



**Universidade do Minho**

Serviços de Acção Social

## **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO N.º 056/2024**

**AQUISIÇÃO DE CARNE DE AVES, POR LOTES**

## **CLÁUSULA 1.ª | OBJETO**

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

### **Braga:**

- Armazém de Gualtar, Restaurante Panorâmico, Grill, Bar do Grill, Cantina, Bar CP 1, Bar CP 2, Bar CP 3, Bar 4 (Eng.ª/ICS), Bar 5 (E.Med.). 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, Grill, Cantina, Bar de Eng.ª I, Bar de Arquitetura, Bar do Auditório, Bar de Eng.ª II. Localização: Campus de Azurém, 4800 - 058 Guimarães;
- Bar do Teatro Jordão: localização: Portaria do Teatro Jordão, Rua de Vila Flor SN, 4810-225 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".

3 - A adjudicação é feita ao nível de cada um dos lotes.

4 - Salvo se estiver expressamente previsto em sentido contrário, as regras especificadas nas peças do procedimento são as mesmas para todos os lotes.

5 - Os atos e decisões relativos a cada lote são independentes e não prejudicam a validade e eficácia das decisões sobre o outro lote ou a respetiva tramitação.

## **CLÁUSULA 2.ª | 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 (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 | PRAZO**

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

- inicia-se a **1 de fevereiro e termina a 30 de setembro de 2025**, 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 311.º, n.º 1, alínea a), artigo 312.º, alínea b), artigo 313.º e artigo 315.º, n.º 1, todos do CCP.
- Pode ser denunciado, mediante comunicação escrita enviada, por qualquer uma das partes, com 90 (noventa) dias de antecedência antes do termo inicial ou do termo da prorrogação.

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

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**

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no presente Caderno de Encargos, bem como das que decorram da celebração do contrato 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 - Constituem, ainda, obrigações do fornecedor:

Entregar os bens objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, nos termos da cláusula 5.ª;

- a) Entregar os bens objeto do contrato de acordo durante a execução do contrato, com as características, especificações e técnicas e nos locais exigidos no Caderno de Encargos, nos termos da cláusula 6.ª;
- 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 e 853 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) Enviar os **boletins analíticos** dos parâmetros microbiológicos dos artigos que os SASUM, entenderem pedir, habitualmente uma vez por semestre;

- d) Enviar as alterações das **fichas técnicas** dos produtos, ocorridas durante a execução do contrato, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a revisão do documento;
- e) Enviar documentos solicitados pelos SASUM, no prazo máximo de 15 (quinze) 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 de receção das encomendas dos fornecedores:**

<b>Unidade</b>	<b>Horário de receção de encomendas</b>
Cantina de Gualtar	8:30h – 10:00h
Grill Gualtar	8:30h – 11:00h
Bar do Grill de Gualtar	8:30h – 9:00h / 15:00h – 15:30h
Restaurante Panorâmico	8:30h – 10:30h
Bar CP1 - Gualtar	7:30h – 11:00h / 15:00h – 16:00h
Bar CP2 - Gualtar	7:30h – 11:30h
Bar CP3 - Gualtar	8:00h – 11:00h / 15:00h – 17:00h
Bar 4 - Gualtar	8:00h – 11:00h / 15:00h – 16:00h
Bar 5 - EMedicina - Gualtar	8:00h – 11:30h / 15:30h – 16:30h
Armazém de Gualtar	8:30h – 11:30h / 13:30h – 16:30h
Bar das Residências - Santa Tecla	8:30h – 11:00h / 15:00h – 16:30h
Cantina - Santa Tecla	9:00h – 11:00h
Snack-Bar dos Congregados	8:00h – 11:00h
Cantina de Azurém	8:30h – 11:30h
Grill - Azurém	8:30h – 11:30h
Bar de Engenharia I - Azurém	7:30h – 11:30h / 14:00h – 17:00h
Bar de Engenharia II - Azurém	8:30h – 10:30h / 15:00h – 16:30h
Bar de Arquitetura - Azurém	8:30h – 11:30h / 14:00h – 17:00h
Bar do Auditório - Azurém	8:30h – 10:30h / 14:30h – 16:00h
Armazém de Azurém	9:00h – 10:30h
Bar do Teatro Jordão - Guimarães	8:45h – 11:00h / 15:00h – 16:00h

4 – 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.

5 - Os bens e quantidades a fornecer são os descritos no **Anexo A** do caderno de encargos, porém os SASUM, **reservam-se no 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.

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, receção 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 - 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.

2 - 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.

3 - 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.

4 – 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.

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 (cinco) dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações dos SASUM sem serem removidos, 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 – Na entrega dos bens objeto do contrato 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.

2 - 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.

#### **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 compromisso a mencionar no caso das faturas.**

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

3 - Em caso de o fornecimento ser acompanhado de guia de remessa/transporte, deve a fatura ser emitida nos termos do código do IVA e enviada aos SASUM até ao 10º (décimo) dia após a data de emissão.

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 os documentos entregues na fase pré-contratual, bem como durante a sua preparação e confecção, 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.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 (cinco) 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 | PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

- 1 - O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto na legislação nacional em vigor relativa à proteção de dados pessoais, bem como o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados, e ainda proteção da privacidade

no sector de comunicações eletrónicas, mantendo em total confidencialidade os dados pessoais ("Dados"), cujo acesso lhe tenha sido cedido pelo Contraente Público no âmbito da execução do presente contrato.

2 - Os dados pessoais a que o cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam cedidos pelo Contraente Público ao abrigo da execução do presente contrato serão tratados em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais.

3 - Paralelamente, o cocontratante obriga-se a atuar na medida das instruções que lhe forem transmitidas pelo Contraente Público, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais de terceiros.

4 - O cocontratante obriga-se, por si e através dos seus colaboradores, a cumprir com as respetivas disposições que dizem respeito à proteção de dados que lhes sejam legalmente aplicáveis, obrigando-se a informar todos aqueles sobre os quais tenham a direção, sobre a abrangência da confidencialidade dos dados. Compromete-se, designadamente a não tratar os dados a que tem acesso de forma incompatível com a finalidade que justificou a recolha junto ao titular nem a copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir ou divulgar a terceiros sem que para tal tenha sido expressamente autorizado, por escrito, pelo Contraente Público.

5 - O cocontratante obriga-se a pôr em prática as medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e privacidade dos dados pessoais por si guardados, utilizados e armazenados, e à livre circulação dos dados tratados no âmbito e para execução das atividades do presente Contrato devendo, em especial:

- a) Proteger os sistemas de processamento de dados por si utilizados contra o acesso de pessoas não autorizadas, bem como contra ataques, independentemente da sua natureza, pelos próprios colaboradores ou terceiros ou ainda contra destruição ou perdas acidentais;
- b) Garantir a posterior verificação e determinação sobre se e quem inseriu, alterou ou eliminou dados pessoais em sistemas de processamento de dados, no caso de uma ocorrência deste tipo.
- c) Garantir a confidencialidade, a integridade, e a disponibilidade, dos dados pessoais.
- d) Conforme já previsto no n.º 2 o tratamento de dados a realizar deve ser efetuado apenas de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados (o Contraente Público).
- e) Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados membros.
- f) No caso de subcontratação devidamente autorizada, o cocontratante deve obter a autorização expressa para o efeito do responsável pelo tratamento, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações do cocontratante, devendo o acordo entre ambos deter os mesmos requisitos de forma.

6 - O cocontratante garante apoio ao responsável pelo tratamento em caso de exercício de direitos pelos titulares.

7 - O cocontratante presta assistência ao responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que sobre ele recaem (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto).

8 - O cocontratante colabora nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento e garante que responderá, em prazo razoável, e na medida do possível, às questões da autoridade de controlo relativas ao



tratamento de dados pessoais que este contrato projeta e a qualquer pedido de informação do titular dos dados quanto ao tratamento.

9 - O cocontratante obriga-se a pôr em prática o procedimento de notificação à Autoridade de Controlo Nacional em caso de violação de dados pessoais, no prazo máximo de 72 horas após tomar conhecimento ou, após o mesmo, com a devida justificação do atraso na comunicação.

10 - Sempre que o tratamento de dados pessoais por si efetuado envolva categorias especiais de dados, os titulares dos dados são informados de que os seus dados são alvo de operação que consubstancia um tratamento de dados, da finalidade e da respetiva condição de legitimidade.

11 - O cocontratante é responsável por quaisquer danos causados ao titular dos dados e ao Contraente Público, enquanto responsável pelo tratamento de dados, por si e /ou dos seus colaboradores, decorrente de incumprimento das obrigações decorrentes da legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados bem como do presente contrato ou se não tiver seguido as instruções lícitas da Contraente Público conforme disposição referida no n.º 3.

12 - Para efeitos do disposto nos n.ºs 3 e 10 da presente cláusula, entende-se por “colaboradores” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao próprio cocontratante incluindo, designadamente representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o referido cocontratante e o referido colaborador.

## **CLÁUSULA 12.<sup>a</sup> | 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 (dois) 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 13.<sup>a</sup> | 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 discriminado no Anexo A**, deste Caderno de Encargos multiplicado pelas quantidades ali referidas.

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 - A tara das embalagens que condicionam a mercadoria, não pode ser faturada, pelo que deve o fornecedor controlar as entregas e levantamento das mesmas.**

4 - Na execução do contrato somente serão efetuados os pagamentos correspondentes às quantidades efetivamente encomendadas e entregues, nos termos dos pressupostos da cláusula 4.<sup>a</sup>, n.º 5.

#### **CLÁUSULA 14.<sup>a</sup> | CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1 - O prazo máximo de pagamento é de 60 (sessenta) 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 n.º 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, o **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 o Portal da Fatura Eletrónica na Administração Pública (FE-AP), da Entidade de Serviços Partilhados da Administração Pública, I.P. - <https://www.feap.gov.pt/>.

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

#### **CLÁUSULA 15.<sup>a</sup> | 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 lote.

3 - Por cada reclamação, enviada pelo gestor de contrato, por correio eletrónico ao fornecedor para os contatos indicados no contrato, serão atribuídos **deméritos** de acordo com o quadro abaixo.

4 - **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 no quadro infra, conforme as prestações objeto do Contrato, cujos parâmetros definidos 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.:

	<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> 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
<b>2</b>	<b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE II</b> 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
<b>3</b>	<b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE III</b> 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
<b>4</b>	<b>GRAVIDADE/PERIGOSIDADE IV</b> 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/aspeto/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

5 – O pagamento da penalidade pecuniária pode ser feito com recurso à caução (se for aplicável) ou à retenção de 10% do valor dos pagamentos , sendo que os SASUM podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penalidades pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6 - A aplicação das penalidades constantes no n.º 1 por parte do SASUM opera-se através de comunicação formalizada ao fornecedor.

7 - 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.

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

9 – 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 lote.**

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

11 - 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%.**

12 – 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/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 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 ônus 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 17.<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 18.<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, nos termos do artigo 333.º do CCP, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, incluindo:

- 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 n.º 1 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 na cláusula 15.ª, n.º 7, 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 no artigo 333.º, n.º 2 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 (seis) 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 (trinta) 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.<sup>a</sup> | SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

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

#### **CLÁUSULA 22.<sup>a</sup> | 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.<sup>a</sup> | 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 **Lurdes Rodrigues** do Departamento Alimentar sendo auxiliada pelos responsáveis das unidades alimentares e armazéns.

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.<sup>a</sup> | LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O contrato é regulado pela legislação em vigor, nomeadamente CCP 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**

**CONCURSO PÚBLICO N.º 056/2024**

**AQUISIÇÃO DE CARNE DE AVES, POR**

**LOTES**



**ANEXO A – MAPA DE QUANTIDADES e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Lote	Descrição do artigo	Un.	Quantidade estimada	Preço unitário base	Subtotal
1	AVES - PERÚ BIFE (120-150gr) - FRESCO, EMBAL. VÁCUO	kg	2.000	8,20 €	16.400,00 €
2	AVES - PERÚ ESPETADAS S (140 - 170 gr DE CARNE POR ESPETADA) - FRESCO	kg	500	4,80 €	2.400,00 €
3	AVES - PATO INTEIRO SEM MIÚDOS (2,0 - 2,5 kg) - CONGELADO	kg	2.500	3,80 €	9.500,00 €
4	AVES - PATO PERNA (COTO + COXA) - CONGELADO	kg	60	7,90 €	474,00 €
5	AVES - PERÚ PEITO - CONGELADO	kg	2.900	7,90 €	22.910,00 €
6	AVES - PERÚ PERNA (TÍBIA E FEMUR) - CONGELADO	kg	1.000	3,90 €	3.900,00 €
7	AVES - FRANGO BIFE (120-150gr) - CONGELADO	kg	1.500	7,50 €	11.250,00 €
8	AVES - FRANGO INTEIRO S/ PESCOÇO (950 -1100gr) - FRESCO	kg	14.000	2,40 €	33.600,00 €
9	AVES - FRANGO CAMPO 1800-2500GR (C/MIUDOS+SANGUE) - FRESCO	KG	230	3,40 €	782,00 €
10	AVES - FRANGO PEITO INTEIRO - CONGELADO	kg	1.000	6,25 €	6.250,00 €
11	AVES - FRANGO PERNA (TÍBIA + FEMUR, 100-150gr) - CONGELADO	kg	800	2,40 €	1.920,00 €
12	AVES - PATO PEITO C/ PELE - CONGELADO	kg	120	11,90 €	1.428,00 €
				<b>TOTAL</b>	<b>110.814,00 €</b>

**Especificações técnicas:**

- Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devidamente autorizadas pela entidade competente para o efeito.
- Todos os produtos deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de animais abatidos e preparados em matadouros e/ou indústrias de transformados de carne devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas e aprovadas para consumo público, de acordo com a regulamentação de inspeção sanitária.
- Os produtos fornecidos deverão cumprir com o disposto na legislação em vigor.
- Os produtos deverão apresentar-se sempre íntegros, com características indicadoras de bom estado de frescura, salubridade e higiene antes do processo tecnológico de transformação.
- As embalagens deverão apresentar-se em bom estado de higiene e integridade, protegendo os produtos de contaminação externa, hermeticamente seladas e rotuladas.
- Os produtos congelados devem ser entregues em transporte adequado para produtos congelados, de forma a garantir a conservação da temperatura dos mesmos.
- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo.

- Os produtos congelados não devem apresentar sinais de abusos térmicos (cristais de gelo em excesso, presença excessiva de gelo areado, aglomeração, desidratação, oxidação, congelação em bloco)
- Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro a ranso, alteração do odor ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

## ANEXO B - CRITÉRIOS DE ROTULAGEM – E.03

Campus de Gualtar  
4710-057 Braga – P





**Universidade do Minho**  
Serviços de Acção Social  
Departamento Alimentar

ESPECIFICAÇÃO		
Designação: CRITÉRIOS ROTULAGEM – E.03		
Produto		Rotulagem
Pré-embalado	<p><b>Produtos de origem animal:</b></p> <p><b>1. Carnes e produtos à base de carnes, diversos (folhados carne, leite, iogurtes, queijo, refrigerados e congelados)</b></p> <p><b>2. Peixes (congelado e refrigerado)</b></p> <p><b>Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) excepto dobrada</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 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 susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício;</li> <li>- Lote;</li> <li>- Marca identificação</li> </ul> <p><b>NOTAS:</b></p> <p><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 protectora».</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: (nome do estado membro) ”</b></li> <li>- num mesmo país terceiro, <b>a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro) ”</b></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>

**Informação obrigatória  
específica para peixes  
congelados e refrigerados**

**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.**

- 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
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Bebidas</b></li> <li>▪ <b>Diversos:</b> Arroz, Massas, Óleo, Azeite, Pão, Pudins, Mousse, Gelatina, Leite Creme, Legumes Congelados, Chocolates, Pastilhas Elásticas, Rebuçados, Pizzas, Pastelaria, ...); seitan, tofu, etc...</li> </ul>	<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>  <b>A indicação da validade mínima não é obrigatória para os seguintes produtos:</b>  Pastilhas Elásticas, Vinagres, Sal de cozinha, Açúcares, Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Informação específica de produtos biológicos</b></li> </ul>	<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 efectuou 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 style="text-align: center;">  <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 20px;"> <div style="width: 20px; height: 10px; background-color: #90EE90; margin-bottom: 5px;"></div> GREEN: Pantone 367 <div style="width: 20px; height: 10px; background-color: #0000FF; margin-bottom: 5px;"></div> BLUE: Pantone Reflex Blue Text in blue </div>  </div>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Informação obrigatória específica para bebidas</b></li> </ul>	<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 susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício;</li> </ul> <p>Na <b>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 recepção do produto.</p>
	<b>Produtos de origem animal:</b> <b>1. Carnes e produtos à base de carnes (Pastéis de carne)</b>  <b>2. Peixes</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;</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 susceptível 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 recepção do produto.</p>
	<b>Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) excepto 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> <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: (nome do estado membro)”</b></li> <li>- num mesmo país terceiro, <b>a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro)”</b></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 (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></p>
	<b>Informação obrigatória específica para peixes</b>	<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>
<b>Produtos de origem animal: Pré-embalados e Não pré-embalados</b>	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 <b>informação sobre o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do setor alimentar que expedi os géneros alimentícios.</b>

#### 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 gênero 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**  
**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	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:  Responsável DAGS: quantidades e documentos.  Responsável DA: temperaturas especificadas e condições de transporte.  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: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas	T ≤ -15°C														
			Produtos Refrigerados: - 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														
			- Frutas, legumes frescos - Outros produtos	Temperatura ambiente														
			Avaliação de Condições									- Carro higienizado; - 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.  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: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas	T ≤ -12°C							
			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							
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 unidade	Carimbo de Receção (P.04-03) na Guia de Transporte/Requisição/Fatura			
Rotulagem		Especificação e Critérios de Rotulagem (E.03)									

Etapa	Item a Controlar		Limite Especificado	Monitorização e Medição						Ação em caso de Não Conformidade
				Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade	Registo	
Receção	Produto	Validade	Produtos congelados	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	<p>Informar de imediato o/a Responsável de DAGS/ Responsável DA.</p> <p>Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;</p> <p>Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade;</p> <p>Evitar a recorrência da não conformidade verificada. (P.05).</p>
			Produtos congelados – <b>gelados</b>							
			Produtos refrigerados – <b>carnes em vácuo</b>							
			Produtos refrigerados – <b>produtos de charcutaria</b>							
			Produtos refrigerados – <b>iogurte/queijo pasta mole (mascarpone, etc...)</b>							
			Produtos refrigerados – <b>queijo pasta dura (flamengo, mozzarella, regionais, etc...), manteiga, margarina</b>							
			Produtos refrigerados – <b>Ovos frescos ou pasteurizados (inteiro, gema, clara)</b>							
			Produtos refrigerados – <b>4ª gama (frutas, legumes), queijo fresco</b>							
			Outros produtos refrigerados – <b>seitan, tofu, ...</b>							
			Produtos frescos a granel - <b>fruta, legumes, carne, peixe, etc....</b>							
			<b>Pães pré-embalados (forma, hambúrguer, cachorro)</b>							
			Outros produtos							
			<b>Produtos de higienização</b>							

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) 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;
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;
	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