10	Ementa Dia de Reis	0	150	150
11	Ementa Páscoa	0	150	150
12	Ementa São Martinho	150	150	0

13	Ementa Natal	15	15	0
14	Ementa Ano Novo	15	15	0
15	Refeição Exercícios - Op1	100	200	100
16	Refeições Festivas - Op1	150	300	150

Artigo 4.º

Fiscalização Prévia

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

Artigo 5.º

Preço base

1. O preço base é o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente procedimento;
2. O preço máximo a pagar pela Entidade Adjudicante é de **1.589.999,76€ (um milhão, quinhentos e oitenta e nove mil novecentos e noventa e nove de euros e setenta e seis cêntimos)** s/ IVA para os 3 lotes, sendo o preço máximo para cada um dos lotes, o abaixo indicado:

LOTES	2SEM2022	2023	1SEM2024	TOTAL
1	102 499,98 €	204 999,96 €	102 499,98 €	**409 999,92 €**
2	174 999,96 €	349 999,92 €	174 999,96 €	**699 999,84 €**
3	120 000,00 €	240 000,00 €	120 000,00 €	**480 000,00 €**

3. Não poderão ser ultrapassados os montantes definidos para qualquer um dos anos, para cada lote.
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças ou propriedade intelectual, despesas relativas a ações de fiscalização, entre outros;
5. O cálculo do preço base resultou da análise de dados estatísticos históricos bem como dos preços médios das propostas apresentadas em anteriores procedimentos aquisitivos com o mesmo objeto, conjugada com a previsão a nível do número de efetivos em cada Unidade, e tendo igualmente me conta o período temporal de vigência dos contratos.

Artigo 6.º

Condições de pagamento e faturação

1. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, nos termos do n.º 4 do artigo 299.º do CCP, após a verificação e aceitação pela respetiva Unidade, do cumprimento integral do objeto do contrato e dos níveis de serviço exigidos no presente caderno de encargos e demais obrigações técnicas e legais atribuíveis ao Adjudicatário;
2. Eventuais pedidos de adiantamentos estão condicionados pelo regime previsto no artigo 292.º do CCP;
3. Quando o contrato deva ser submetido a fiscalização prévia por parte do Tribunal de Contas, nenhum pagamento poderá ser efetuado antes de ser obtido o respetivo visto ou declaração de conformidade e de liquidados os respetivos emolumentos;
4. Em caso de atraso no pagamento por parte do contraente público, conforme estipulado no n.º 6 do artigo 26.º do DL n.º 84/2019, de 28 de junho, e no n.º 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 62/2013, de 10 de maio, o Adjudicatário tem direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito e no período correspondente à mora, nos termos do artigo 326.º do CCP.
5. As faturas devem ser emitidas com uma periodicidade mensal e disponibilizadas no portal da Fatura Eletrónica da eSPap até ao terceiro dia útil de cada mês, sob pena da Entidade Adjudicante não as conseguir liquidar no prazo de trinta dias, conforme decorre da lei, sendo estas validadas pelo Ponto de Contacto do Gestor do Contrato em cada U/E/O de cada Lote antes de serem processadas para tal pela Repartição de Controlo de Qualidade, Alimentação e Messes do Gabinete do Comando da Logística (RCQAM/GabQMG) e pela Direção de Aquisições;
6. As faturas referidas no n.º anterior devem ser emitidas em nome da Direção de Aquisições com a seguinte morada:

   Direção de Aquisições, Av. Infante Santo, n.º 49 – 2.º, 1399-056 Lisboa.
7. Para suportar a validação da fatura mensal, o Adjudicatário entrega diariamente na U/E/O um documento legal (Guia de Entrega/Transporte), em duplicado, com as quantidades de refeições que entrega por refeição, devendo este ser assinado nas duas vias, ficando uma para cada parte;
8. Deve fazer parte do descritivo das faturas o número do compromisso orçamental, a descrição do processo, o número do contrato e o número do Pedido de Compra;
9. O número de refeições faturadas deverá vir discriminado por tipologia e o seu total não pode ser superior ao número de refeições efetivamente requisitadas para o período a que se referir (mensal);
10. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura e, consequentemente, a atrasos no pagamento;

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

Artigo 7.º
Deveres das Unidades Militares

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

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

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

3. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário nas instalações da Entidade Adjudicante, mediante a atribuição de cartão de identificação pessoal da Unidade;

4. Suportar os encargos associados à manutenção das suas instalações, exceto nos casos de uso abusivo ou negligente pelos trabalhadores do Adjudicatário;

5. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água para consumo na armazenagem, preparação e distribuição das refeições confecionadas e respetivas ações de limpeza.

6. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos seguintes produtos, em quantidade igual ao número de refeições a servir:

a. Guardanapos de papel;
b. Saquetas para talheres;
c. Toalhetes de papel para tabuleiros;
d. Toalhas de papel para as mesas (se aplicável);
e. Produtos para combate e controlo de pragas.

7. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento, descriminados no **Anexo E**, que permitam a armazenagem limitada pelo frio (refrigeração), a preparação das 1.ª refeições e suplementos alimentares, o fornecimento das refeições, as operações de copa e de limpeza geral;

8. Garantir a existência de equipamento em bom estado de funcionamento e sua reposição sempre que a reparação não seja economicamente viável, exceto nas situações em que a avaria seja devida a uso indevido ou negligente pelos funcionários do Adjudicatário, recaindo essa responsabilidade neste último.;
9. Substituir a palamenta à medida que se for danificando ou desgastando em consequência da sua utilização normal, requisitando-o ao canal Logístico.
10. Manter a Entidade Técnica informada enviando mensalmente o resumo das refeições consumidas, inconformidades do adjudicatário e relatório que expresse os níveis de satisfação dos utentes.
11. Disponibilizar duas instalações sanitárias nas redondezas da área da execução dos trabalhos/serviços (uma masculina e uma feminina) e vestuários com um cacifo por cada funcionário do Adjudicatário, bem como uma dependência para seu uso exclusivo, para armazenamento dos produtos e artigos de limpeza.

Artigo 8.º

Deveres do Adjudicatário

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

1. Garantir o cumprimento das normas legais em vigor no que se refere à atividade de fornecimento de refeições confecionadas, bem como deter (e manter válidas) todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da mesma;
2. Durante a vigência do contrato, o Adjudicatário obriga-se a confecionar e distribuir as refeições nas moradas referidas no Art.2º, todos os dias úteis, fins-de-semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço proposto por tipologia de refeição, devendo a Entidade Adjudicante informar o Adjudicatário para o efeito, com uma antecedência mínima de 4 (quatro) dias úteis, sem prejuízo do disposto no n. 2 do artigo anterior;
3. Estabelecer um regime de inscrição prévio aos consumidores da opção vegetariana;
4. O adjudicatário poderá criar um ponto de venda de senhas de alimentação para o pessoal civil que presta serviço naqueles Regimentos, devendo a sua implementação ser coordenada com os responsáveis de cada Unidade. A refeições adquiridas pelo pessoal civil serão pagas diretamente por aqueles ao Adjudicatário;
5. Realizar a distribuição das refeições confecionadas, no refeitório do Rancho Geral de acordo com o disposto no **Anexo F**, ao presente caderno de encargos. A distribuição em Messes e locais que não se situem no mesmo edifício do Rancho Geral será assegurada por meios humanos e materiais da própria Unidade.

6. Executar todos os serviços de copa que digam respeito à confeção e à distribuição das refeições efetuadas no refeitório geral da Unidade;

7. Assegurar, por sua conta, o transporte dos géneros alimentares devidamente acondicionadas, para as instalações da Unidade onde serão confecionados, em conformidade com a legislação existente e garantindo as temperaturas adequadas até à chegada das referidas instalações;

8. Assegurar, através dos seus próprios meios a carga e descarga de géneros ou afins para as instalações da Entidade Adjudicante;

9. 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. Para tal deverá existir em permanência um supervisor que responda pela empresa sobre qualquer assunto operacional que se coloque.

10. Cumprir o Plano de Ementas constante no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos no que se refere aos diversos tipos de refeições a fornecer;

11. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa pré-estabelecida, comunicar à Entidade Adjudicante o facto e os motivos justificativos com a antecedência máxima de 24 (vinte e quatro) horas, propondo duas alternativas, preferencialmente de entre as que constam no plano de ementas afeto a este Caderno de Encargos;

12. Assegurar que a confeção das refeições quentes (2.ª e 3.ª refeições), efetuadas, cumprem as normas e legislação em vigor relativamente à higiene e segurança alimentar;

13. A qualquer momento, poderão ser efetuadas visitas para monitorização e controlo da qualidade dos serviços prestados, nas instalações atribuídas ao adjudicatário, podendo ser recolhidas amostras para análise, caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor aplicáveis.

14. Garantir a distribuição das refeições confecionadas aos utentes de acordo com o estabelecido no **Anexo F**, ao presente caderno de encargos e conforme os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que são obrigados por lei;

15. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), durante a confeção e distribuição nas instalações da Entidade Adjudicante das refeições objeto do presente contrato;

16. Assegurar diariamente a higienização das instalações, equipamentos, baixelas e palamentas nas instalações afetas ao serviço de alimentação;

17. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para os contentores específicos existentes na Unidade, devendo ser feita uma separação por tipo de resíduos, para posterior tratamento ou reciclagem;

18. Assegurar a correta utilização dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento bem como as regras de segurança aplicáveis. Para o efeito, os equipamentos que constam no **Anexo E** ao presente Caderno de Encargos, serão disponibilizados em bom funcionamento e devendo ser restituídos no final do contrato nas mesmas condições, salvo as decorrentes do desgaste inerente à sua normal utilização. As manutenções preventivas e corretivas dos referidos equipamentos decorrerão por conta do Adjudicatário. Só no caso de o equipamento ser considerado inoperacional e irreparável, caberá à Entidade Adjudicante a sua substituição, salvo se tal acontecer por inadequada utilização por parte dos funcionários ao serviço do Adjudicatário;

19. As instalações que serão disponibilizadas ao Adjudicatário durante o período de execução contratual, e que este deverá manter em bom estado de limpeza são as constantes do Artigo 27º, do presente Caderno de Encargos;

20. Constituir e manter uma reserva de géneros, de modo a garantir o fornecimento de duas refeições (Ementa de Emergência) que poderá ser utilizada sempre que a flutuação de efetivos à refeição o exija, ou por qualquer outro motivo imprevisto, em concordância com a Entidade Adjudicante;

21. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato que altere, a denominação social do Adjudicatário, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

22. Responsabilizar-se pelos danos causados à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de uma deficiente execução do contrato;

23. O Adjudicatário deve ter permanentemente disponível um livro de reclamações, no local onde são servidas as refeições confecionadas, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro (http://www.pgdlisboa.pt/leis/lei_mostra_articulado.php?nid=737&tabela=leis&so_miolo=). Todas as reclamações terão de ser comunicadas à Entidade Adjudicante;

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

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

26. Não é permitido afixar publicidade ou outros escritos no interior ou exterior das instalações concessionadas sem autorização da Entidade Adjudicante;

27. Não é permitida a utilização das instalações concessionadas para preparação ou fornecimento de refeições a utentes alheios ao serviço da Entidade Adjudicante.

28. Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à preparação, confeção e distribuição das refeições, bem como a remoção de resíduos para contentor;

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

Artigo 9.º

Funcionários do Adjudicatário

1. No momento da outorga do contrato, o Adjudicatário entrega à Entidade Adjudicante os seguintes documentos:

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

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

c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da entidade adjudicante e respetivos turnos, para os dias úteis e dias de atividade reduzida;

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

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

2. 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;

3. No caso de falta, por qualquer motivo, de um dos trabalhadores afetos à execução do contrato pelo Adjudicatário, este obriga-se a substituí-lo, no prazo máximo de 24 horas;

4. No **Anexo G** consta o número mínimo de profissionais a afetar ao serviço a efetuar nas instalações do Adjudicatário, em regime de horário completo. Podem efetuar-se outras combinações que cumpram o mesmo número de horas semanais. Nos meses de Julho e Agosto, se aplicável, aquele número pode ser reduzido em conformidade com a redução do número de refeições a fornecer.

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

7. 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;

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, 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;

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

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

Artigo 10.º

Níveis de Serviço

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

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

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

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

Artigo 11.º

Contratos de Seguro

1. O Adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro de acordo com a legislação em vigor, respetivamente:
   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:
      (1) Da negligência do Adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários;
      (2) 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 resultem de um evento imputável ao adjudicatário;
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.

Artigo 12.º

Compromisso ambiental. Medidas fitossanitárias

1. Na execução do contrato, o Adjudicatário pugnará pelas melhores práticas ambientais que estejam ao seu alcance, inerentes ao cumprimento da sua proposta, no estrito cumprimento da diversa legislação ambiental aplicável. À Entidade Adjudicante compete tomar as medidas necessárias para assegurar o cumprimento das obrigações em matéria de direito ambiental, tendo por base o Considerando 37 da Diretiva 2014/24/EU;
2. Pretende-se, tendo em vista as normas e objetivos da União Europeia, uma contratação pública sustentável, alicerçada no acordo de vontades realizado entras a entidade adjudicante e os Adjudicatário, visando a concretização de ideais ambientalmente sustentáveis.

Artigo 13.º

Sigilo

O Adjudicatário garantirá o sigilo quanto a quaisquer informações relacionadas com a atividade da Entidade Adjudicante, ou outras, de que venha a ter conhecimento em consequência da execução do contrato.

Artigo 14.º
Sanções

1. Sem prejuízo dos artigos anteriores, sempre que qualquer um dos Outorgantes considere que a contraparte está a incorrer em incumprimento das suas obrigações contratuais, deverá notificar a outra parte por escrito com a indicação expressa e fundamentada do motivo, concedendo-lhe o prazo de 5 (cinco) dias para sanar a situação de incumprimento;
2. Para efeitos do disposto no número anterior, no que se refere ao Adjudicatário, considera-se incumprimento definitivo quando se verificar que a execução do contrato não cumpre os padrões de exigência previstos nos artigos do presente caderno de encargos e demais obrigações estipuladas, pelas cláusulas do contrato, por um período contínuo ou interpolado superior ao definido no número anterior.
3. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas, e), f) e g) do n.º 1 do artigo 26.º do presente CE, ou em consequência da verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 500€ (quinhentos euros);
4. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a), b) e c) do n.º 2 do Artigo 26º, bem como dos artigos 27.º e 28.º do presente Caderno de Encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250€ (duzentos e cinquenta euros);
5. Sempre que no fornecimento de qualquer uma das refeições requisitadas pelas Unidades se verifique um atraso superior a 30 (trinta) minutos relativamente ao horário definido no **Anexo F** ao presente Caderno de Encargos, o Adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o atraso, e em montante não inferior a 250,00 € (duzentos e cinquenta euros), se o atraso for inferior a 1 (uma) hora. Caso o atraso ultrapasse 1 (uma) hora, será ativada a ementa de emergência, considerando-se a refeição em atraso como não fornecida;
6. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no presente Caderno de Encargos, não abrangidos por disposição específica, será aplicada uma sanção pecuniária de 150,00€ (cento e cinquenta euros);
7. Sempre que se verifique uma alteração à ementa contratada, por motivos alheios ao Exército, mais de uma vez por mês ao almoço e outra ao jantar o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 5% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, e em montante não inferior a 50,00 € (cinquenta euros);

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

9. Sempre que se verifique, comprovadamente, que as refeições fornecidas não correspondem ao número de refeições contratadas, de acordo com o **Anexo A, B, C e D**, com claro prejuízo para a adequada alimentação dos militares, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 25% sobre o valor da refeição relativamente à qual se verifica o incumprimento, na proporção do mesmo e em montante não inferior a 350,00 € (trezentos e cinquenta euros) e indemnizará a Unidade das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;

10. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento das refeições requisitadas, por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 50 % sobre o valor da refeição em falta e em montante não inferior a 500,00 € (quinhentos euros) e indemnizará o Adjudicatário das despesas eventualmente realizadas com a aquisição de alimentação alternativa no caso de não ser ativada a ementa de emergência;

11. Sempre que, por qualquer uma das razões acima elencadas, se verifique a necessidade de recorrer à ementa de emergência, fica o adjudicatário, obrigado à reposição do respetivo stock, no período de 24 horas, sem qualquer encargo para o Adjudicatário em acumulação com o pagamentos das sanções aplicáveis a cada uma das situações;

12. Sempre que o adjudicatário não garanta o número de funcionários constante da sua proposta (que não poderá ser inferior ao número mínimo constante do Anexo G ao presente Caderno de Encargos) e do mesmo resultar qualquer prejuízo para a execução ou qualidade do serviço, incluindo em caso de não execução dos trabalhos de limpeza, o adjudicatário fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária no montante de 150,00 € (cento e cinquenta euros), por dia e por cada funcionário em falta, sem prejuízo do previsto no n.º 3 do artigo 9.º;

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

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

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

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

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

Artigo 15.º

Caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA se o valor da proposta adjudicada for igual ou superior a € 500.000,00;

2. Na eventualidade de ser adjudicado mais de um lote a um mesmo adjudicatário, este poderá apresentar uma única caução de valor correspondente a 5% da soma da totalidade dos lotes a si adjudicados, caso o somatório dos mesmos ultrapasse o montante previsto no número anterior.

3. A Entidade Adjudicante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, em caso de incumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo adjudicatário, e na proporção do incumprimento verificado.

Artigo 16.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato;

2. Entende-se, por caso fortuito, ou de força maior, qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive da falta ou negligência de qualquer delas;

3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à contraparte, bem como informar do prazo previsível para o restabelecimento da normal execução contratual.

Artigo 17.º

Gestor do Contrato

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

Artigo 18.º

Outros encargos

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

Artigo 19.º

Resolução do contrato

1. O incumprimento, reiterado ou definitivo, por qualquer das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de o resolver, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais exigíveis;

2. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato, devendo a intenção de resolução ser comunicada com a antecedência mínima de 30 dias.

Artigo 20.º

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 21.º

Legislação aplicável

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

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 22.º

Número de Refeições Estimadas

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

a. Lote 1:

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	2675	5349	2675
2	2ª Refeição - Normal	8250	16500	8250
3	2ª Refeição - Dieta	1750	3500	1750
4	3ª Refeição - Normal	2000	4000	2000
5	3ª Refeição - Dieta	275	550	275
6	Suplemento Noturno - Normal	544	1088	544
7	Suplemento Esforços Contínuos	100	200	100
8	Refeições Frias	100	200	100
9	Ementa Dia de Reis	0	80	80
10	Ementa Páscoa	0	80	80
11	Ementa São Martinho	80	80	80
12	Ementa Natal	10	10	0
13	Ementa Ano Novo	10	10	0
14	Refeições Festivas - Op1	100	200	100

b. Lote 2:

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	7917	15834	7917
2	2ª Refeição - Normal	17233	34467	17233
3	2ª Refeição - Dieta	50	100	50
4	3ª Refeição - Normal	7994	15987	7994
5	3ª Refeição - Dieta	50	100	50
6	Suplemento Noturno - Normal	5668	11337	5668
7	Suplemento Esforços Contínuos	300	600	300
8	Suplemento Ração de Combate	50	100	50
9	Refeições Frias	100	200	100
10	Ementa Dia de Reis	0	150	150
11	Ementa Páscoa	0	150	150
12	Ementa São Martinho	150	150	0
13	Ementa Natal	15	15	0

14	Ementa Ano Novo	15	15	0
15	Refeição Exercícios - Op1	100	200	100
16	Refeições Festivas - Op1	150	300	150

c. Lote 3:

Nº	GÉNERO	Qtd 2022	Qtd 2023	Qtd 2024
1	1ª Refeição - Normal	5256	10513	5256
2	2ª Refeição - Normal	12034	24068	12034
3	2ª Refeição - Dieta	150	300	150
4	3ª Refeição - Normal	3473	6946	3473
5	3ª Refeição - Dieta	100	200	100
6	Suplemento Noturno - Normal	3574	7149	3574
7	Suplemento Esforços Contínuos	75	150	75
8	Suplemento Ração de Combate	100	200	100
9	Refeições Frias	100	200	100
10	Ementa Dia de Reis	0	170	170
11	Ementa Páscoa	0	170	170
12	Ementa São Martinho	170	170	0
13	Ementa Natal	20	20	0
14	Ementa Ano Novo	20	20	0
15	Refeição Exercícios - Op1	1075	2150	1075
16	Refeições Festivas - Op1	150	300	150

2. Para além das refeições estimadas no número anterior, o Adjudicatário deverá fornecer refeições confecionadas ao pessoal civil do Exército, sempre que estes procedam à sua aquisição, em posto de venda criado pelo adjudicatário, com 48 (quarenta e oito) horas úteis de antecedência. O pagamento será feito pelo respetivo pessoal civil e o preço a praticar será o mesmo das refeições cobradas à Entidade Adjudicante;

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

Artigo 23.º

Tipologia das Refeições

1. Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas do Exército são os seguintes:

a. **1.ª Refeição** - vulgarmente designada por pequeno-almoço, composto por, 2 pães de 50 gr ou equivalente fatiado, queijo, fiambre, manteiga, doce, iogurte, cereais, leite, café entre outros artigos, conforme discriminado no **Anexo B** ao presente caderno de encargos;
b. **2.ª e 3.ª Refeição "Normal"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e buffet de saladas;
c. **2.ª e 3.ª Refeição "Dieta"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. São compostas por sopa, prato principal, constituído por carne ou peixe cozido, grelhado ou assado, sem recurso a refogados (ou estrugidos), pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e buffet de saladas;
d. **2.ª e 3.ª Refeição "Vegetariana"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75 gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e buffet de saladas, conforme **Anexo B**;
e. **2.ª e 3.ª Refeição "Exercício"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), fruta, bebida (água, sumo ou vinho). Caracterizam-se por ser de confeção e distribuição simples. No caso de a refeição ser consumida em ambiente de campo, o Adjudicatário apenas é responsável pela entrega das refeições no refeitório da Unidade nas respetivas caixas de transporte;
f. **2.ª e 3.ª Refeição "Fria"** — refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por pães de 50gr com vários tipos de proteína, (Sandwich preparada) inclui 2 peças de fruta, 1 sumo de 1/5 em tetrapak; 1,5 lts de água engarrafada e são embaladas individualmente que por sua vez são distribuídas em saco de plástico fechado;
g. **Ementa Festiva** — refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais. São compostas por sopa, prato principal e vegetariano, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), fruta e doce, bebida (água, sumo ou vinho) e Vinho do Porto, considerando as opções discriminadas no **Anexo A** ao presente caderno de encargos;
h. **Refeição de Emergência** - Refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação supervenientes derivadas de uma alteração inopinada do efetivo ou para assegurar o fornecimento da alimentação em caso de catástrofes, danos ou avarias massivas que inibam o normal processamento da refeição; Os Géneros para estas Ementas deverão ser conservados nas instalações do Adjudicatário, ser suficientes para assegurar duas refeições para o efetivo médio do

respetivo Regimento e devem ser repostos sempre que utilizados. Os géneros da Ementa de Emergência são geridos pelo método, FIFO para que não se ultrapasse o prazo de validade.

i. **Suplementos Noturnos** - são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou turnos noturnos, cuja composição e horário está descrita nos **Anexos A e F** ao presente caderno de encargos. As refeições são disponibilizadas individualizadas em embalagem própria para alimentos e condições climatéricas, (selavél e impermeável), feitas de material amigo do ambiente ou reutilizável.

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

3. O Adjudicatário pode explorar um serviço alternativo, composto por pratos passíveis de serem confecionados e servidos **à 3ª refeição** dos dias úteis, (e às 2.ª e 3.ª refeições dos dias de atividade reduzida[1]), de composição livre e diferente das ementas aprovadas, a serem servidos mediante marcação prévia e pagamento pelo consumidor da refeição diretamente ao Adjudicatário. O Adjudicatário não poderá, no entanto, servir estes pratos em substituição das refeições requisitadas pela Entidade Adjudicante.

Artigo 24.º

Composição das Ementas

1. As ementas aprovadas pelo Exército, constam do **Anexo A** do presente Caderno de Encargos, com a designação indicativa da forma como é confecionado.

2. Para cada uma das ementas constantes no ponto anterior, existe uma lista associada, que consta no **Anexo A** ao presente caderno de encargos, dos ingredientes "per capita", necessários à sua preparação, que apresenta desde os ingredientes principais aos complementares e de tempero; para cada uma das Ementas.

3. Encontra-se também no **Anexo B**, ao presente Caderno de Encargos, as Normas de Controlo de Qualidade aprovadas pela UMMV/DS relativamente à qualidade dos géneros a utilizar e a receber pela Entidade Contratante, devendo o Adjudicatário respeitar a qualidade dos géneros (Espécies e certificados de origem e de salubridade) ali previstos sob pena da rejeição das refeições.

4. A quantidade da alimentação confecionada deverá assim ser o produto das referidas capitações previstas no **Anexo A**, multiplicado pelo número de refeições requisitadas diariamente utilizando os géneros que respeitem a normas previstas no **Anexo B** e as fichas técnicas de receitas das ementas do Exército no **Anexo D**.

[1] Dias de atividade reduzida são, em regra, os dias de fim de semana, feriados Nacionais e Municipais e outros dias que o Comando do Exército ou o Regimento o determinem. Existirá um aviso prévio de 4 (quatro) dias úteis de antecedência referente aos dias de atividade reduzida determinados pelo Comando do Exército.

5. O peso das capitações indicadas no **Anexo A** refere-se ao peso líquido escorrido, em cru, para os acompanhamentos ou em fresco para os ingredientes principais (incluindo a carne e o peixe que deve ser considerada descongelada);
6. O buffet de salada pode ser substituído por doses individuais, respeitando as capitações e as diversidades estabelecidas;
7. No **Anexo H**, consta o Plano de Sobremesas a fornecer diariamente na capitação estabelecida, a qual inclui fruta da época ou doce;
8. O **Anexo I** determina quais as ementas especiais a fornecer nos períodos específicos e as quantidades por tipologia de refeição especial. Estas ementas são fornecidas cumulativamente com as ementas determinadas no plano de ementas.

Artigo 25.º

Requisitos de Confeção das Refeições

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:
   - **a.** Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo A** ao presente caderno de encargos;
   - **b.** Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações e condições referidas no número 3 do artigo anterior;
   - **c.** Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas de peso, na respetiva capitação, superiores a 30%;
   - **d.** O Adjudicatário deverá propor o fornecimento de Géneros/Ementas alternativas, sempre que justificadamente não exista a possibilidade de fornecer o estabelecido no Plano de Ementas, sob condição das mesmas serem aceites pelo Adjudicatário e desde que se mantenha o preço estabelecido no Contrato a celebrar;
   - **e.** Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
   - **f.** Assegurar que, nos casos previstos no número anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
   - **g.** Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras, devendo o Adjudicatário estabelecer a política sobre os restos de comida resultantes e após a distribuição;
   - **h.** Garantir a disponibilização de dois pratos confecionados de “amostra” e que compõem a ementa do próprio dia, (Sopa/ Ementa Principal e Ementa Alternativa):

(1) Ao Comandante da Unidade ou ao seu representante, nas instalações afetas ao serviço de alimentação;

(2) Junto às linhas de distribuição de fácil visualização por parte dos utentes;

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

a. Manter um Plano de HAACP nos seus processos de confeção, transporte e de distribuição das refeições que englobe a higienização das instalações e equipamento e as normas relativas ao pessoal afeto, de acordo com a Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde, em **Anexo C**;

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

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

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

e. Não é permitido a utilização de quaisquer aditivos, tipo caldos e sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, à exceção dos previstos no presente caderno de encargos;

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

Artigo 26.º

Instalações, Equipamento e Material

1. A Entidade Adjudicante dispõe de instalações e equipamentos próprios, destinados à confeção preparação e distribuição das refeições, que colocará à disposição do Adjudicatário.

2. Consideram-se instalações da Entidade Adjudicante a ser disponibilizadas ao adjudicatário:

a. Refeitório;

b. Cozinha;

c. Copa;

d. Zona de Preparação;

e. Depósito;

f. Sala das Arcas de Refrigeração e de Congelação;

g. Arrecadação de Material de Limpeza;

h. Vestiários para o apoio do pessoal do Adjudicatário;

i. A dispensa para a arrumação de produtos e material de limpeza.

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 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 respetiva Unidade, em bom estado de conservação e funcionamento, as instalações, equipamentos e material diverso que lhe foram colocados à disposição;
6. Na sala de refeições, não é permitido o uso de material descartável incluindo como forma de reposição de palamenta, exceto em situações esporádicas e devidamente autorizadas;
7. As viaturas e respetivos condutores para garantir o transporte de géneros, refeições confecionadas e palamenta, quando necessário, serão da responsabilidade do Adjudicatário;
8. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à execução do contrato, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante das atividades inerentes à execução do contrato até ao local de deposição (ecoponto) disponibilizado pelos Serviços Camarários ou de tratamento e reciclagem licenciados por outras entidade autorizada;
9. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo ventilação, 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 no período entre as desinfestações, deve-a comunicar de imediato à respetiva Unidade com vista a proceder-se a nova desinfestação;
11. O empacotamento de talheres com o guardanapo de papel é obrigatório e da responsabilidade do Adjudicatário;
12. O Adjudicatário deve garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor, no que respeita à armazenagem de alimentos, confeção e ao transporte das refeições confecionadas e respetiva distribuição.

Artigo 27.º

Higiene e Limpeza

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

1. No prazo de máximo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato apresentar, para apreciação da Entidade Adjudicante, um Plano de Higienização e Desinfestação, elaborado em conformidade com o Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar, e de acordo com as demais leis nacionais e

comunitárias em vigor, nomeadamente, o Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004;

2. Lavar e higienizar toda a louça decorrente da confeção das refeições, assim como a utilizada para o fornecimento das refeições devendo os produtos a utilizar serem certificados para utilização na área alimentar e o encargo ser suportado pelo Adjudicatário;
3. Afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executante;
4. Garantir com carater preventivo e uma periodicidade trimestral análises à palamenta, mãos e amostras através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante;
5. Efetuar, em caso de suspeita e de forma imediata, as análises necessárias ao despiste de toxico-infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;
6. Elaborar mensalmente um Relatório de limpeza e higienização das instalações e equipamentos de acordo com o Plano HACCP e apresenta-lo à aprovação da Entidade Adjudicante até ao dia 05 de cada mês. Nesse relatório mencionar as recomendações relativas ás ações necessárias tomar não incluídas no presente contrato;
7. A 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, com a utilização de produtos de limpeza apropriados para o sector alimentar e meios próprios.

Artigo 28.º

Fiscalização, Controlo e avaliação

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

b. Verificação de produtos pela avaliação da qualidade em termos de segurança alimentar e a sua aplicabilidade de acordo com o Plano HACCP e Plano de Higienização;
c. Avaliação da perceção da qualidade do serviço, avaliado pelo registo de reclamações e pelos inquéritos de satisfação dos utentes;
d. Avaliação do pessoal, relativamente ao cumprimento dos Artigos 9º, 11º e 30º;

2. A fiscalização a que se referem as alíneas a) e b) do número anterior poderá ser efetuada por um representante do Comandante da Unidade (graduado de serviço), ou pelas outras entidades fiscalizadoras estabelecidas no número 3 do Artigo 10º da seguinte forma:
a. Pesagem dos ingredientes das refeições confecionadas, em conjunto ou em separado, quando seja possível separar um ingrediente dos demais, por forma a estimar o peso da capitação estabelecida no cadernos de encargos.
b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
c. Visita técnica de controlo alimentar às instalações do Adjudicatário, a efetuar sempre que a entidade adjudicante considere necessário, obrigando-se o Adjudicatário a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos. A entidade contratante reserva-se no direito de efetuar uma visita no início do contrato e a cada seis meses de contrato.

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

4. 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;

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

6. O Adjudicatário obriga-se a facultar mensalmente à Entidade Adjudicante o registo da faturação das vendas de refeições efetuadas ao abrigo do nº 3 do Artigo 23º;

Artigo 29.º

Pessoal

1. O presente caderno de encargos prevê a disponibilização de pessoal que garanta a preparação dos géneros, a confeção e a distribuição, em tempo adequado, através da utilização de duas linhas de distribuição para a 2.ª refeição nos dias úteis e de uma linha de distribuição para as 1ª e 3ª refeições e ainda, para os serviços de copa e limpeza das áreas consignadas à operação;

2. O Adjudicatário fica obrigado a apresentar a constituição da sua equipa que opera na Entidade Adjudicante, (sem prejuízo do número mínimo constante no **Anexo G**), designadamente quanto ao tipo de especialistas e respetiva função e a manter essa informação atualizada;

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

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

5. 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. As faltas inopinadas dos colaboradores são prontamente supridas pelo Adjudicatário no espaço de 24 horas, ou de 6 horas, caso se trate de funcionário imprescindível para a confeção das refeições;

6. 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;

7. O Adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências constantes da legislação Nacional para a Segurança e Saúde no Trabalho e assegurar a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores, nomeadamente:

a. Proceder à realização de exames de saúde, a todos os funcionários, tendo em vista verificar a aptidão física e psíquica dos mesmos para o exercício da sua profissão, bem como a repercussão do trabalho e das suas condições na saúde; Todas as fichas de aptidão passadas pelos médicos devem estar arquivadas e permanentemente disponíveis para consulta no local da prestação do serviço;

b. Assegurar o cumprimento das regras de higiene 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 e no caderno de encargos:

(1) Uniformização no serviço a ser prestado na cozinha/Copa:

- Homens/senhoras: Calça e jaqueta de trabalho branca, calçado e meias brancos. Avental Branco.

(2) Uniformização no serviço a ser prestado na linha do refeitório:

(a) Homens; Calça preta, sapatos e meias pretas, camisa branca e eventualmente com colete e laço/gravata de cor preta;

(b) Senhoras: Saia (cobrir até ao joelho) ou calça preta, sapato preto e meias pretas (quando vestir saia as meias devem ser da cor da pele), blusa branca e eventualmente com colete e laço/gravata de cor preta.

(3) Todas as roupas devem primar sempre pela ausência de nódoas; calças bem vincadas (quando aplicável), todo o vestuário bem limpo e não amarrotado. Os sapatos devem andar sempre bem limpos/engraxados;

(4) Zelar para que os seus funcionários mantenham um elevado grau de higiene pessoal e usem sempre vestuário de acordo com o número anterior;

(5) Os funcionários deverão fazer uso obrigatório de touca ou rede e luvas, quando aplicável.

4. O Adjudicatário deverá assegurar na constituição da equipa de trabalho da integração de um seu representante (coordenador de pessoal) que permita uma interligação permanente com a Entidade Adjudicante;

5. O Adjudicatário será responsável pela elaboração de uma escala de serviço que será disponibilizada à Entidade Adjudicante com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas face à sua entrada em execução.

Artigo 30.º

Avaliação da Satisfação

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

Direção de Aquisições em Lisboa, **21 de fevereiro de 2022**

A Chefe da Repartição de Concursos e Contratos

(Original assinado e arquivado no processo)

Elisa Maria Fernandes Coimbra

Tenente-Coronel de Administração Militar

Anexos:

A – Plano de Ementas e Tabela de Capitações
B – Normas de Controlo de Qualidade
C – Publicação do Exército (PDE-23-00), da Direção de Saúde
D – Fichas técnicas de receitas das ementas do Exército
E – Lista de equipamentos disponibilizados pela Entidade Adjudicante
F – Horário e local de distribuição das refeições confecionadas
G – Relação do número mínimo de funcionários a afetar ao refeitório da Unidade
H – Plano de sobremesas
I – Ementas Especiais