



**Universidade do Minho**

Serviços de Acção Social

## **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º**

**002/2021**

**AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

## PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

### CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

#### CLÁUSULA 1.<sup>a</sup> | OBJETO

1- O presente concurso tem por objeto principal a **aquisição de produtos de panificação**, para fornecer às unidades alimentares, descritas a baixo, conforme o **Anexo A** do Caderno de Encargos.

##### **Braga:**

- Armazém de Gualtar, Restaurante Panorâmico, Grill, Bar do Grill, Cantina, Bar dos Professores, Bar CP 1, Bar CP 2, Bar CP 3, Bar 4 (Eng/ICS), Bar 5 (EMed), Bar UMinho Sports. Localização: *Campus* de Gualtar, 4710-057 Braga;
- Snack/Bar dos Congregados. Localização: Edifício dos Congregados, Avenida Central, 4704-553 Braga;
- Bar das Residências de Sta. Tecla, Cantina Sta. Tecla. Localização: Rua Francisco Machado Owen - Sta. Tecla, 4715-021 Braga.

##### **Guimarães:**

- Armazém de Azurém, Rampa B, Grill, Cantina, Bar de Eng.<sup>a</sup> I, Bar de Arquitetura, Bar do Auditório, Bar de Eng.<sup>a</sup> II. Localização: *Campus* de Azurém, 4800 - 058 Guimarães;
- Bar das Residências. Localização: Residência Universitária de Azurém: Bloco G2, Rua de Francos, n.º1087 Azurém 4800-042 Guimarães;
- Bar Centro de Ciência Viva: Localização: Rua da Ramada, n.º 166 S. Sebastião 4810-445 Guimarães.

2 - Sempre que no presente procedimento sejam referenciadas marcas de produtos, a referência tem apenas a função de orientar a definição das características dos bens ou produtos, o objeto do contrato é a aquisição do produto dessa marca/produto “ou equivalente”.

#### CLÁUSULA 2.<sup>a</sup> | CONTRATO

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.

2 - O contrato integra ainda os seguintes elementos:

- a) os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos, identificados pela entidade convidada, desde que tais 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 presente Caderno de Encargos;
- d) a proposta adjudicada;
- e) os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas a) a e) do número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos públicos, na sua redação atual, doravante CCP, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

### **CLÁUSULA 3.ª | DURAÇÃO DO CONTRATO**

1 - O contrato vigorará, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato, da seguinte forma:

- O contrato **inicia-se com a sua assinatura, e termina a 31 de dezembro de 2022**, caso não exista nenhum motivo de força maior ou acordo entre as partes, que determine a prorrogação do prazo de execução do contrato, de acordo com o previsto no artigo 313.º do CCP.

2 - Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no número anterior, e caso não tenha sido atingido o valor previsto na cláusula 12.ª, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

3 - Atingido o preço contratual, em obediência ao previsto na cláusula 12.ª o contrato cessará para todos e quaisquer efeitos, independentemente do prazo de execução decorrido.

## **CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

### **SECÇÃO I | OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

#### **SUBSECÇÃO I | DISPOSIÇÕES GERAIS**

### **CLÁUSULA 4.ª | OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR**

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no presente caderno de encargos, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- 1- O fornecedor obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how* a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
- 2 – 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 fornecedor as seguintes obrigações principais:

- a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, de acordo com o artigo 26º do Programa, nos termos do artigo 81.º do CCP e da Portaria n.º 372/2017, de 14 de dezembro;

- b) **Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem**, em particular as constantes nos Regulamentos (CE) 852/853/854 de 2004, bem como respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º 26/2016 e o Regulamento (CE) 1169 de 2011, bem como respetivos atos modificativos;
- c) Entrega dos bens identificados na sua proposta, com idênticas características às constantes nas fichas técnicas e com características idênticas aos dos produtos que entregou aquando da solicitação da amostra, se aplicável, no prazo limite referido nos n.ºs 3 e 4 da presente Cláusula;
- d) Garantia dos bens;
- e) Continuidade de fornecimento dos bens durante o prazo de execução do contrato;
- f) Enviar os **boletins analíticos** dos parâmetros microbiológicos dos artigos que os Serviços de Acção Social da Universidade do Minho, doravante SASUM, entenderem pedir, habitualmente uma vez por semestre;
- g) Enviar as alterações das **fichas técnicas** dos produtos, ocorridas durante a execução do contrato, no prazo máximo de 15 dias após a revisão do documento;
- h) Enviar documentos solicitados pelos SASUM, no prazo máximo de 15 dias após solicitação, quando aplicável, de forma a garantir que continuam a cumprir os requisitos associados aos critérios da qualidade definidos e avaliados durante a fase pré-contratual.

3 - A entrega dos bens deve ser efetuada de acordo com as condições, quanto ao modo e prazo, constantes das encomendas dos SASUM, enviadas por correio eletrónico, através do endereço [encomenda@sas.uminho.pt](mailto:encomenda@sas.uminho.pt), para o(s) endereço(s) indicados para o efeito, respeitando os horários descritos abaixo.

**Horários receção da encomenda dos fornecedores (aplicáveis apenas aos artigos a fornecer):**

| <b>Unidade</b>                                              | <b>Horário de receção de encomendas</b> |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Cantina de Gualtar ( <i>Abílio Fernandes</i> )              | 8:00h – 11:30h                          |
| Grill Gualtar ( <i>Armando Cerqueira</i> )                  | 8:00h – 11:30h                          |
| Restaurante Panorâmico ( <i>Carlos Cerqueira</i> )          | 8:00h – 11:30h                          |
| Bar CP1 - Gualtar ( <i>António Ferreira</i> )               | 7:30h – 08:00h                          |
| Bar CP2 - Gualtar ( <i>Manuel Joaquim Sá</i> )              | 7:30h – 08:00h                          |
| Bar de Professores - Gualtar ( <i>João Cerqueira</i> )      | 8:30h – 09:00h                          |
| Bar CP3 - Gualtar ( <i>Sílvia Neto</i> )                    | 8:00h – 08:30h                          |
| Bar das Residências - Santa Tecla ( <i>Víctor Peixoto</i> ) | 8:30h – 09:00h                          |
| Cantina - Santa Tecla ( <i>Manuel Martins Rocha</i> )       | 8:30h – 10:30h                          |
| Snack - Bar dos Congregados ( <i>José Pereira</i> )         | 8:00h – 08:30h                          |
| Bar 4 - Gualtar ( <i>Miguel Sá</i> )                        | 8:00h – 08:30h                          |

|                                                            |                                  |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Bar 5 - EMedicina - Gualtar ( <i>Américo Jorge Costa</i> ) | 8:00h – 08:30h                   |
| Bar UMinho Sports – Gualtar ( <i>Albano Conde</i> )        | 9:45h – 10:00h                   |
| Cantina de Azurém ( <i>Alfredo Gonçalves</i> )             | 8:30h – 11:30h                   |
| Grill - Azurém ( <i>Manuel Sampaio</i> )                   | 8:30h – 11:30h                   |
| Rampa B/ não subsidiada - Azurém ( <i>Fátima Faria</i> )   | 8:30h – 11:30h                   |
| Bar de Engenharia I - Azurém ( <i>Filipe Lima</i> )        | 7:30h – 8:00h                    |
| Bar de Engenharia II - Azurém ( <i>Jorge Rodrigues</i> )   | 8:30h – 9:00h                    |
| Bar de Arquitetura - Azurém ( <i>Carlos Fernandes</i> )    | 8:30h – 9:00h                    |
| Bar do Auditório - Azurém ( <i>Bertina Leite</i> )         | 8:30h – 9:00h                    |
| Bar do Ciência Viva - Azurém ( <i>Ricardo Oliveira</i> )   | 8:45h – 9:30h                    |
| Bar das Residências - Azurém ( <i>Carmo Rodrigues</i> )    | 8:30h – 9:00h                    |
| Bar do Grill de Gualtar / ( <i>Aurora Costa</i> )          | 8:30h – 9:00h                    |
| Armazém de Gualtar – produtos frescos                      | 8:30h – 10:30h                   |
| Armazém de Gualtar – restantes produtos                    | 11:00h – 12:30h/ 13:30h - 16:00h |
| Armazém de Azurém– produtos frescos                        | 9:00h – 10:30h                   |
| Armazém de Azurém– restantes produtos                      | 11:00h – 12:30h/ 13:30h - 16:00h |

4 – Os SASUM efetuarão as encomendas com antecedência de 48 horas relativamente à data de entrega, e mediante a seguinte escala de entregas:

| PRODUTOS                                   | Escala de entregas |
|--------------------------------------------|--------------------|
| Padaria fresca e pastelaria fresca         | Diariamente        |
| Padaria congelada e pastelaria congelada   | 4ª feira           |
| Produtos hortícolas frescos e fruta fresca | 3ª e 5ª feira      |
| Carnes frescas e peixe fresco              | 3ª e 5ª feira      |
| Carnes congeladas e peixe congelado        | 4ª feira           |
| Restantes produtos                         | 2ª e 6ª feira      |

5 – Nos artigos em que está prevista apenas uma entrega semanal, caso seja feriado no dia da semana estabelecido para a entrega, conforme o ponto anterior, os artigos deverão ser fornecidos no dia útil seguinte.

6 - Os bens a entregar deverão respeitar as condições e características exigidas e comprovadas, quando aplicável, na fase pré-contratual, de modo a cumprir os requisitos e especificações técnicas dos produtos nos termos do disposto neste caderno de encargos e garantir o máximo grau de satisfação/procura dos utentes dos SASUM.

7 - Os bens e quantidades a fornecer são os descritos no **Anexo A** do caderno de encargos, porém os SASUM, **reservam-se o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas** e especificadas no Contrato e Caderno de Encargos, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelas suas unidades alimentares.

8 – As interações e comunicações, entre fornecedor e os SASUM, resultantes do não cumprimento da presente cláusula serão feitas através do gestor do contrato, com exceção da realização de encomendas

de bens ou serviços, recepção dos bens, bem como a prestação ou solicitação de informações relacionadas e necessárias para efeito de faturação.

#### **CLÁUSULA 5.<sup>a</sup> | CONFORMIDADE E OPERACIONALIDADE DOS BENS**

1 - O fornecedor obriga-se a entregar aos SASUM os bens objeto do contrato com as características e especificações, conforme o **Anexo A (mapa de quantidades)** do presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante, em respeito da legislação suprarreferida.

2 - Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, com qualidade sã, em conformidade de rotulagem e especificações constante do documento de critérios de rotulagem (**E.03**), que constitui o **Anexo B** do caderno de encargos, desde que aplicável ao fornecimento em questão.

3 - É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas em relação aos consumidores normais, no que respeita à conformidade dos bens específicos.

4 - O fornecedor é responsável perante os SASUM por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues, inclusive as discrepâncias que somente sejam verificadas aquando da preparação dos produtos.

5 - No caso de inconformidade dos bens objeto do contrato, com as exigências legais de qualidade, higiene ou segurança, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características e especificações definidas no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos ou com os documentos entregues na fase pré-contratual, verificadas na recepção, durante a sua preparação ou confeção, os mesmos serão rejeitados.

6 - Estas rejeições serão notificadas ao fornecedor, pelo gestor do contrato, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.

7 - Passados 5 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações dos SASUM sem serem removidas, entende-se que estas passam para a sua posse tornando-se elegíveis para abate.

#### **CLÁUSULA 6.<sup>a</sup> | ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO**

1 - Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas unidades alimentares mencionadas na Clausula 1.<sup>a</sup> e, nos locais e nos prazos referidos nos n.ºs 3 e 4 da Cláusula 4.<sup>a</sup> do presente Caderno de Encargos.

2 - Serão verificados os parâmetros de recepção, constantes no documento **PMM.01** (Plano Monitorização e Medição Recepção, Armazenamento e Expedição Produto), que constitui o **Anexo C** a este Caderno de Encargos, desde que aplicável ao fornecimento em questão.

3 - O fornecedor obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização daqueles.

4 – Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos, para o local de entrega, são da responsabilidade do fornecedor.

#### **CLÁUSULA 7.<sup>a</sup> | RECEÇÃO DOS BENS**

1 - Os bens objeto do fornecimento devem ser acompanhados de guia de remessa/transporte (preferencialmente) ou fatura, ambas em duplicado, e com a indicação bem visível de:

- Identificação do fornecedor;
- N.º identificação fiscal do fornecedor;
- Identificação do cliente;
- N.º identificação fiscal do cliente;
- Descrição dos artigos que estão a ser rececionados;
- Quantidades de cada um dos artigos que estão a ser rececionados;
- **Lotes** dos artigos entregues, com indicação da quantidade entregue por lote;
- Taxa de IVA aplicável;
- Taxa de IEC (quando aplicável);
- Preço adjudicado por unidade de medida;
- Preço total;
- Data da receção;
- **N.º de cabimento, n.º de compromisso e n.º da nota de encomenda a mencionar no caso das faturas.**

2 - O fornecedor ou seu representante deverá assistir às entregas de bens e sua contagem.

3 - A receção deve respeitar o disposto nos documentos **E.03** e **PMM.01**, que constituem os **Anexos B** e **C** deste Caderno de Encargos.

4 - Os SASUM, através do gestor do contrato, mediante justificação fundamentada apresentada pelo fornecedor, reservam-se o direito de aceitar a alteração das características dos bens a entregar, nomeadamente, em relação às unidades de medida e/ou quantidade, conforme a situação concreta, desde que da mesma não resultem prejuízos ou mais encargos para os SASUM e sejam cumpridos os limites de modificação objetiva do contrato previstos no CCP.

#### **CLÁUSULA 8.<sup>a</sup> | INSPEÇÃO E TESTES**

1 - Após a entrega dos bens, os SASUM poderão, ainda, sempre que o assim entenderem, **proceder à inspeção qualitativa**, através de análises específicas ao produto, de forma aleatória, ou sempre que a receção colocar alguma suspeita de incumprimento dos parâmetros de higiene e segurança alimentar ou outras situações.

2 - A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens fornecidos, sendo efetuada através dos testes que se entendam necessários.

3 - Sempre que o motivo de realização dos testes a que se refere no número anterior estiver relacionado com suspeitas de incumprimento dos parâmetros legais de higiene e segurança alimentar, o fornecedor deve prestar aos SASUM toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, durante a fase de realização de testes podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito, se assim o entender.

4 - Os encargos com a realização dos testes, se comprovado o incumprimento referido no ponto anterior, são da responsabilidade do fornecedor.

5 - Os SASUM reservam-se ainda ao direito de efetuar **auditorias às instalações do fornecedor**, sempre que entenda necessário, desde que informe previamente da sua intenção, não podendo o fornecedor exigir o pagamento de qualquer valor decorrente das referidas auditorias.

#### **CLÁUSULA 9.<sup>a</sup> | DEFEITOS DE FABRICO OU DISCREPÂNCIAS**

1 - No caso de os testes previstos na cláusula anterior não comprovarem a total conformidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais de qualidade, higiene ou segurança, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características e especificações definidas no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos ou com os documentos entregues na fase pré-contratual, bem como durante a sua preparação e confeção, os mesmos serão rejeitados, sendo que o gestor do contrato dos SASUM deverá ser informado do mesmo e informar, por escrito, o fornecedor.

2 - No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo que for determinado pelos SASUM, às reparações ou substituições necessárias para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

3 - Após a realização das reparações ou substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, o gestor do contrato procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

#### **CLÁUSULA 10.<sup>a</sup> | ACEITAÇÃO DOS BENS**

1 - Caso os testes a que se refere a Cláusula 8.<sup>a</sup> comprovem a total operacionalidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características e especificações conforme o **Anexo A** do presente Caderno de Encargos, em respeito da legislação suprarreferida, considera-se que a aceitação dos bens teve lugar com a assinatura do documento que acompanhou a entrega dos produtos.

2 - Verificando-se a parte final do disposto no número anterior, naquela data ocorre a transferência da posse e da propriedade dos bens objeto do contrato para SASUM, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.

3 - A assinatura do documento a que se refere o n.º 1 não implica a aceitação de eventuais defeitos ou de discrepâncias dos bens objeto do contrato com as exigências legais ou com as características e especificações atrás referidas.

4 - Os bens em relação aos quais não se verifique o previsto no n.º 1 são rejeitados e considerados como não entregues e não faturáveis.

5 - Estas rejeições serão notificadas ao fornecedor, pelo gestor do contrato, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.

6 - Passados 5 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações dos SASUM sem serem removidas, entende-se que estas passam para a sua posse tornando-se elegíveis para abate.

## SUBSECÇÃO II | **DEVER DE SIGILO**

### **CLÁUSULA 11.ª | INFORMAÇÃO E SIGILO**

1 – O fornecedor deve prestar aos SASUM todas as informações que estes lhe solicitarem e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo os SASUM satisfazerem os pedidos de informação formulados pelo fornecedor e que respeitem a elementos técnicos na sua posse cujo conhecimento se mostre necessário à execução do contrato.

2 – O fornecedor compromete-se a manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos, nomeadamente no que diz respeito ao cumprimento das normas previstas no regulamento de proteção de dados pessoais em relação aos utentes dos serviços.

3 - Ambos os contraentes se obrigam a guardar sigilo sobre quaisquer matérias sujeitas a segredo nos termos da lei às quais tenham acesso por força da execução do contrato.

4 – O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos após a cessação do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas e dados pessoais.

### **CLÁUSULA 12.ª | PREÇO CONTRATUAL**

1 – Pela execução do contrato e pelo cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato, poderá a entidade adjudicante pagar ao adjudicatário até ao montante máximo **120.785,00 € (cento e vinte mil setecentos e oitenta e cinco euros), que corresponde ao preço base unitário das**

**referencias discriminados no Anexo A deste Caderno de Encargos, multiplicado pelas quantidades ali referidas e ao qual acresce o IVA (Imposto sobre o valor acrescentado) à taxa legal aplicável.**

2 - O preço a propor, referido no número anterior, inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída aos SASUM, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e o fornecimento de amostras.

3 - Considerando que os SASUM se **reservam ao direito de adquirir quantidades inferiores às previstas ou a alterar as quantidades estimadas e especificadas** no contrato e Caderno de Encargos, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelas suas unidades alimentares, somente serão efetuados os pagamentos correspondentes às quantidades efetivamente encomendadas pelos SASUM e entregues pelo fornecedor, sendo o valor máximo a pagar o valor definido do número 1 da presente cláusula.

### **CLÁUSULA 13.ª | CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1 - O prazo máximo de pagamento é de 60 dias, a contar da data em que teve lugar a apresentação da fatura, desde que a mesma tenha sido autorizada e que o fornecedor tenha a situação contributiva e tributária regularizada em conformidade com o previsto na lei.

2 - Da fatura deverá sempre constar inequivocamente os números de cabimento e de compromisso indicados na requisição enviada.

3 - Para os efeitos do número 1, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do documento do fornecimento dos bens.

4 - Em caso de discordância por parte dos SASUM, quanto aos valores indicados nas faturas, **gestor de contrato** deve comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de novo documento contabilístico.

5 - As faturas deverão ser enviadas para a plataforma. **iLink Digital Sharing**, acessível em <https://www.ilink.pt/> da empresa ACIN iCloud Solutions.

6 - Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos n.ºs anteriores, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

## **CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO**

### **CLÁUSULA 14.ª | PENALIDADES CONTRATUAIS**

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, os SASUM podem exigir do fornecedor o pagamento de uma penalidade pecuniária, **até 2,5% do preço contratual por artigo por cada grupo de situações de reclamação registadas e comunicadas que excedam 25 deméritos.**

2 – **A avaliação da forma de execução do contrato pelo fornecedor será feita com base num sistema de desempenho em que inicialmente serão atribuídos ao fornecedor 100 pontos associados a cada referência.**

Por cada reclamação, enviada por telecópia ou correio eletrónico ao fornecedor para os contactos indicados no contrato, pelo gestor do contrato, serão atribuídos deméritos de acordo com o quadro abaixo.

3 - Consideram-se reclamações por parte dos SASUM, o não cumprimento das obrigações previstas no presente Caderno Encargos, de acordo com os requisitos especificados no Plano Monitorização e Medição Receção, Armazenamento e Expedição Produto – PMM.01 e com o documento onde constam os Critérios de Rotulagem – E.03 (Anexo B ao caderno de encargos), ou seja, produtos que não se apresentem com a qualidade e as características legalmente fixadas, **nomeadamente, Cláusulas 4.ª a 10.ª e as características constantes no Anexo A, conforme descrito no quadro em baixo,**

|          | <b>Avaliação de Fornecedores de Produto</b>                                                                                                   | <b>Situações a considerar:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Demérito associado à falha verificada</b> |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE I</b><br><br>Não conformidades documentais                                                                          | - Ausência de resposta a qualquer reclamação sobre o produto (verificado no registo no Uebe.Q);<br>- Outras situações de não conformidade não previstas em outros campos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                            |
| <b>2</b> | <b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE II</b><br><br>Não conformidades que põem em causa o normal funcionamento do serviço                                 | - Falhas de quantidades de produto nas caixas/embalagens;<br>-Quantidades encomendadas não recebidas ou recebidas após data de entrega prevista (diferenças que implicam alterações no serviço);<br>- Outras falhas de documentação.                                                                                                                                                                                                                                                               | 5                                            |
| <b>3</b> | <b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE III</b><br><br>Não conformidades que põem em causa o normal funcionamento do serviço e o serviço prestado ao utente | - Falhas de quantidades de produto nas caixas/embalagens;<br>- Quantidades encomendadas não recebidas (diferenças que implicam alterações no serviço);<br>- Produtos com validade a expirar (PMM01).<br>- Artigos com especificidades diferentes do produto adjudicado (calibre, marca, gramagem, ...);<br>- Caixas de plástico sujas, partidas (caixas de fruta/legumes);<br>- Caixas de papelão rasgadas;<br>- Caixas de papelão violadas;<br>- Carro/carrinha de transporte sujas;<br>- Outros. | 8                                            |
| <b>4</b> | <b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE IV</b><br><br>Não conformidades que podem por em causa a saúde e o                                                  | - Temperatura do produto fora do limite definido;<br>- Temperatura de transporte fora dos parâmetros definidos no PMM.01;<br>- Produto recebido diferente do produto encomendado;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10                                           |

|  |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | serviço prestado ao utente | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de corpo estranho;</li> <li>- Produto Não Conforme (má qualidade); <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produto não fresco;</li> <li>- Deteriorado;</li> <li>- Textura/aspecto/cheiro anormal;</li> </ul> </li> <li>- Produtos fora de validade;</li> <li>- Enlatados/latas com ferrugem;</li> <li>- Lote da fatura diferente dos lotes recebidos;</li> <li>- Falhas na rotulagem (obrigações legais de rotulagem): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dupla rotulagem;</li> <li>- Rotulagem trocada;</li> <li>- Ausência de rotulagem;</li> <li>- Rotulagem em língua estrangeira.</li> </ul> </li> <li>- Outros.</li> </ul> |  |
|--|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

4 – O pagamento da penalidade pecuniária pode ser feito com recurso à caução (se for aplicável) ou à retenção de 10% do valor dos pagamentos a efetuar de acordo com o previsto no Programa.

Os SASUM podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penalidades pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5 - A aplicação das penalidades constantes no n.º 1 por parte do SASUM, opera-se através do envio de carta registada para a morada do fornecedor

6 - Na determinação da gravidade do incumprimento, os SASUM têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.

7 - As penalidades pecuniárias previstas na presente cláusula e no número seguinte não obstem a que os SASUM exijam uma indemnização pelo dano excedente.

8 – Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor nos termos do presente Caderno, os SASUM **podem aplicar uma sanção de até 10% do preço contratual por artigo.**

9 - O valor acumulado das sanções a que se refere o n.º 1 **não pode exceder 20% do preço contratual por artigo**, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

10 - Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e os SASUM decidam não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele **limite é elevado para 30%.**

11 – No **caso de descontinuidade de um artigo por parte de um fornecedor**, e a justificação do fornecedor não ter sido aceite pelos SASUM, estes podem resolver o contrato em relação à obrigação de fornecimento do produto em causa por incumprimento contratual imputável ao fornecedor e aplicar-lhe uma sanção de até **10% do preço contratual por artigo.**

#### **CLÁUSULA 15.ª | FORÇA MAIOR**

1 - A não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior não será havida como incumprimento, pelo que não deverão, nesses casos, ser impostas penalidades ao prestador de serviços.

2 - Entende-se como casos de força maior o conjunto de circunstâncias que impossibilitem a realização pontual das prestações, 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.

3 – Desde que verificados os requisitos do número anterior, poderão constituir casos de força maior, entre outros, os tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

4 - Não constituirão casos de força maior:

- a) As circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) As determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo prestador de serviços, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) As manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais pelo prestador de serviços;
- d) Os incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência deste ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) As avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços, não resultantes de sabotagem;
- f) Os eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

5 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deverá ser imediatamente comunicada à outra parte.

6 - A força maior poderá determinar, sem ser devido o pagamento de qualquer indemnização por qualquer das partes, e/ou:

- a) A prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior, no caso de existir interesse da entidade adjudicante e seja possível ao prestador de serviços continuar a cumprir com as suas prestações, sem lhe causar graves prejuízos demonstráveis;

- b) A suspensão do contrato pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior, no caso de existir interesse da entidade adjudicante e seja possível ao prestador de serviços retomar o cumprimento das suas prestações, após o fim do referido período, sem lhe causar graves prejuízos demonstráveis;
- c) A redução parcial das prestações devidas ao prestador de serviços e respetivamente as obrigações da entidade adjudicante, no caso de existir interesse da entidade adjudicante e seja possível ao cocontratante continuar a cumprir o contrato nestes termos, sem lhe causar graves prejuízos demonstráveis;
- d) A cessação do contrato, no caso de existir interesse da entidade adjudicante, pelo facto de a manutenção do contrato determinar graves prejuízos para o interesse público.

#### **CLÁUSULA 16.<sup>a</sup> | EXECUÇÃO DA RETENÇÃO**

1 – A retenção de 10% do valor dos pagamentos a efetuar, pode ser executada pelos SASUM, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo fornecedor das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2 - A resolução do contrato pelos SASUM não impede a execução da retenção, contanto que para isso haja motivo.

#### **CLÁUSULA 17.<sup>a</sup> | RESOLUÇÃO POR PARTE DOS SASUM**

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, os SASUM podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, nomeadamente:

- a) Quando o número de **reclamações registadas e comunicadas exceda os 25 deméritos por referência de acordo com o previsto na cláusula 14.<sup>a</sup>** do presente caderno de encargos;
- b) Quando o fornecedor não entregue os artigos/bens, no prazo definido, depois de notificado para o fazer ou informe que não irá continuar a fornecer os artigos/bens.

2 - Se o contrato for constituído por mais do que um produto, a resolução será do produto reclamado.

3 – O direito de resolução referido no número 1.º exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelos SASUM; e nos termos previstos no n.º 8 da cláusula 14.<sup>a</sup>, os SASUM **podem exigir ao fornecedor uma indemnização de até 10% do preço contratual.**

4 – A resolução do contrato e o disposto no n.º anterior, não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta por parte dos SASUM com vista à justa indemnização por perdas e danos eventualmente

sofridos com incumprimento do contrato, bem como, pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato, de acordo com o n.º 2 do artigo 333.º do CCP.

#### **CLÁUSULA 18.<sup>a</sup> | RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR**

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido pelo contraente público esteja em dívida por período superior a 6 meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros, depois de comprovada e regularizada a situação tributária e contributiva por parte do fornecedor.

2 - O direito de resolução por parte do fornecedor é exercido por via judicial, nos termos da Cláusula 19.<sup>a</sup> do presente caderno de encargos.

3 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada aos SASUM, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

### **CAPÍTULO IV - RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS**

#### **CLÁUSULA 19.<sup>a</sup> | FORO COMPETENTE**

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

#### **CLÁUSULA 20.<sup>a</sup> | SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

1 - A subcontratação por qualquer das partes dependerá da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

2 – Os SASUM podem autorizar a cessão do contrato pelo fornecedor a terceiro, nos termos do Código dos Contratos Públicos, devendo o fornecedor a quem foi adjudicado o procedimento e com quem foi celebrado o contrato apresentar uma proposta fundamentada devidamente justificativa do pedido, instruída com todos os documentos comprovativos da verificação dos requisitos que seriam exigíveis para a autorização da cessão no próprio contrato, nos termos do disposto no artigo 318.º, do CCP. Os SASUM devem pronunciar-se sobre a proposta do fornecedor no prazo de 15 dias, a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída. Se os SASUM não efetuarem nenhuma comunicação ao fornecedor dentro deste prazo, considera-se que a proposta deste foi rejeitada.

3 – Em caso de incumprimento, pelo fornecedor, das suas obrigações, estando reunidos os pressupostos para a resolução do respetivo contrato, o fornecedor deve ceder a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelos SASUM, pela ordem sequencial daquele procedimento, nos termos e para os efeitos previstos no artigo 318.º-A, do CCP.

## CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS

### CLÁUSULA 21.ª | COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas deverão ser dirigidas, por email ou carta registada, nos termos do CCP, para as moradas de cada uma, identificados no contrato.

2 - Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deverá ser comunicada à outra parte.

### CLÁUSULA 22.ª | GESTÃO DO CONTRATO

1 - O acompanhamento da execução do contrato, de acordo com o disposto no artigo 290.º-A do CCP, será realizado pelos **gestores do contrato por local, conforme quadro abaixo:**

| Nome                | Departamento  | Função                                                       |
|---------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
| Lurdes Rodrigues    | Dep alimentar | <b>Gestor principal</b> do contrato                          |
| Abílio Fernandes    | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Cantina de Gualtar              |
| Armando Cerqueira   | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Grill Gualtar                   |
| Carlos Cerqueira    | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Restaurante Panorâmico          |
| António Ferreira    | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar CP1 - Gualtar               |
| Manuel Joaquim Sá   | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar CP2 - Gualtar               |
| Manuel Sá           | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar de Professores - Gualtar    |
| Sílvia Neto         | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar CP3 - Gualtar               |
| Victor Peixoto      | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar s Residências - Santa Tecla |
| José Amorim         | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Cantina - Santa Tecla           |
| José Pereira        | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Snack - Bar dos Congregados     |
| Miguel Sá           | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar 4 - Gualtar                 |
| Américo Jorge Costa | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar 5 - EMedicina - Gualtar     |
| Albano Conde        | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar UMinho Sports – Gualtar     |
| Alfredo Gonçalves   | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Cantina de Azurém               |
| Manuel Sampaio      | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Grill - Azurém                  |
| Fátima Faria        | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Rampa B/ não subsidia - Azurém  |
| Filipe Lima         | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar de Engenharia I - Azurém    |
| Jorge Rodrigues     | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar de Engenharia II - Azurém   |
| Carlos Fernandes    | Dep alimentar | Gestor adjunto do contrato - Bar de Arquitetura - Azurém     |

| Nome             | Departamento            | Função                                                    |
|------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Bertina Leite    | Dep alimentar           | Gestor adjunto do contrato - Bar do Auditório - Azurém    |
| Ricardo Oliveira | Dep alimentar           | Gestor adjunto do contrato - Bar do Ciência Viva - Azurém |
| Ricardo Oliveira | Dep alimentar           | Gestor adjunto do contrato - Bar do Ciência Viva - Azurém |
| Carmo Rodrigues  | Dep alimentar           | Gestor adjunto do contrato - Bar s Residências - Azurém   |
| Aurora Costa     | Dep alimentar           | Gestor adjunto do contrato - Bar do Grill de Gualtar      |
| Ricardo Carvalho | Dep contab e financeiro | Gestor adjunto do contrato - Armazém de Gualtar           |
| Marta Antunes    | Dep contab e financeiro | Gestor adjunto do contrato - Armazém de Azurém            |

2 – Cabe ao gestor do contrato exercer as competências que sejam atribuídas pelo contraente público, em matéria de acompanhamento da execução e verificação do cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais assumidas pelo adjudicatário.

#### **CLÁUSULA 23.ª | CONTAGEM DOS PRAZOS**

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

#### **CLÁUSULA 24.ª | LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O contrato é regulado pela legislação em vigor, nomeadamente Código dos Contratos Públicos e demais legislação específica que for aplicável ao tipo de fornecimento em causa.



**Universidade do Minho**  
Serviços de Acção Social

## **ANEXOS AO CADERNO DE ENCARGOS**

### **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

## ANEXO A – MAPA DE QUANTIDADES

| Artigo    | Descricao                                                                                                     | unidade | Quantidade<br>estimada | Preço Unitário<br>Base 2021 | Total                |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 410600004 | PADARIA - BICOS DE PATO (40-45gr)                                                                             | unidade | 20.300,00              | 0,200 €                     | 4.060,00 €           |
| 410600005 | PADARIA - PAO BIJU NORMAL/INTEGRAL/CENTEIO NÃO EMBALADO (40-45gr; teor máx. sal adicionado 0,7g por 100g pão) | unidade | 110.000,00             | 0,080 €                     | 8.800,00 €           |
| 410600006 | PADARIA - BOLA DE CARNE Kg (RECHEIO: APROX. 50% CARNES VARIADAS)                                              | unidade | 100,00                 | 10,000 €                    | 1.000,00 €           |
| 410600007 | PADARIA - MOLETINHOS INDIVIDUAIS (60-65gr)                                                                    | unidade | 9.500,00               | 0,180 €                     | 1.710,00 €           |
| 410600008 | PADARIA - PAO BIJU NORMAL/INTEGRAL/CENTEIO EMBALADO (40-45gr; teor máx. sal adicionado 0,7g por 100g pão)     | unidade | 110.000,00             | 0,090 €                     | 9.900,00 €           |
| 410600009 | PADARIA - PAO BIJU MINI NÃO EMBALADO (20-25gr; teor máx. sal adicionado 0,7g por 100g pão)                    | unidade | 9.000,00               | 0,065 €                     | 585,00 €             |
| 410600011 | PADARIA - BICOS DE PATO Mini (20-25gr)                                                                        | unidade | 10.000,00              | 0,080 €                     | 800,00 €             |
| 410690009 | PADARIA - PAO CACETE P/ RABANADAS                                                                             | unidade | 100,00                 | 1,000 €                     | 100,00 €             |
| 410690011 | PADARIA - PAO CACHORRO (55-60gr, COMPRIMENTO:22/24cm)                                                         | unidade | 5.500,00               | 0,200 €                     | 1.100,00 €           |
| 410690013 | PADARIA - PAO DE MILHO                                                                                        | kg      | 1.200,00               | 1,300 €                     | 1.560,00 €           |
| 410690014 | PADARIA - PAO HAMBURGER (55-60gr diametro: 9/11cm)                                                            | unidade | 12.500,00              | 0,220 €                     | 2.750,00 €           |
| 410690018 | PADARIA - PÃO FORMA C/ CÓDEA 25 FATIAS FINAS (fatias c/ cerca de 10X10X1,75cm)                                | unidade | 1.300,00               | 1,200 €                     | 1.560,00 €           |
| 410690019 | PADARIA - PAO DE FORMA C/ CÓDEA 16 FATIAS LARGAS (fatia c/ cerca de 10X10X2,35cm)                             | unidade | 3.800,00               | 1,100 €                     | 4.180,00 €           |
| 410690021 | PADARIA - FERMENTO DE PADEIRO FRESCO                                                                          | unidade | 20,00                  | 4,000 €                     | 80,00 €              |
| 410700006 | PASTEL - CROISSANT FRESCOS (65-75gr)                                                                          | unidade | 75.000,00              | 0,280 €                     | 21.000,00 €          |
| 410700008 | PASTEL - EMPADINHAS FRESCAS (65-70gr)                                                                         | unidade | 5.500,00               | 0,280 €                     | 1.540,00 €           |
| 410700017 | PASTEL - LANCHES MISTOS FRESCOS (110-130gr)                                                                   | unidade | 22.500,00              | 0,350 €                     | 7.875,00 €           |
| 410700023 | PASTEL - PASTEIS DIVERSOS/ BOLOS SORTIDOS FRESCOS                                                             | unidade | 40.000,00              | 0,320 €                     | 12.800,00 €          |
| 410700031 | PASTEL. - BOLOS FESTIVOS (KG), TARTES, SEMIFRIO, entre outros                                                 | kg      | 400,00                 | 8,000 €                     | 3.200,00 €           |
| 410700035 | PASTEL - MINIATURAS DOCES FRESCAS                                                                             | kg      | 2.650,00               | 8,000 €                     | 21.200,00 €          |
| 410700036 | PASTEL - VOL-AU-VENT MINI 15-20GR PRÉ-EMBALADO                                                                | unidade | 600,00                 | 0,300 €                     | 180,00 €             |
| 410700038 | PASTEL - DOCE HÚNGARO PRÉ-EMBALADO                                                                            | kg      | 650,00                 | 8,000 €                     | 5.200,00 €           |
| 410700040 | PASTEL - VOL-AU-VENT GRANDE 90-110gr PRÉ-EMBALADO                                                             | unidade | 650,00                 | 0,900 €                     | 585,00 €             |
| 410700045 | PASTEL - MINIATURAS SALGADAS FRESCAS                                                                          | kg      | 1.000,00               | 8,000 €                     | 8.000,00 €           |
| 410700047 | PASTEL.- Bolo-Rei                                                                                             | KG      | 60,00                  | 8,000 €                     | 480,00 €             |
| 410700048 | PASTEL - Pão de Ló                                                                                            | KG      | 60,00                  | 9,000 €                     | 540,00 €             |
|           |                                                                                                               |         |                        |                             | <b>120.785,000 €</b> |



Universidade do Minho  
Serviços de Acção Social  
Departamento Alimentar

Campus de Gualtar  
4710-057 Braga – P

| ESPECIFICAÇÃO                          |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Designação: CRITÉRIOS ROTULAGEM – E.03 |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Produto                                |                                                                                                                                                                  | Rotulagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pré-embalado                           | <b>Produtos de origem animal:</b><br><b>1. Carnes e produtos à base de carnes, diversos (folhados carne, leite, iogurtes, queijo, refrigerados e congelados)</b> | <b>Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominação de venda;</li> <li>- Quantidade líquida;</li> <li>- Validade: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Validade &lt; 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês;</li> <li>▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano;</li> <li>▪ Validade &gt; 18 meses, é suficiente a indicação do ano.</li> </ul> </li> <li>- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;</li> <li>- Lista de ingredientes;</li> <li>- Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;</li> <li>- Local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício;</li> <li>- Lote;</li> <li>- Marca identificação</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                        | <b>2. Peixes (congelado e refrigerado)</b>                                                                                                                       | <b>NOTAS:</b><br><b>Queijo:</b> sujeito a perda considerável de massa, dispensa a indicação da quantidade líquida. Géneros alimentícios cuja validade foi prolongada por gases de embalagem têm que indicar «Acondicionado em atmosfera protetora».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                        | <b>Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais);</li> <li>- Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro);</li> <li>- Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro);</li> <li>- Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento);</li> <li>- Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento).</li> </ul> <b>Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- no mesmo estado membro, <b>a indicação pode ser “origem: (nome do estado membro)”</b></li> <li>- num mesmo país terceiro, <b>a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro)”</b></li> </ul> <b>No caso da carne de bovino importada para a Comunidade é suficiente a indicação no rótulo: “origem: não -CE” e local de abate: (nome do país terceiro)</b><br><br><b>No caso da carne picada é obrigatório no rótulo referir: “produzida em (nome do Estado membro ou País terceiro)”, consoante o local de produção da carne, e “origem” quando o Estado ou Estados em questão não sejam o Estado de preparação da carne. O Estado-Membro ou o país terceiro em que ocorreu o abate é obrigatória no caso da carne picada.</b> |

|  |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Informação obrigatória específica para peixes congelados e refrigerados</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantidade líquida (produtos de pescado, congelado ou ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respetivo rótulo, dispensa a indicação da quantidade líquida);</li> <li>- Marca identificação;</li> <li>- <b>Espécie</b> (nome comercial e nome científico);</li> <li>- <b>Método de produção</b> (exemplos: capturado no mar, aquicultura)</li> <li>- <b>Zona de captura</b> (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21)</li> <li>- No caso camarões, identificar o país de origem do embalador.</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Produto             |                                                                                                                                                                                                                                                               | Rotulagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pré-embalado</b> | <b>Ovos</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominação de venda;</li> <li>- Quantidade líquida;</li> <li>- Validade (indicação do dia e do mês);</li> <li>- O nome ou firma ou denominação social e a morada da exploração;</li> <li>- Condições especiais de conservação</li> <li>- Classificação;</li> <li>- Código distintivo do produtor;</li> <li>- Lote.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Pré-embalado</b> | <b>▪ Bebidas</b><br><br><b>▪ Diversos:</b><br>Arroz, Massas, Óleo,<br>Azeite, Pão, Pudins,<br>Mousse, Gelatina, Leite<br>Creme, Legumes<br>Congelados, Chocolates,<br>Pastilhas Elásticas,<br>Rebuçados, Pizzas,<br>Pastelaria, ...); seitan,<br>tofu, etc... | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominação de venda;</li> <li>- Quantidade líquida;</li> <li>- Validade:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Validade &lt; 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês;</li> <li>▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano;</li> <li>▪ Validade &gt; 18 meses, é suficiente a indicação do ano.</li> </ul> </li> <li>- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;</li> <li>- Lista de ingredientes;</li> <li>- Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;</li> <li>- Lote.</li> </ul> <p><b>NOTAS:</b><br/> <b>A indicação da validade mínima não é obrigatória para os seguintes produtos:</b><br/>           Pastilhas Elásticas, Vinagres, Sal de cozinha, Açúcares, Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos.</p> |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>▪ <b>Informação específica de produtos biológicos</b></p>   | <p><b>Produtos biológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deve constar no rótulo o número de código da autoridade ou do organismo de controlo a que está sujeito o operador que efetuou a mais recente operação de produção ou de preparação (exemplo: PT/AB02)</li> <li>- deve constar na embalagem o logótipo comunitário (nos géneros alimentícios pré-embalados) – ver abaixo</li> <li>- sempre que seja utilizado o logótipo comunitário, também deve constar no mesmo campo visual a indicação do lugar onde foram produzidas as matérias-primas agrícolas que compõe o produto, devendo essa indicação assumir uma das seguintes formas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Agricultura União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida na União Europeia</li> <li>• “Agricultura não União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida em países terceiros</li> <li>• “Agricultura União Europeia/não União Europeia”, sempre que uma parte das matérias-primas agrícolas tenha sido produzida na Comunidade e outra parte num país terceiro</li> <li>• A indicação “União Europeia e não União Europeia” pode ser substituída ou completada pelo nome de um país, caso todas as matérias-primas agrícolas que compõe o produto nele tenham sido produzidas.</li> </ul> </li> </ul> <div data-bbox="521 508 1347 768">  </div> |
| <p>▪ <b>Informação obrigatória específica para bebidas</b></p> | <p><b>Bebidas alcoólicas:</b> A referência ao teor alcoométrico adquirido, para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol (o teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor, aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc.»).</p> <p>A indicação da validade não é obrigatória em:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas;</li> <li>▪ Bebidas com um teor de álcool de 10 % ou mais, em volume.</li> </ul> <p><b>Bebidas sem álcool:</b> A indicação da validade mínima não é obrigatória nos refrigerantes sem álcool, sumos de frutos, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5L.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Produto          |                                                                                                                                                               | Rotulagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não pré-embalado | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Frutas, legumes e tubérculos</b></li> <li>▪ <b>Diversos (Pão, Bolas de Carne, Lanches, Pastelaria)</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominação de venda;</li> <li>- Quantidade;</li> <li>- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;</li> <li>- O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício;</li> </ul> <p><b>Na fruta é obrigatório a indicação do local de origem e do calibre.</b></p> <p>No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de receção do produto.</p>                                                                                                                                                                     |
|                  | <p><b>Produtos de origem animal:</b></p> <p><b>1. Carnes e produtos à base de carnes (Pastéis de carne)</b></p> <p><b>2. Peixes</b></p>                       | <p><b>Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominação de venda;</li> <li>- Quantidade;</li> <li>- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;</li> <li>- O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício;</li> <li>- Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;</li> </ul> <p>No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de receção do produto.</p> |

|                                                                            |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | <p><b>Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais);</li> <li>- Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro);</li> <li>- Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro);</li> <li>- Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento);</li> <li>- Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento).</li> </ul> <p><b>Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- no mesmo estado membro, <b>a indicação pode ser “origem:</b> (nome do estado membro) ”</li> <li>- num mesmo país terceiro, <b>a indicação pode ser “origem:</b> (nome do país terceiro) ”</li> </ul> <p><b>No caso da carne de bovino importada para a Comunidade é suficiente a indicação no rótulo: “origem: não -CE” e local de abate: (nome do país terceiro)</b></p> <p><b>No caso da carne picada é obrigatório no rótulo referir: “produzida em</b> (nome do Estado membro ou País terceiro) ”, consoante o local de produção da carne, e <b>“origem”</b> quando o Estado ou Estados em questão não sejam o Estado de preparação da carne. <b>O Estado-Membro ou o país terceiro em que ocorreu o abate é obrigatória no caso da carne picada.</b></p> |
|                                                                            | <p><b>Informação obrigatória específica para peixes</b></p>                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Espécie</b> (nome comercial e nome científico);</li> <li>- <b>Método de produção</b> (exemplos: capturado no mar, aquicultura)</li> <li>- <b>Zona de captura</b> (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Produtos de origem animal: Pré-embalados e Não pré-embalados</b></p> | <p>Exemplos:</p> <p>Leite, iogurtes, queijo, fiambre, ovos</p> <p>Carne e peixe crus e congelados</p>                                                | <p>Relativamente aos requisitos de rastreabilidade, e aos produtos recebidos de origem animal, deve ser assegurada a abordagem de “um passo atrás – um passo em frente”; ou seja deve ser assegurada <b>informação sobre o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do setor alimentar que expediu os géneros alimentícios.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### Idioma utilizado

As indicações obrigatórias a constar da rotulagem **são sempre redigidas em português**, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas. Excetua-se a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for suscetível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, aquela pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores sejam também redigidas em português, em caracteres com o mínimo de 3 mm ou, quando os caracteres do rótulo de origem forem inferiores, com dimensão idêntica à daqueles.

### Indicação do lote

O lote não tem obrigatoriamente de ser precedido da letra “L”. Sempre que a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação de lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta, o mínimo, por indicação de **dia e mês**.

### Não Pré-embalado

A identificação será o conjunto da identificação produto e documento de acompanhamento.

ANEXO C - Plano de Monitorização e Medição - Receção, Armazenagem e Expedição de produto – PMM.01



Universidade do Minho  
Serviços de Ação Social  
Departamento Alimentar

Campus de Gualtar  
4710-057 Braga – P

PLANO DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO  
  
PMM.01 - RECEÇÃO, ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO DE PRODUTO

| Etapas  | Item a Controlar |             | Limite Especificado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Monitorização e Medição                                                                                                  |             |                                                                                                      |                  |                  |                                                                                        | Ação em caso de Não Conformidade                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
|---------|------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|---------------|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|         |                  |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Método                                                                                                                   | Equipamento | Frequência                                                                                           | Amostra          | Responsabilidade | Registo                                                                                |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
| Receção | Transporte       | Temperatura | Produtos Congelados e Ultracongelados                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | T ≤ -15°C                                                                                                                | Verificação | Registo de temperatura do transporte ou sonda/visor do veículo do transporte ou Termómetro dos SASUM | Por cada receção | 100%             | Trabalhador da DAGS (com exceção do Snack-Bar dos Congregados e Cantina de Sta. Tecla) | Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/Requisição/Fatura | Informar de imediato:<br><br>Responsável DAGS: quantidades e documentos.<br><br>Responsável DA: temperaturas especificadas e condições de transporte.<br><br>Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;<br><br>Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;<br><br>Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05). |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
|         |                  |             | Produtos Congelados:<br>- Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno<br>- Preparados de carne<br>- Miudezas                                                                                                                                                                                                           | T ≤ -15°C                                                                                                                |             |                                                                                                      |                  |                  |                                                                                        |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
|         |                  |             | Produtos Refrigerados:<br>- Carne picada fresca<br>- Miudezas e vísceras<br>- Carne de aves e coelho<br>- Carne de suíno e bovino<br>- Carnes frescas e transformadas<br>- Fiambre<br>- Tofu, seitan<br>- Ovos pasteurizados /pressurizados<br>- Ovos frescos<br>- Queijo, iogurtes, manteiga<br>- Peixe fresco<br>- Bacalhau salgado seco | ≤ 2 °C<br>≤ 3 °C<br>≤ 4 °C<br>≤ 7 °C<br>≤ 7 °C<br>≤ 6 °C<br>≤ 5 °C<br>0 a 4 °C<br>≤ 7 °C<br>2 a 6 °C<br>≤ 2 °C<br>≤ 7 °C |             |                                                                                                      |                  |                  |                                                                                        |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
|         |                  |             | - Frutas, legumes frescos<br>- Outros produtos                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Temperatura ambiente                                                                                                     |             |                                                                                                      |                  |                  |                                                                                        |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                               |             |               |                  |      |                                                                             |                                                                      |
|         |                  |             | Avaliação de Condições                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |             |                                                                                                      |                  |                  |                                                                                        |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | - Carro higienizado;<br>- Veículos apropriados ao transporte. | Verificação | Não Aplicável | Por cada receção | 100% | Trabalhador da DAGS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade | Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/Requisição/Fatura |

| Etapa   | Item a Controlar |                                                          | Limite Especificado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Monitorização e Medição                                                                                                  |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        | Ação em caso de Não Conformidade                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Método                                                                                                                   | Equipamento           | Frequência                                                                                           | Amostra          | Responsabilidade                                                            | Registo                                                                                |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Receção | Transporte       | Documentos/Quantidade Rececionada/Quantidade Requisitada | Guia de Transporte/Requisição/Fatura (P.04-01)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Verificação                                                                                                              | Balança, se aplicável | Por cada receção                                                                                     | 100%             | Trabalhador da DAGS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade | Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/Requisição/Fatura                   | Informar o/a Responsável DAGS, corrigir as quantidades nos documentos. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Receção | Produto          | Temperatura                                              | Produtos Congelados e Ultracongelados                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | T ≤ -15°C                                                                                                                | Verificação           | Registo de temperatura do transporte ou sonda/visor do veículo do transporte ou Termómetro dos SASUM | Por cada receção | 100%                                                                        | Trabalhador da DAGS (com exceção do Snack-Bar dos Congregados e Cantina de Sta. Tecla) | Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/Requisição/Fatura   | Informar de imediato o/a Responsável de DAGS/ Responsável DA.<br><br>Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;<br><br>Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;<br><br>Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05). |
|         |                  |                                                          | Produtos Congelados:<br>- Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno<br>- Preparados de carne<br>- Miudezas                                                                                                                                                                                                         | T ≤ -12°C                                                                                                                |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          | Produtos Refrigerados:<br>- Carne picada fresca<br>- Miudezas e vísceras<br>- Carne de aves e coelho<br>- Carne de suíno e bovino<br>- Carnes frescas e transformada<br>- Fiambre<br>- Tofu, Seitan<br>- Ovos Pasteurizados /pressurizado<br>- Ovos frescos<br>- Queijo, iogurtes, manteiga<br>- Peixe fresco<br>- Bacalhau salgado seco | ≤ 2 °C<br>≤ 3 °C<br>≤ 4 °C<br>≤ 7 °C<br>≤ 7 °C<br>≤ 6 °C<br>≤ 5 °C<br>0 a 4 °C<br>≤ 7 °C<br>2 a 6 °C<br>≤ 2 °C<br>≤ 7 °C |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          | - Frutas, legumes frescos<br>- Outros produtos                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Temperatura ambiente                                                                                                     |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          | Acondicionamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Embalagem intacta, afastada do pavimento e das paredes da caixa de transporte                                            |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          | Rotulagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Especificação e Critérios de Rotulagem (E.03)                                                                            |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|         |                  |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |                       |                                                                                                      |                  |                                                                             |                                                                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Etapa   | Item a Controlar |          | Limite Especificado                                                                                             | Monitorização e Medição |                 |               |                     |                      |                                                                                         | Ação em caso de Não Conformidade                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|---------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                  |          |                                                                                                                 | Método                  | Equipament<br>o | Frequência    | Amostra             | Responsabilida<br>de | Registo                                                                                 |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Receção | Produto          | Validade | Produtos congelados                                                                                             | ≥ 8 meses               | Verificação     | Não Aplicável | Por cada<br>receção | 100%                 | Trabalhador da<br>DAGS/ Responsável<br>da Unidade ou outro<br>trabalhador da<br>unidade | Carimbo de Receção<br>(P.04-03) na Guia<br>de Transporte/<br>Requisição/Fatura | Informar de imediato o/a<br>Responsável de DAGS/<br>Responsável DA.<br><br>Proceder à averiguação<br>da(s) causa(s) pelo desvio<br>detetado;<br><br>Proceder ao<br>desencadeamento das<br>ações necessárias para a<br>reposição da<br>conformidade;<br><br>Evitar a recorrência da não<br>conformidade verificada.<br>(P.05). |
|         |                  |          | Produtos congelados – <b>gelados</b>                                                                            | ≥ 12 meses              |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>carnes em vácuo</b>                                                                  | ≥ 20 dias               |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>produtos de charcutaria</b>                                                          | ≥ 3 meses               |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>iogurte/queijo pasta mole (mascarpone, etc...)</b>                                   | ≥ 1 mês                 |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>queijo pasta dura (flamengo, mozzarella, regionais, etc...), manteiga, margarina</b> | ≥ 3 meses               |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>Ovos frescos ou pasteurizados (inteiro, gema, clara)</b>                             | ≥ 20 dias               |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos refrigerados – <b>4ª gama (frutas, legumes), queijo fresco</b>                                         | ≥ 8 dias                |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Outros produtos refrigerados – <b>seitan, tofu, ...</b>                                                         | ≥ 1 mês                 |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Produtos frescos a granel - <b>fruta, legumes, carne, peixe, etc....</b>                                        | Não aplicável           |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | <b>Pães pré-embalados (forma, hambúrguer, cachorro)</b>                                                         | ≥ 8 dias                |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | Outros produtos                                                                                                 | ≥ 6 meses               |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|         |                  |          | <b>Produtos de higienização</b>                                                                                 | ≥ 12 meses              |                 |               |                     |                      |                                                                                         |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Etapa         | Item a Controlar                                                                               | Limite Especificado                                                       | Monitorização e Medição |               |                               |                      |                                                                                           |                                                                       | Ação em caso de Não Conformidade                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |                                                                                                |                                                                           | Método                  | Equipamento   | Frequência                    | Amostra              | Responsabilidade                                                                          | Registo                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Armazenamento | Temperatura                                                                                    | Especificação Temperaturas de Conservação dos Géneros Alimentícios (E.01) | Verificação             | Sonda Visor   | 2×Dia (Início e fim)          | 1 Leitura/ Câmara    | Trabalhador da DAGS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade               | Registo Controlo Armazenagem (P.04-04)                                | Informar de imediato o Responsável DAGS/ Responsável DA                                                                                                                                                                                                       |
|               | Validade (Unidades Alimentares do DA)                                                          | Dentro da Validade                                                        |                         | Não Aplicável | Conforme P.04                 | 100%                 | Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade                                    | Registo Abertura Lote e Registo Consumo Lote Diário (P.04-05/P.04-06) | Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;                                                                                                                                                                                                   |
|               | Validade (Armazéns do DCF)                                                                     | Dentro da Validade                                                        |                         | Não Aplicável | Mensal                        | 40 artigos distintos | Trabalhador da DAGS                                                                       | Registo Controlo das Validades (P.04-10)                              | Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;                                                                                                                                                                           |
|               | Validade (Unidades Alimentares do DA)<br>Matérias-primas e/ou produtos congelados internamente | Dentro da Validade                                                        |                         | Não Aplicável | Mensal (última semana do mês) | 16 artigos distintos | Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade                                    | Registo Controlo das Validades (P.04-10)                              | Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05/IT.86).                                                                                                                                                                                            |
|               | Existências                                                                                    | Zero Desvios                                                              | Contagem/ Verificação   | Não Aplicável | Conforme Plano DCF            | 100%                 | Trabalhador/a delegado do DCF/Responsável da Unidade ou trabalhador/a delegado da unidade | Lista de artigos                                                      | Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;<br><br>Proceder ao acerto do <i>stock</i> com autorização do Administrador;<br><br>Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para evitar a recorrência das diferenças verificadas (P.05). |
| Expedição     | Avaliação das Condições                                                                        | Carro higienizado; Veículos apropriados ao transporte.                    | Verificação             | Não Aplicável | Por cada receção              | 100%                 | Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade                                    | Carimbo de Receção (P.04-03) na Transferência de Armazém              | Informar de imediato: Responsável DAGS: quantidades e documentos.                                                                                                                                                                                             |
|               | Documentos                                                                                     | Transferência de Armazém                                                  |                         |               |                               |                      |                                                                                           |                                                                       | Responsável do DA: condições de transporte.                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                       |                          |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------|--------------------------|--|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Quantidade Rececionada                | Transferência de Armazém |  |  |  |  |  |  | Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;<br><br>Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;<br><br>Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05). |
|  | Validade dos produtos de higienização | Validade ≥ 1 mês         |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                            |

**LEGENDA:**  
DA: Departamento Alimentar  
DCF: Departamento Contabilístico e Financeiro  
DAGS: Divisão de Aprovisionamento e Gestão de Stocks  
SASUM: Serviços de Acção Social da Universidade do Minho