SPMS EPE
Serviços Partilhados do Ministério da Saúde



Consulta Preliminar ao Mercado nº 33/2026 - Serviços de exploração de cafetaria / refeitório nas instalações do INFARMED, I.P.

1. Entidade Adjudicante (destinatária dos contributos)

- **Denominação:** INFARMED – Autoridade Nacional do Medicamento e Produtos de Saúde, I.P.
- **NIPC:** 600037002
- **Endereço:** Parque de Saúde de Lisboa – Av. Brasil, n.º 53, 1749-004 Lisboa
- **Contacto eletrónico para envio de contributos/dúvidas:** drhfp-ufp@infarmed.pt

2. Objeto e Enquadramento

A presente iniciativa constitui uma Consulta Preliminar ao Mercado, nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 35.º-A do Código dos Contratos Públicos (CCP). O objetivo é recolher informação, contributos técnicos, estimativas de preços e soluções organizacionais junto dos operadores económicos do setor. Esta auscultação visa habilitar o INFARMED, I.P. com o conhecimento técnico necessário para a correta estruturação do futuro procedimento de contratação pública para a exploração e fornecimento de serviços de cafetaria e refeitório.

3. Descrição Sucinta das Necessidades

O futuro contrato prevê a exploração do espaço de restauração localizado nas instalações da entidade, abrangendo:

- Serviço de Cafetaria/Bar: fornecimento de pequenos-almoços, refeições ligeiras, snacks e bebidas, ao longo do horário de funcionamento.
- Serviço de Refeitório: fornecimento diário de refeições (almoço), considerando um universo médio estimado de 149 utentes / 358 refeições por semana.

  ** Cálculo estimado tendo por base os resultados de um inquérito aos colaboradores realizado no primeiro semestre do corrente ano (dados base: número de colaboradores que manifestaram potencial intenção de utilizar os serviços de refeição e respetiva frequência semanal estimada).*

- Serviços pontuais de Catering / Coffee-Break: fornecimento pontual, para apoio à realização de reuniões e eventos internos.
- Horário previsto de funcionamento:
  - **Serviços de cafetaria/bar:** dias úteis, das 08:00 às 11:00.
  - **Serviços de refeitório:** dias úteis, das 12:00 às 14:30.
- Equipamentos: o espaço encontra-se equipado com fogão, forno, frigorífico, máquina da loiça, torradeira e tostadeira, para além de loiça, talheres, copos, entre outros.

4. Elementos Solicitados aos Operadores Económicos

Os operadores económicos interessados são convidados a submeter contributos escritos que incluam, preferencialmente, os elementos constantes do modelo de resposta em Anexo I:

- Modelos financeiros: preços de referência indicativos para menus de refeitório e cafetaria e sugestão de estrutura de custos (por exemplo, indexação do preço da refeição ao subsídio de refeição praticado na Administração Pública), tendo por base os bens alimentares usualmente consumidos em refeitórios e/ou cafetarias de dimensão e natureza idênticas e o atual subsídio de refeição na Administração Pública (6,15 €/dia).
- Especificações técnicas: requisitos mínimos recomendados para equipamentos, circuitos de higiene e segurança alimentar (HACCP) e sustentabilidade ambiental (redução de desperdício e plásticos descartáveis).

- Capacidade operacional: sugestões quanto ao número de recursos humanos necessários e respetivos perfis, para garantir a fluidez do serviço nos períodos de ponta.

O INFARMED, I.P. encontra-se disponível para a realização de visitas às instalações, mediante marcação prévia.

5. Modo e Prazo de Apresentação de Contributos

- Os contributos devem ser formalizados, por escrito, para o endereço de correio eletrónico: drhfp-ufp@infarmed.pt.
- O assunto da mensagem eletrónica deve ser obrigatoriamente: "Consulta Preliminar – Cafetaria e Refeitório – INFARMED, I.P.".
- O prazo limite para a receção de contributos termina às 18:00 do dia 24 de novembro de 2026.

6. Garantia de Transparência e Não Discriminação

A participação nesta consulta preliminar:

- É estritamente voluntária e não remunerada;
- Não confere qualquer direito ou preferência no futuro procedimento concursal;
- Não impede a participação de qualquer operador económico no futuro procedimento.

O INFARMED, I.P. assegura que todas as informações recolhidas serão tratadas de forma a garantir o cumprimento dos princípios da concorrência, transparência e igualdade de tratamento, adotando as medidas necessárias para que a participação nesta fase não resulte numa distorção da concorrência no procedimento que venha a ser lançado, nos termos do CCP.

[Localidade], [dia] de [mês] de [ano].

[Assinatura / Nome do responsável ou Conselho Diretivo]

ANEXO I – QUESTIONÁRIO TÉCNICO ÀS EMPRESAS DO SETOR

(Consulta Preliminar ao Mercado – artigo 35.º-A do CCP)

Instruções de Preenchimento

- Os operadores económicos devem responder às seguintes questões de forma sucinta e clara.
- As respostas servirão exclusivamente para apoiar o INFARMED, I.P. na definição das peças do futuro procedimento concursal.
- Caso considere algum dado comercialmente confidencial ou segredo de negócio, o operador económico deve assinalá-lo explicitamente.

PARTE A – Identificação do Operador Económico

Nome / Denominação Social: _____

NIPC: _____

Contacto telefónico: _____

E-mail de contacto: _____

Pessoa de contacto / Cargo: _____

PARTE B – Modelo de Negócio e Viabilidade Financeira

Dado que o espaço já se encontra apetrechado com equipamentos básicos, loiças e talheres, a Entidade Adjudicante pretende avaliar a sustentabilidade do modelo de exploração:

1. Modelo de contrapartida: qual considera ser a estrutura financeira mais sustentável e equilibrada para este contrato?

Modelo proposto: _____

_____

Justificação / Comentários: _____

_____

2. Preços de referência do mercado (menus): face aos custos atuais do setor, qual estima ser o intervalo de preço justo e sustentável (com IVA incluído) a praticar ao utilizador final para:

- Menu Refeitório Completo (sopa + prato + bebida + sobremesa/fruta + café): Entre _____ € e _____ €

- Menu Económico / Prato do Dia (prato + café): Entre _____ € e _____ €
- Menu Mini / Prato do Dia (sopa + mini-prato): Entre _____ € e _____ €
- Menu Sopa (sopa + sandes/salgado): Entre _____ € e _____ €
- Menu Cafetaria (café + sandes/salgado): Entre _____ € e _____ €
- Outros menus sugeridos: _____: Entre _____ € e _____ €

3. Prazo contratual: considerando que os investimentos iniciais em equipamentos pesados são reduzidos ou inexistentes (uma vez que o espaço já está apetrechado), qual o prazo contratual mínimo que considera atrativo para a amortização do risco operacional (por exemplo, fardamentos, pequenos utensílios e sistemas POS)?

- ☐ 1 ano
- ☐ 2 anos
- ☐ 3 anos
- ☐ Outro: _____ anos / _____ meses

Justificação / Comentários: _____

_____

PARTE C – Operação e Condições Técnicas do Espaço

4. Estado dos equipamentos e inventário: sendo disponibilizados pela Entidade Pública os equipamentos básicos acima identificados, bem como loiças e talheres:

Considera crítico que seja disponibilizado algum equipamento complementar específico que não esteja integrado na copa atual? Se sim, qual?

Resposta: _____

_____

5. Horário de funcionamento e fluxo de utilizadores: atendendo ao universo médio estimado de utilizadores/refeições semanais indicado no anúncio:

Qual o período mínimo de que a cozinha necessita para a transição entre o pequeno-almoço e o serviço de almoços?

Resposta: _____

O horário proposto no anúncio (cafetaria/bar das 08:00 às 11:00 e refeitório das 12:00 às 14:30) parece adequado?

Resposta: _____

PARTE D – Sustentabilidade e Qualidade (Potenciais Critérios de Avaliação)

6. Sustentabilidade ambiental: que critérios ambientais considera exequíveis e diferenciadores para serem avaliados no futuro concurso, sem colocar em risco a viabilidade financeira do negócio? Assinale todas as opções que considera viáveis.

- ☐ Utilização exclusiva de produtos de limpeza ecológicos
- ☐ Incorporação de uma percentagem mínima de produtos biológicos ou de circuitos curtos (produção local) no menu semanal
- ☐ Implementação de sistema de gestão de desperdício alimentar (por exemplo, doação de excedentes ou pesagem de desperdício)
- ☐ Eliminação total de plásticos de utilização única na cafetaria
- ☐ Outra: _____

Comentários: _____

_____

7. Certificações de qualidade: entende que a exigência de certificações (por exemplo, ISO 22000 – Segurança Alimentar ou HACCP auditado por entidade externa) deve ser um requisito obrigatório de admissão ou apenas um critério de valorização da proposta?

Resposta: _____

_____

PARTE E – Espaço para Notas e Contributos Livres

Caso existam outros fatores ou sugestões técnicas que considere fundamentais para o sucesso desta contratação, utilize o espaço abaixo:

_____

_____

_____

_____

Data: ____ / ____ / _____

Assinatura eletrónica do representante legal: _____