



Universidade do Minho
Serviços de Acção Social

CADERNO DE ENCARGOS
CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º
001/2023

AQUISIÇÃO DE MATERIAL
DESCARTÁVEL/REUTILIZÁVEL, POR LOTES

CLÁUSULA 1.ª | OBJETO

1- O presente concurso tem por objeto principal a **aquisição de material descartável/reutilizável, por lotes** para fornecer às unidades alimentares, descritas infra, conforme o **Anexo A** do presente Caderno de Encargos.

Braga:

- Armazém de Gualtar, Localização: *Campus* de Gualtar, 4710-057 Braga;
- Cantina Sta. Tecla, Localização: Rua Francisco Machado Owen - Sta. Tecla, 4715-021 Braga.

Guimarães:

- Armazém de Azurém, Localização: *Campus* de Azurém, 4800 - 058 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.ª | ELEMENTOS DO 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 pelos concorrentes, 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 (doravante designado por CCP) na sua redação atual, 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 **inicia-se com a sua assinatura até ao 31 de dezembro 2023, sendo renovável, por acordo entre as partes, até 31 de dezembro de 2024, data em que cessará**

definitivamente sem possibilidade de renovação, 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 na alínea a) do n.º 1 do artigo 311.º, a alínea a) do artigo 312.º, artigo 313.º e n.º 1 do artigo 315.º todos do CCP.

2. - A prorrogação prevista no número anterior não pode determinar que o contrato tenha um prazo de execução superior a 3 anos.

Verificada a necessidade de promover uma modificação objetiva do contrato com fundamento nas alterações anormais e imprevisíveis das circunstâncias, conforme previsto na alínea b) do artigo 312.º, mediante requerimento devidamente fundamentada apresentado pelo fornecedor, caso a modificação a promover não cumpra os limites previstos no artigo 313.º do CCP, designadamente o limite de até 10% do preço contratual inicial, o contrato poderá ser revogado por acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que a do contrato, conforme artigo 331.º do CCP e desde que a revogação só produza os seus efeitos 30 dias após a assinatura do acordo de revogação.

3 - 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, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

4 - Atingido o preço contratual, o contrato cessará para todos e quaisquer efeitos, independentemente do prazo de execução decorrido.

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) Garantia dos bens;
- c) Continuidade de fornecimento dos bens durante o prazo de execução do contrato;

- d) 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;
- e) 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;
- f) A não entrega das fichas técnicas dentro do prazo estipulado na alínea d) e e) determina, por cada dia de atraso, o registo e comunicação de uma reclamação do tipo 4, de acordo com o descrito no quadro do n.º 3 da cláusula 15.^a, dando lugar à aplicação de uma penalidade contratual nos termos da referida cláusula.**
- g) Ceder, durante a execução do contrato, os equipamentos necessários à execução do mesmo, como suportes de papel de alumínio, suportes de papel aderente, ou outro qualquer equipamento/material de suporte necessário à boa distribuição dos artigos/lotos, no prazo máximo de 15 dias após solicitação pelo gestor do contrato;**
- h) Assegurar a manutenção/reparação e/ou substituição dos equipamentos acima referidos, no prazo de 24 horas após a sua comunicação.**

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 encomendas@sas.uminho.pt, para o (s) endereço(s) indicados para o efeito, respeitando os horários descritos abaixo.

Horários de receção das encomendas dos fornecedores:

Unidade	Horário de receção de encomendas
Armazém de Gualtar	11:00h – 16:00h
Cantina - Santa Tecla (José Amorim)	8:30h – 10:30h
Armazém de Azurém	11:00h – 16:00h

4 – 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.

5 – 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 registradas pelas suas unidades alimentares.

6 – 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, receção dos bens, bem como a prestação ou solicitação de informações relacionadas e necessárias para efeito de faturação.

CLÁUSULA 5.^a | 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 receção, 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 removidos, entende-se que estes passam para a sua posse tornando-se elegíveis para abate.

CLÁUSULA 6.ª | ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

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

2 - Serão verificados os parâmetros de receção, constantes no documento **PMM.01** (Plano Monitorização e Medição Receção, 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 os custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos, para o local de entrega, são da responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA 7.ª | 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 compromisso 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.ª | 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.ª | 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 as amostras entregues na fase pré-contratual, os SASUM devem de isso 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, os SASUM procedem à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

CLÁUSULA 10.ª | ACEITAÇÃO DOS BENS

1 - Caso os testes a que se refere a Cláusula 8.^a 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, 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, procedendo-se ao seu abate.

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 - Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os SASUM devem pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, **acrescido de todos os impostos, com exclusão do IVA**, se este for legalmente devido, **que não pode ultrapassar o preço base do procedimento discriminado no Anexo A**, deste Caderno de Encargos.

A tara das embalagens que acondicionam a mercadoria, não pode ser faturada. Deve o fornecedor controlar as entregas e levantamento das mesmas.

2- O preço 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** 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.

CLÁUSULA 13.^a | REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

1 - Poderá ocorrer uma única revisão ordinária dos preços unitários, desde que decorrida metade da vigência do contrato e quando as circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar tiverem sofrido uma alteração anormal e imprevisível, desde que a exigência das obrigações por si assumidas afete gravemente os princípios da boa fé e não esteja coberta pelos riscos próprios do contrato

2 - Para efeitos do disposto no número anterior, o cocontratante **deve apresentar pedido devidamente fundamentado, instruído de todos os elementos que condicionam a revisão, bem como de todos os cálculos subjacentes ao mesmo.**

3 - Caso o contraente público considere que o pedido não se encontra devidamente fundamentado, solicita os esclarecimentos necessários.

4 - No caso de não serem prestados os esclarecimentos solicitados nos termos do n.º anterior, ou no caso de insuficiência e clareza dos mesmos, o pedido de revisão de preços pode ser recusado.

CLÁUSULA 14.^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 o número de compromisso indicado 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, será o fornecedor notificado, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este 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.

CLÁUSULA 15.^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.

Os deméritos são atribuídos aos artigos/produtos/bens/serviços que não sejam entregues/prestados de acordo com as características/especificações/obrigações fixadas nas peças procedimentais ou que violem outros requisitos definidos legalmente, de acordo com o estabelecido nos quadros infra, conforme as prestações objeto do Contrato.

Os parâmetros definidos, no caso dos produtos alimentares, foram elaborados de acordo com os requisitos especificados no Plano de Monitorização, Medição, Receção, Armazenamento e Expedição do Produto – PMM.01 e nos Critérios de Rotulagem – E.03.

A atribuição dos deméritos, no caso dos artigos/produtos/bens, segue a seguinte metodologia:

	Avaliação de Fornecedores de Produto	Situações a considerar:	Demérito associado à falha verificada
1	GRAVIDADE/PERIGOSIDADE I Não conformidades documentais	- Ausência de resposta a qualquer reclamação sobre o produto (verificado no registo no Uebe.Q); - Outras situações de não conformidade não previstas em outros campos.	2
2	GRAVIDADE/PERIGOSIDADE II Não conformidades que põem em causa o normal funcionamento do serviço	- Falhas de quantidades de produto nas caixas/embalagens; -Quantidades encomendadas não recebidas ou recebidas após data de entrega prevista (diferenças que implicam alterações no serviço); - Outras falhas de documentação.	5
3	GRAVIDADE/PERIGOSIDADE III 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; - Quantidades encomendadas não recebidas (diferenças que implicam alterações no serviço); - Produtos com validade a expirar (PMM01). - Artigos com especificidades diferentes do produto adjudicado (calibre, marca, gramagem, ...); - Caixas de plástico sujas, partidas (caixas de fruta/legumes); - Caixas de papelão rasgadas; - Caixas de papelão violadas; - Carro/carrinha de transporte sujas; - Outros.	8
4	GRAVIDADE/PERIGOSIDADE IV Não conformidades que podem por em causa a saúde e o serviço prestado ao utente	- Temperatura do produto fora do limite definido; - Temperatura de transporte fora dos parâmetros definidos no PMM.01; - Produto recebido diferente do produto encomendado; - Presença de corpo estranho; - Produto Não Conforme (má qualidade): - Produto não fresco; - Deteriorado; - Textura/aspecto/cheiro anormal; - Produtos fora de validade; - Enlatados/latas com ferrugem; - Lote da fatura diferente dos lotes recebidos; - Falhas na rotulagem (obrigações legais de rotulagem): - Dupla rotulagem; - Rotulagem trocada; - Ausência de rotulagem; - Rotulagem em língua estrangeira. - Outros.	10

3 – 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.

4 - 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

5 - 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.

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

7 – 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.**

8 – 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.

9 – 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%.**

10 – 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 **10% do preço contratual por artigo/lote.**

CLÁUSULA 16.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 cocontratante.

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 cocontratante, na parte em que intervenham;
- b) As determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo cocontratante, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) As manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais pelo cocontratante;
- d) Os incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante, 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 cocontratante, 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 cocontratante 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 cocontratante 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 cocontratante 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 17.^a | 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 18.^a | 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 15.^a** 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 7 da cláusula 15.^a, 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 19.^a | 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 20^a 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

CLÁUSULA 20.^a | FORO COMPETENTE

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

CLÁUSULA 21.^a | SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1 - A subcontratação por qualquer das partes dependerá da autorização da outra, nos termos do CCP.

2 – Os SASUM podem autorizar a cessão do contrato pelo fornecedor a terceiro, nos termos do CCP, 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.

CLÁUSULA 22.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 23.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 pelo gestor do contrato – **Maria Lurdes Da Cruz Rodrigues** do Departamento Alimentar.

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 24.ª | CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 25.ª | LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação em vigor, nomeadamente o CCP e demais legislações específicas que forem aplicáveis ao tipo de fornecimento em causa.



Universidade do Minho

Serviços de Acção Social

ANEXOS AO

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º 001/2023

AQUISIÇÃO DE MATERIAL

DESCARTÁVEL/REUTILIZÁVEL, POR LOTES

ANEXO A – MAPA DE QUANTIDADES

Lote	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Preço unitário base	Total
1	SACOS DE PAPEL P/ BAGUETES (10+6) 28 cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	400.000,00	0,007€	2.800,00€
2	SACOS - SACOS C/ FECHO DE AMOSTRAS APTO PARA CONTACTO ALIMENTAR 160x220 mm	UN	8.000,00	0,037€	296,00€
3	SACOS - SACOS CONGELAR CARNE VÁCUO - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR 350x400 mm	UN	400,00	0,027€	10,80€
4	SACOS DE PAPEL RECICLADO (30+8)*42cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR- TAKE AWAY	UN	24.000,00	0,027€	650,40€
5	COPOS EM CARTAO DESCARTAVEIS P/ BEBIDAS QUENTES 90ML (apto p/contacto alimentar)	UN	20.000,00	0,020€	400,00€
6	FOSFOROS LONGOS cx c/100 un +/-50UN	UN	560,00	0,630€	352,80€
7	BASE CARTÃO + NAPERON BRANCO REDONDO DIÂMETRO 24 cm +/- 2CM - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	2.000,00	1,000€	2.000,00€
	CAIXA DE PASTELARIA S/ JANELA - CARTÃO QUADRADA 26X26X10CM +/- 2CM APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	1.000,00	0,420€	420,00€
8	BASE CARTÃO + NAPERON BRANCO REDONDO DIÂMETRO 31 cm +/- 2CM -- APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	2.000,00	1,000€	2.000,00€
	CAIXA DE PASTELARIA S/ JANELA - CARTÃO QUADRADA 33X33X11CM +/- 2CM APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	1.000,00	0,420€	420,00€
9	BASE CARTÃO + NAPERON BRANCO RECTANGULAR CARTÃO 40x16cm +/- 2CM -- APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	2.000,00	1,200€	2.400,00€
	CAIXA DE PASTELARIA S/ JANELA CARTÃO RETANGULAR 42X16x12CM +/- 2CM APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	1.000,00	0,420€	420,00€
10	PALITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (EMB 250 UN +/- 50UN)	UN	400,00	3,212€	1.284,80€
11	TESTES RÁPIDO P/ ÓLEO ALIMENTAR (TESTE DE ESCALA COLORIMÉTRICA DE 5 NÍVEIS/CORES)	UN	1.200,00	1,234€	1.480,80€
12	RECARGA FOLHA DE ALUMINIO apto p/ contacto alimentar 30cmx200m	ROLO	120,00	10,740€	1.288,80€
13	PAPEL VEGETAL/ MULTICOZEDURA folhas 50x75 cm (apto p/ contacto alimentar e temperaturas quentes)	FOL	400,00	0,061€	24,40€
14	COLHER MATERIAL REUTILIZAVEL 16CM +/-2cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	8.000,00	0,020€	160,00€
	GARFO MATERIAL REUTILIZAVEL 16CM +/-2cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	8.000,00	0,020€	160,00€
	FACA MATERIAL REUTILIZAVEL 16CM +/-2cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	8.000,00	0,020€	160,00€
15	RECARGA PELICULA ADERENTE 30cmx300m - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	ROLO	400,00	5,360€	2.144,00€
16	FORMA RECTANGULAR CARTÃO ESTANQUE C/ TAMPA EM CARTÃO 750 ML - apto p/ contacto alimentar	UN	6.000,00	0,277€	1.662,00€
17	FORMA ALUMINIO RECTANGULAR C/ TAMPA EM CARTÃO 3,5L - apto p/ contacto alimentar	UN	6.000,00	0,500€	3.000,00€
18	ESPATULA MATERIAL REUTILIZAVEL 90 mm EMBALADAS INDIVIDUALMENTE - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	80.000,00	0,040€	3.200,00€
19	GEL LACOR - COMBUSTIVEL (BALDE 4kg)	UN	12,00	14,600€	175,20€
20	COPOS EM CARTAO DESCARTAVEIS 200ML - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	UN	80.000,00	0,036€	2.880,00€
21	BASE QUADRADA COM TAMPA BISAGRA MATERIAL REUTILIZAVEL 170x165x75 (750 cc) apto p/ contacto alimentar	UN	12.000,00	0,361€	4.334,72€
22	TAÇA SOBREMESA/GELADO CARTÃO 180 ml (apta p/ contacto com alimentos)	UN	128.000,00	0,069€	8.832,00€
23	EMBALAGEM EM PP REUTILIZAVEL (500 cc, altura de 7 a 8,5 mm) C/ TAMPA apto p/ contacto alimentar - uso em microondas	UN	16.000,00	0,181€	2.896,00€
24	CAIXA PARA PIZZA DE CARTÃO QUADRADA 33X33X3,5 CM (+/- 2CM)	UN	1.200,00	0,330€	396,00€
25	BASE RECTANGULAR PP (500 cc, altura 6,0 - 8,5 cm) C/ TAMPA TRANSPARENTE REUTILIZAVEL apto p/ contacto alimentar - uso em micro-ondas	UN	22.000,00	0,209€	4.598,00€
	BASE RECTANGULAR PP (1000 cc, altura 5 - 7,5) C/ TAMPA MÉDIA TRANSPARENTE REUTILIZAVEL apto p/ contacto alimentar - uso em micro-ondas	UN	12.000,00	0,330€	3.960,00€
	BASE RECTANGULAR PP (1000 cc, altura 7,5 - 8,5 cm) C/ TAMPA BAIXA TRANSPARENTE REUTILIZAVEL apto p/ contacto alimentar - uso em micro-ondas	UN	8.000,00	0,330€	2.640,00€
26	SACO CRISTAL BIODEGRADAVEL TRANSP. 30X40X0,03 cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	KG	400,00	4,080€	1.632,00€
	SACO CRISTAL BIODEGRADAVEL TRANSP. 60X80X0,08 cm APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	KG	800,00	4,080€	3.264,00€
	SACO CRISTAL BIODEGRADAVEL TRANSP. 40X60X0,04 cm - APTO P/ CONTACTO ALIMENTAR	KG	600,00	4,080€	2.448,00€
					64.790,72€

➤ **Especificações técnicas:**

- No lote 12– recargas de folha de alumínio, e lote 15 - recarga de película aderente, devem fornecer também os respetivos suportes;
- Quando aplicável, o material a fornecer, deve ser apropriado para a utilização na indústria alimentar (contacto com alimentos e superfícies alimentares);
- Os artigos devem ser acondicionados de forma a garantir a sua proteção do meio exterior e as condições necessárias à perfeita conservação das suas características;
- As embalagens têm que se apresentar íntegras e limpas, bem como têm de garantir uma adequada conservação e transporte do produto;
- Os produtos devem ser transportados em condições que não coloquem em causa a integridade do produto;
- A rotulagem deve estar de acordo com a legislação em vigor e deve ser em língua portuguesa, de forma legível, visível e indelével;
- São suscetíveis de devolução os artigos entregues cuja informação requerida seja insuficiente, confusa, com rasuras ou incorreções, assim como são rejeitadas todas as embalagens que se apresentem danificadas;

• **RECICLAGEM DE PLÁSTICO**

Cada número indica um tipo de plástico para facilitar a separação dos diferentes tipos de plásticos existentes, tornando o material mais homogêneo para ser reciclado.



Os sete símbolos de reciclagem de plástico

Número 1 – PET – Polietileno Tereftalato

É encontrado em produtos como garrafas de refrigerante e água, óleo, embalagens plásticas de antisséptico bucal e outros. O material originado da reciclagem de PET é utilizado na fabricação de fibra para carpete, tecido, vassoura, embalagem de produtos de limpeza e acessórios diversos.

Temperaturas de uso: -40°C até 70°C

Alta transparência. Ideal para comidas frias.

O **APET Politereftalato de Etileno Amorfo** é um poliéster, polímero termoplástico, desenvolvido por dois químicos britânicos Whinfield e Dickson em 1941, formado pela reação entre o ácido tereftálico e o etileno glicol, formando um poliéster, utiliza-se principalmente na forma de fibras e em embalagens para bebidas.

O **RPET (PET reciclado)** contém uma parte significativa de APET proveniente de reciclado pós-consumo e material pós-industrial mantendo todos os requisitos para uso com contacto alimentar.

Embalagens produzidas de RPET, podendo as mesmas também ser recicladas, é o nosso contributo de reduzir a quantidade de embalagens com destino a lixeiras, mantendo a segurança e a proteção dos alimentos.

Número 2 – PEAD – Polietileno de Alta Densidade

É o plástico utilizado comumente em embalagens de iogurte, sucos, frascos de leite, produtos de limpeza e potes de sorvete. Após separado e reciclado, origina novos frascos, cadeiras, latas de lixo, tubulação de esgoto e até conduites – produto usado em paredes, para passar fiação elétrica internamente.

Número 3 – PVC – Policloreto de Vinila

Pode ser adquirido por consumidores sob forma de itens de higiene pessoal, frascos de remédio ou brinquedos. Após recolhido e reciclado vira mangueira de jardim, tubulação de esgoto e cone de tráfego e cabos.

Número 4 – PEBD – Polietileno de Baixa Densidade

Esse tipo de plástico se encontra nas sacolas plásticas de supermercados, bolsas de soro fisiológico, entre outros. No pós-reciclagem poderá ser encontrado servindo como saco de lixo e tubulação para irrigadores.

Número 5 – PP – Polipropileno

Ele é utilizado para a fabricação de recipientes de alimentos como ketchup, iogurte e margarina, de produtos químicos e remédios, entre diversos outros. Após ser reciclado, será transformado, entre outras opções, em caixas e cabos para bateria de carro e recipientes para tintas.

Temperaturas de uso: -18°C até 100°C

Ideal para embalagens Micro-ondas. “Do congelador para o Micro-ondas”.

O polipropileno é uma resina termoplástica, pertencente ao grupo das poliolefinas que inclui os polietilenos e polibutenos, com ampla faixa de propriedades e grande facilidade de processamento. Estas características têm permitido o crescimento contínuo no consumo mundial deste material.

O polipropileno é um termoplástico semicristalino, produzido através da polimerização do monômero propeno, usando um catalisador estereoespecífico formando cadeias longas. As macromoléculas de polipropileno podem conter milhares de unidades monoméricas. O termo estereoespecífico do catalisador se refere à característica de controlar a posição do grupo metila na cadeia polimérica de forma ordenada.

A maior parte do polipropileno comercial é do tipo "isotático", em que a maioria das unidades de propeno está com a "cabeça" unida à "cauda", formando uma cadeia com todos os grupos metila orientados para o mesmo lado. Esta estrutura estereorregular favorece o desenvolvimento de regiões cristalinas, que, dependendo das condições de processamento, permite obter uma cristalinidade entre 40 e 70%.

Número 6 – PS – Poliestireno

Usado em copos e pratos descartáveis (que são de usos único e um perigo para o meio ambiente), pote para iogurte, bandejas e embalagem para ovos. Utilizado para a fabricação de placas para isolamento térmico, acessórios para escritório e bandejas.

Número 7 – Outros

Símbolo encontrado em embalagem multicamada para biscoitos e salgadinhos, mamadeiras, CD, DVD e algumas utilidades domésticas. Estes plásticos são reaproveitados para fabricação de madeira plástica e para reciclagem energética, processo onde é aproveitado o valor calorífico do resíduo plástico.



- **ECONOMIA CIRCULAR**

É aconselhável que as embalagens tenham símbolos gravados para informar o consumidor da importância de mudança de comportamento e sua participação na **economia circular**, como por exemplo:



1: Lavar para reutilizar

2: Reutilizar

3: Reciclar

ANEXO B - CRITÉRIOS DE ROTULAGEM – E.03



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	Produtos de origem animal: 1. Carnes e produtos à base de carnes, diversos (folhados, carne, leite, iogurtes, queijo, refrigerados e congelados) 2. Peixes (congelado e refrigerado)	Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos: - Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade: ▪ Validade < 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês; ▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; ▪ Validade > 18 meses, é suficiente a indicação do ano. - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - Lista de ingredientes; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo; - Local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; - Lote; - Marca identificação NOTAS: Queijo: sujeito a perda considerável de massa, dispensa a

	Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada	indicação da quantidade líquida. Géneros alimentícios cuja validade foi prolongada por gases de embalagem têm que indicar «Acondicionado em atmosfera protectora». - Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais); - Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento). Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos: - no mesmo estado membro, a indicação pode ser “origem: (nome do estado membro) ” - num mesmo país terceiro, a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro) ” 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) 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.
	Informação obrigatória específica para peixes congelados e refrigerados	- 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 respectivo rótulo, dispensa a indicação da quantidade líquida); - Marca identificação;

		- Espécie (nome comercial e nome científico); - Método de produção (exemplos: capturado no mar, aquicultura) - Zona de captura (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21) - No caso camarões, identificar o país de origem do embalador.
--	--	---

Produto		Rotulagem
Pré-embalado	Ovos	- Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade (indicação do dia e do mês); - O nome ou firma ou denominação social e a morada da exploração; - Condições especiais de conservação - Classificação; - Código distintivo do produtor; - Lote.
Pré-embalado	▪ Bebidas ▪ Diversos: Arroz, Massas, Óleo, Azeite, Pão, Pudins, Mousse, Gelatina, Leite Creme, Legumes Congelados, Chocolates, Pastilhas Elásticas, Rebuçados, Pizzas, Pastelaria, ...); seitan, tofu, etc...	- Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade: ▪ Validade < 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês; ▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; ▪ Validade > 18 meses, é suficiente a indicação do ano. - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - Lista de ingredientes; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;

- Lote.

NOTAS:

A indicação da validade mínima não é obrigatória para os seguintes produtos:

Pastilhas Elásticas, Vinagres, Sal de cozinha, Açúcares, Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos.

▪ **Informação específica de produtos biológicos**

Produtos biológicos

- deve constar no rótulo o número de código da autoridade ou do organismo de controlo a que está sujeito o operador que efectuou a mais recente operação de produção ou de preparação (exemplo: PT/AB02)

- deve constar na embalagem o logótipo comunitário (nos géneros alimentícios pré-embalados) – ver abaixo

- 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:

- “Agricultura União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida na União Europeia
- “Agricultura não União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida em países terceiros
- “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
- 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.



Bebidas alcoólicas: 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.»).

A indicação da validade não é obrigatória em:

	▪ Informação obrigatória específica para bebidas	▪ Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas; ▪ Bebidas com um teor de álcool de 10 % ou mais, em volume. Bebidas sem álcool: 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.
--	---	---

Produto		Rotulagem
Não pré-embalado	▪ Frutas, legumes e tubérculos ▪ Diversos (Pão, Bolas de Carne, Lanches, Pastelaria)	- Denominação de venda; - Quantidade; - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; Na fruta é obrigatório a indicação do local de origem e do calibre. No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de recepção do produto.

	Produtos de origem animal: 1. Carnes e produtos à base de carnes (Pastéis de carne) 2. Peixes Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) excepto dobrada	Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos: - Denominação de venda; - Quantidade; - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo; No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de recepção do produto. - Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais); - Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento). Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos: - no mesmo estado membro, a indicação pode ser “origem: (nome do estado membro)” - num mesmo país terceiro, a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro)” 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) 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.

	Informação obrigatória específica para peixes	- Espécie (nome comercial e nome científico); - Método de produção (exemplos: capturado no mar, aquicultura) - Zona de captura (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21)
Produtos de origem animal: Pré-embalados e Não pré-embalados	Exemplos: Leite, iogurtes, queijo, fiambre, ovos Carne e peixe crus e congelados	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 informação sobre o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do setor alimentar que expediu os géneros alimentícios.

Idioma utilizado

As indicações obrigatórias a constar da rotulagem **são sempre redigidas em português**, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas. Exceptua-se a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for susceptível 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.

PLANO DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO



Universidade do Minho

Serviços de Ação

Campus de Gualtar

PMM.01 - RECEÇÃO, ARMAZENAGEM e EXPEDIÇÃO DE PRODUTO

Etapa	Item a Controlar		Limite Especificado	Monitorização e Medição						Ação em caso de Não Conformidade
				Método	Equipamento	Frequência	Amostragem	Responsabilidade	Registo	
Receção	Transporte	Temperatura	Produtos Congelados e Ultracongelados	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:
			Produtos Congelados: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas							Responsável DAGS: quantidades e documentos.
			Produtos Refrigerados:							Responsável DA: temperaturas especificadas e condições de transporte.
										Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo

			- Carne picada fresca - Miudezas e vísceras - Carne de aves e coelho - Carne de suíno e bovino - Carnes frescas e transformadas - Fiambre - Tofu, seitan - Ovos pasteurizados /pressurizados - Ovos frescos - Queijo, iogurtes, manteiga - Peixe fresco - Bacalhau salgado seco	≤ 2 °C ≤ 3 °C ≤ 4 °C ≤ 7 °C ≤ 7 °C ≤ 6 °C ≤ 5 °C 0 a 4 °C ≤ 7 °C 2 a 6 °C ≤ 2 °C ≤ 7 °C								desvio detetado;
			- Frutas, legumes frescos - Outros produtos	Temperatur a ambiente								Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade; Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05).

		Avaliação de Condições	- Carro higienizado; - Veículos apropriados ao transporte.	Verificação	Não Aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador da DAPS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	
--	--	------------------------	---	-------------	---------------	------------------	------	---	---	--

Etapa	Item Controlar ^a		Limite Especificado	Monitorização e Medição						Ação em caso de Não Conformidade
				Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade	Registo	
Receção	Transporte	Documentos/Quantidade e Reccebida/Quantidade Requistada	Guia de Transporte/ Requisição/Fatura (P.04-01)	Verificação	Balança, se aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador da DAPS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar o/a Responsável DAPS, corrigir as quantidades nos documentos.
Receção		Produto Temperatura	Produtos Congelados e Ultracongelados $T \leq -15^{\circ}\text{C}$	Verificação	Registo de temperatura do transporte ou sonda/visor do	Por cada receção	100%	Trabalhador da DAPS (com exceção do Snack-Bar dos Congregados e	Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar de imediato o/a Responsável de DAPS/

			Produtos Congelados: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas	T ≤ - 12°C		veículo do transporte ou Termómetro dos SASUM			Cantina de Sta. Tecla)		Responsável DA. Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da
			Produtos Refrigerados:								

			- Carne picada fresca - Miudezas e vísceras - Carne de aves e coelho - Carne de suíno e bovino - Carnes frescas e transformada - Fiambre - Tofu, Seitan - Ovos Pasteurizados /pressurizado - Ovos frescos - Queijo, iogurtes, manteiga - Peixe fresco - Bacalhau salgado seco ≤ 2 °C ≤ 3 °C ≤ 4 °C ≤ 7 °C ≤ 7 °C ≤ 6 °C ≤ 5 °C 0 a 4 °C ≤ 7 °C 2 a 6 °C ≤ 2 °C ≤ 7 °C - Frutas, legumes frescos - Outros produtos Temperatura ambiente								conformidade; Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05).
		Acondicionamento	Embalagem intacta, afastada do pavimento e das paredes da caixa de transporte	Verificação	Não Aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador da DAGS/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da	Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura		

		Rotulagem	Especificação e Critérios de Rotulagem (E.03)					unidade			
Etapa	Item a Controlar			Limite e Especificação	Monitorização e Medição						Ação em caso de Não Conformidade
					Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade	Registo	
Receção	Produto	Validade	Produtos congelados	≥ 8	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	Informar de imediato o/a Responsável de DAGS/ Responsável DA. Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade; Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05).
			Produtos congelados –	≥ 12							
			Produtos refrigerados –	≥ 20							
			Produtos refrigerados –	≥ 3							
			Produtos refrigerados – iogurte/queijo pasta mole (mascarpone, etc...)	≥ 1 mês							
			Produtos refrigerados – queijo pasta dura (flamengo, mozzarella, regionais, etc...), manteiga, margarina	≥ 3 meses							
			Produtos refrigerados – Ovos frescos ou pasteurizados (inteiro, gema, clara)	≥ 20 dias							
			Produtos refrigerados – 4ª gama (frutas, legumes), queijo fresco	≥ 8 dias							
			Outros produtos	≥ 1							

			Produtos frescos a granel - fruta, legumes, carne, peixe, etc....	Não aplicável							
			Pães pré-embalados (forma, hambúrguer, cachorro)	≥ 8 dias							
			Outros produtos	≥ 6 meses							
			Produtos de higienização	≥ 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 de 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 de Controlo da Armazenagem (P.04-04)	Informar de imediato o Responsável da DAGS/ Responsável

	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)	el DA Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;
	Validade (Armazéns do DCF)	Dentro da Validade		Não Aplicável	Mensal	40 artigos distintos	Trabalhador da DAGS	Registo Controlo das Validades (P.04-10)	Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05/IT.86).
	Validade (Unidades Alimentares do DA) 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)	
	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; Proceder ao acerto do <i>stock</i> com autorização do Administrador; 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 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;
	Validade dos produtos de higienização	Validade ≥ 1 mês							Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade; Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05).

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