UNIVERSIDADE POLITÉCNICA DE SANTARÉM

CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO N.º 031SAS/CPU/2026

AQUISIÇÃO E SERVIÇO DE REFEIÇÕES PREPARADAS COM RECURSO AO MÉTODO DE COOK-CHILL PARA OS SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE POLITÉCNICA DE SANTARÉM

Índice

SECÇÃO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS 4

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS 4
Cláusula 1.ª - Objeto 4
Cláusula 2.ª – Contrato 5
Cláusula 3.ª - Interpretação dos documentos que regem a aquisição de serviços na execução contratual 5
Cláusula 4.ª - Prazos 6
Cláusula 5.ª - Preço base e preço contratual 6
Cláusula 6.ª - Condições de pagamento e faturação 7

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES 7
Cláusula 7.ª - Obrigações gerais do Prestador de Serviços 7
Cláusula 8.ª - Vínculo laboral dos trabalhadores afetos à execução do contrato 9
Cláusula 9.ª - Informações preliminares sobre os locais 10
Cláusula 10.ª - Dever de sigilo 10
Cláusula 11.ª - Obrigações do Contraente Público 10
Cláusula 12.ª - Tratamento e Proteção de Dados Pessoais 11
Cláusula 13.ª – Conformidade e Operacionalidade dos Bens 13
Cláusula 14.ª – Entrega dos Bens Objeto do Contrato 13
Cláusula 15.ª – Receção dos Bens do Objeto Contrato 14
Cláusula 16.ª – Inspeção e Testes 14
Cláusula 17.ª – Aceitação dos Bens 15

CAPÍTULO III - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO 16

Cláusula 18.ª - Acompanhamento e fiscalização do modo de execução do contrato 16

Cláusula 19.ª - Cessão da posição contratual do Prestador de Serviços 16

CAPÍTULO IV - VICISSITUDES CONTRATUAIS 16
Cláusula 20.ª - Sanções contratuais 16
Cláusula 21.ª - Resolução do contrato pelo Contraente Público 17
Cláusula 22.ª - Casos de Força Maior 18
Cláusula 23.ª - Resolução do Contrato por parte do Prestador de Serviços 19

CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS 19
Cláusula 24.ª - Deveres de Informação 19

Cláusula 25.ª - Direitos de propriedade intelectual 19
Cláusula 26.ª - Comunicações e notificações 19
Cláusula 27.ª - Contagem dos prazos na fase de execução do contrato 20
Cláusula 28.ª - Arbitragem/Foro competente 20
Cláusula 29.ª - Legislação aplicável 20

SECÇÃO II – CLÁUSULAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS……
Cláusula 30.ª - Serviços a prestar 20
Cláusula 31.ª - Conformidade dos serviços 20
Cláusula 32.ª - Garantia técnica 21
ANEXOS…… …….27
Anexo I – Especificações /condições técnicas……..…….28
Anexo II – Critérios de rotulagem…….33
Anexo III - Plano de Monitorização e Medição…….....36
Anexo IV - Composição genérica da dieta geral e da dieta vegetariana……..42
Anexo V - Dieta geral e dieta vegetariana - Capitações ……44
Anexo VI - Horários de funcionamento ……46
Anexo VII- População escolar em 2025/2026……..47
Anexo VIII - Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP……..…48

SECÇÃO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª - Objeto

1. O presente Concurso tem por objeto principal a aquisição e serviço de refeições preparadas através do recurso de Cook-Chill, para fornecer nos refeitórios dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém, descritas a baixo:
    - Complexo Andaluz;
    - Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS);
    - Escola Superior de Saúde de Santarém (ESSS);
    - Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM).

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 e serviço de refeições preparadas através do recurso de Cook-Chill, bem como a operação dos refeitórios, incluindo o serviço e o acompanhamento das refeições no Universidade Politécnica de Santarém.
3. O serviço de refeições a cargo do Prestador de Serviços inclui as seguintes responsabilidades:
    a) Custos com o pessoal;
    b) Aquisição de matérias-primas e produtos não alimentares;
    c) Fardamentos;
    d) Custos com formação e desenvolvimento;
    e) Sistema de registo e controlo de refeições;
    f) Separação seletiva dos lixos de acordo com as normas ambientais;
    g) Limpeza dos equipamentos e da cozinha;
    h) Controlo bacteriológico;
    i) Despesas de supervisão;
    j) Seguro de responsabilidade civil;
    k) Seguro de acidentes de trabalho dos colaboradores;
    l) Acompanhamento e respostas sobre questões ligadas à segurança alimentar, junto das entidades

oficiais competentes.

Cláusula 2.ª – Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e integrará ainda os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar (*a existirem)*;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos (*a existirem)*;
   c) O presente Caderno de Encargos e anexos;
   d) A proposta adjudicada;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Prestador de Serviços (*a existirem)*.
2. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, em caso de divergência entre os vários documentos que integram o contrato, a prevalência é determinada pela ordem por que vêm enunciados no número anterior.
3. Os ajustamentos propostos pelo Contraente Público nos termos previstos no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo Prestador de Serviços nos termos previstos no artigo 101.º do mesmo diploma legal prevalecem sobre todos os documentos previstos no n.º 1 da presente cláusula.
4. Além dos documentos indicados no n.º 1, o Prestador de Serviços obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.
5. Persistindo dúvidas, aplicar-se-á o Código dos Contratos Públicos e demais legislação portuguesa aplicável.

Cláusula 3.ª - Interpretação dos documentos que regem a aquisição de serviços na execução contratual

1. Qualquer dúvida surgida na interpretação de documentos contratuais, regulamentares ou sobre o modo de execução das respetivas obrigações deve ser colocada por escrito com a maior antecedência possível.
2. Se as dúvidas ocorrerem após o início da prestação de serviços, o Prestador de Serviços deve formulá-las imediatamente, também por escrito, justificando as razões da sua apresentação extemporânea, sem prejuízo da sua responsabilidade decorrente do atraso.
3. A falta de cumprimento dos deveres referidos torna o Prestador de Serviços responsável por todas as consequências da sua errónea ou deficiente interpretação.

Cláusula 4.ª - Prazos

1. O contrato vigorará por um período de 3 meses, com efeitos a 1 de setembro de 2026 e términus a 30 de novembro de 2027, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato
2. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.
3. O contrato de prestação de serviços objeto do procedimento mantém-se em vigor até à conclusão dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, ou até se mostrar esgotado o preço contratual, dependendo do que ocorrer em primeiro lugar, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 5.ª - Preço base e preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no Caderno de Encargos, os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) comprometem-se a efetuar o pagamento ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, que não pode ultrapassar o preço base **125.400,00€ (cento e vinte e cinco mil e quatrocentos euros)** acrescido de IVA à taxa legal em vigor, calculados com base num número estimado total de **19.000 refeições /trimestre**, a um preço unitário, por refeição de **6,60 € (seis euros e sessenta cêntimos),** acrescidos de IVA À taxa legal em vigor.
2. O histórico de atividade que foi tido em conta para o presente Caderno de Encargos teve em consideração as refeições servidas no ano letivo de 2025/2026 ainda a decorrer.
3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não seja expressamente atribuída aos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), nomeadamente os relativos a transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como todas as despesas de aquisição, transporte, armazenamento, encargos com montagem e manutenção dos seus meios materiais.
4. Considerando que os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) se reservam ao direito de adquirir quantidades inferiores às previstas no Contrato e Caderno de Encargos, conforme a evolução das necessidades internas registadas nos refeitórios, somente serão efetuados os pagamentos correspondentes às quantidades efetivamente encomendadas pelos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) e entregues.
5. O preço máximo que o Contraente Público se dispõe a pagar pela presente aquisição de serviços, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, é de 6€ (seis euros), acrescido do IVA à taxa legal em vigor por refeição.
6. Os preços unitários estão fixados na secção II - Cláusulas Técnicas e Funcionais (*as que existirem*) do presente Caderno de Encargos. (*Se aplicável*)
7. O preço previsto no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público no presente Caderno de

Encargos, incluindo despesas de alojamento, alimentação, deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 6.ª - Condições de pagamento e faturação

1. A emissão das faturas eletrónicas pelo Prestador de Serviços deverá ser feita após a prestação de serviços e será paga por transferência bancária.
2. As quantias devidas pelo Contraente Público devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias, de acordo *(de acordo com o disposto nos n.º 3 e 4 do artigo 299.º do CCP – máximo 60 dias)* dias após a receção da devida fatura e deverá observar o disposto no artigo 299.º-B do CCP e legislação conexa, devendo da mesma constar o máximo dos seguintes elementos: a referência do contrato, o número de compromisso, os números das notas de encomenda (*ou outro documento equivalente)* e das guias de remessa a que dizem respeito.
3. Em caso de discordância por parte do Contraente Público quanto aos valores ou quantidades indicadas nas faturas, deve este comunicar ao Prestador de Serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando aquele obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à retificação da fatura.
4. As faturas eletrónicas a emitir pelo Prestador de Serviços deverão ser enviadas para faturacao@ipsantarem.pt e através da plataforma eSPap (broker) emissão de segundas vias das faturas solicitadas pelo Contraente Público não será objeto de qualquer cobrança adicional.
5. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.
6. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades ou sanções previstas no presente Caderno de Encargos ou determinadas por lei, o cumprimento defeituoso da prestação de serviços terá um efeito suspensivo sobre a faturação e sobre o pagamento até à total regularização da situação.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Cláusula 7.ª - Obrigações gerais do Prestador de Serviços

1. Nos termos do contrato a celebrar, o Prestador de Serviços obriga-se, durante o período da sua execução, à realização de todas as operações necessárias ao integral cumprimento do objeto do contrato.
2. O prestador de serviços 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.
3. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Prestador de Serviços as seguintes obrigações principais:
   a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, de acordo com o artigo 27.º do Programa do procedimento, nos termos do artigo 81.º do CCP e da Portaria n.º 372/2017, de 14 de dezembro;
   b) Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança

alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular as constantes nos Regulamentos (CE) 852 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) Garantia dos bens;
d) Reparar todos os danos e prejuízos diretos e indiretos causados pela execução do contrato, nomeadamente os referentes a casos de intoxicação alimentares;
e) Suportar os custos das análises que o primeiro outorgante entender solicitar por serem necessárias para averiguação de suspeitas de intoxicação alimentar, presença de alergénios não declarados ou outras situações;
f) Continuidade de fornecimento dos bens durante o prazo de execução do contrato, com idênticas características às dos produtos que entregou aquando da solicitação da amostra, se aplicável;
g) Enviar os boletins analíticos dos parâmetros microbiológicos dos artigos que os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), entenderem pedir, habitualmente uma vez por semestre;
h) Enviar as alterações das fichas técnicas dos produtos, ocorridos durante a execução do contrato, no prazo máximo de 15 dias após a revisão do documento.

4. Enviar os documentos solicitados pelos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), 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.
5. O não cumprimento do estipulado nas especificações técnicas, conforme se encontra no Anexo I, serão alvo de uma sanção de 10% sobre o preço contratual.
6. A entrega dos bens deve ser efetuada de acordo com as condições, quanto ao modo e prazo, constantes das encomendas dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), enviadas por correio eletrónico, através do endereço geral@sas.ipsantarem.pt , para o endereço indicado para o efeito, respeitando os horários descritos abaixo:

HORÁRIOS DE RECEÇÃO DE ENCOMENDAS DOS FORNECEDORES:

REFEITÓRIO	HORÁRIO DE RECEÇÃO DE ENCOMENDAS
Complexo Andaluz	8:30H – 10:30H
Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS)	8:30H – 10:30H
Escola Superior de Saúde de Santarém (ESSS)	8:30H – 10:30H
Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM)	8:30H – 10:30H

7. 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.
8. 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 grau máximo de satisfação/procura dos utentes dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém).
9. Os bens e quantidades a fornecer são os descritos no ponto 1 da Cláusula 13º deste Caderno de Encargos, porém os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), reservam-se o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas e especificadas no Caderno de Encargos, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelos refeitórios inseridos no Universidade Politécnica de Santarém.
10. As interações e comunicações, entre fornecedor e Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), 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 de bens, bem como a prestação ou solicitação de informações relacionadas e necessárias para efeito de faturação.
11. Na execução da presente aquisição de serviços o Prestador de Serviços fica obrigado a prestar todos os esclarecimentos que o(s) Gestor(es) do Contrato considere(m) necessários, nos termos e para os efeitos dos artigos 289.º e 290.º e 290.º-A do CCP, e no prazo que este(s) venha(m) a fixar.
12. O Prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, bem como toda a legislação e regulamentação portuguesa aplicável.

Cláusula 8.ª - Vínculo laboral dos trabalhadores afetos à execução do contrato

1. Nos termos do disposto no artigo 419.º-A do CCP, aplicável por força do artigo 451.º nº 2 do CCP, o Prestador de Serviços obriga-se a executar o contrato trabalhadores em regime de contrato de trabalho sem termo em regime de contrato de trabalho a termo, desde que por período de tempo não inferior ao prazo do contrato da aquisição de serviços (*para os contratos cujo prazo seja igual ou inferior a um ano*), devendo para o efeito assinar a declaração constante no Anexo VIII.
2. O disposto no n.º 1 (*no primeiro n.º 1)* não se aplica aos trabalhadores com contrato a termo de substituição celebrado nas situações previstas nas alíneas a) a d) do n.º 2 do artigo 140.º do Código do Trabalho.
3. O disposto no n.º 1 não se aplica a trabalhadores que executem tarefas ocasionais ou serviços específicos e não duradouros no âmbito da execução da concessão

Cláusula 9.ª - Informações preliminares sobre os locais

Independentemente das informações contidas no presente Caderno de Encargos, entende-se que o Prestador de Serviços se inteirou, em cada local, das condições da realização do objeto do contrato, pelo que não serão admitidas quaisquer reclamações baseadas no desconhecimento e na falta de previsão do volume e natureza dos trabalhos a executar.

Cláusula 10.ª - Dever de sigilo

1. O Prestador de Serviços obriga-se a não divulgar quaisquer informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Contraente Público, de que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos.
2. O Prestador de Serviços obriga-se também a não utilizar as informações obtidas para fins alheios à execução do contrato.
3. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
4. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Prestador de Serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
5. O Prestador de Serviços obriga-se a remover e destruir no termo final do prazo contratual todo e qualquer registo, em papel ou eletrónico, que contenha dados ou informações referentes ou obtidas na execução do contrato e que o Contraente Público lhe indique para esse efeito.
6. O dever de sigilo mantém-se em vigor indefinidamente, até autorização expressa do contraente público, 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.
7. O Prestador de Serviços não pode utilizar o logotipo ou qualquer outro sinal distintivo do Contraente Público sem o consentimento prévio deste.

Cláusula 11.ª - Obrigações do Contraente Público

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, o Contraente Público obriga-se a fiscalizar a execução do objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência e o zelo, próprios das melhores práticas.
2. Constituem ainda obrigações do Contraente Público:

    a) Nomear um responsável pela gestão do contrato para efeitos de comunicações com o Prestador de

Serviços, e comunicar quaisquer alterações dessa nomeação;

b) Monitorizar e supervisionar a aplicação das condições e termos contratuais;

c) Monitorizar a qualidade dos serviços prestados;

d) Comunicar, em tempo útil, os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato;

e) Disponibilizar o acesso às instalações para a entrega dos produtos fornecidos;

f) Efetuar o pagamento contratualmente devido dentro dos prazos fixados.

Cláusula 12.ª - Tratamento e Proteção de Dados Pessoais

1. O Prestador de Serviços compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a execução do contrato, assim como após o termo da vigência do período de execução contratual, designadamente:

a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;

b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;

c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Contraente Público esteja especialmente vinculado;

d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta do Contraente Público, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;

e) Prestar ao Contraente Público toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;

f) Manter o Contraente Público informado em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao Prestador de Serviços, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o Prestador de Serviços e o referido colaborador;

h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou, por qualquer outra forma, colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por este ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;

j) Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;

k) Prestar a assistência necessária ao Contraente Público no sentido de permitir que este cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;

l) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no artigo 33.º do RGPD.

2. O Prestador de Serviços será responsável por qualquer prejuízo em que o Contraente Público venha a incorrer em consequência do tratamento de dados pessoais, por parte do mesmo e/ou dos seus trabalhadores, colaboradores, prestadores de serviços ou fornecedores, em violação das normas legais aplicáveis.

3. Os dados pessoais a tratar no âmbito do contrato são os previstos no n.º 1 do artigo 4º do RGPD.

4. O tratamento de dados pessoais a realizar pelo Prestador de Serviços é efetuado de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados, ou seja, o Contraente Público.

5. O Prestador de Serviços deve declarar, sob compromisso de honra, de que possui as condições necessárias e suficientes à execução das medidas técnicas e organizativas previstas no RGPD.

6. Para os devidos efeitos, divulga-se o nome e o contacto do Encarregado de Proteção de Dados do Contraente Público: Administrador do UPSantarém, endereço eletrónico: protecao.dados@ipsantarem.pt .

Cláusula 13.ª – Conformidade e Operacionalidade dos Bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar aos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), os bens objeto de contrato com as características e especificações, conforme o Anexo I do presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante, em respeito da legislação suprarreferida.
2. Os bens 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, que constitui o Anexo II 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), 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 I 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), sem serem removidas, entende-se que estas passam para a sua posse tornando-se elegíveis para abate.

Cláusula 14.ª – Entrega dos Bens Objeto do Contrato

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nos refeitórios dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém mencionados na Clausula 1.ª e, nos locais e nos prazos referidos no n.º 6 da Cláusula 7.ª do presente Caderno de Encargos.
2. Serão verificados os parâmetros de receção, constantes no Plano Monitorização e Medição Receção, Armazenamento e Expedição Produto, que constitui o Anexo III a este Caderno de Encargos, desde que aplicável ao fornecimento em questão.

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

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

Cláusula 15.ª – Receção dos Bens do Objeto Contrato

1. Os bens objeto do fornecimento devem ser acompanhados de guia de remessa/transporte 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.
   - O fornecedor ou seu representante deverá assistir às entregas de bens e sua contagem.
2. A receção deve respeitar o disposto nos documentos que constituem os Anexos II e III deste Caderno de Encargos.

3. Os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) e sejam cumpridos os limites de modificação objetiva do contrato previstos no CCP.

Cláusula 16.ª – Inspeção e Testes

1. Após a entrega dos bens, os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém

(SAS/UPSantarém) 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) 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 17.ª – Aceitação dos Bens

1. Caso os testes a que se refere a Cláusula 16.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 I 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), 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 Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) sem serem removidas, entende-se que estas passam para a sua posse, procedendo-se ao seu abate.

CAPÍTULO III - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Cláusula 18.ª - Acompanhamento e fiscalização do modo de execução do contrato

1. A execução do contrato é permanentemente acompanhada pelo(s) gestor(es) do contrato designado(s) pelo Contraente Público, a identificar no contrato.
2. Caso o(s) gestor(es) do contrato detete(m) desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, pode(m) determinar ao Prestador de Serviços que adote as medidas que, em cada caso, se revelem adequadas à correção dos mesmos.

Cláusula 19.ª - Cessão da posição contratual do Prestador de Serviços

1. Além da situação prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 318.º do CCP, o Prestador de Serviços pode ceder a sua posição contratual, na fase de execução do contrato, mediante autorização do Contraente Público.
2. Para efeitos da autorização a que se refere o número anterior, o Prestador de Serviços deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com os documentos previstos no n.º 2 do artigo 318.º do CCP.
3. O Contraente Público deve pronunciar-se sobre a proposta do Prestador de Serviços no prazo de 30 (trinta) dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída, considerando-se o referido pedido rejeitado se, no termo desse prazo, o mesmo não se pronunciar expressamente.
4. Em caso de incumprimento pelo Prestador de Serviços que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, este cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual que antecedeu a celebração do contrato que venha a ser indicado pelo Contraente Público, de acordo com o estabelecido no artigo 318.º-A do CCP.
5. A cessão da posição contratual a que se refere o número anterior opera por mero efeito do ato do Contraente Público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.

CAPÍTULO IV - VICISSITUDES CONTRATUAIS

Cláusula 20.ª - Sanções contratuais

1. Pelo incumprimento ou cumprimento defeituoso de obrigações emergentes do Contrato, e por causa imputável ao Prestador de Serviços, poderão ser aplicadas as seguintes sanções contratuais nos seguintes

casos:

- Pelo incumprimento do prazo de prestação de serviços estipulado na cláusula 1ª por causa imputável ao Prestador de Serviços, o Contraente Público pode aplicar uma sanção de 10% (dez por cento) do valor de cada serviço não prestado por cada dia de atraso, no caso de ocorrerem atrasos até 2 dias, e de 15% sobre o mesmo valor, por cada dia de atraso, no caso de ocorrerem atrasos iguais ou superiores a 3 dias.

2. O valor acumulado das sanções contratuais a aplicar não poderá exceder o limite máximo de 20% do preço contratual. Nos casos em que seja atingido o limite de 20% e o Contraente Público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.
3. Em caso de resolução do contrato, por incumprimento do Prestador de Serviços, o Contraente Público, pode exigir-lhe uma sanção contratual de até aos limites indicados no número anterior.
4. Ao valor da sanção contratual previsto no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo Prestador de Serviços ao abrigo do n.º 1, relativamente aos serviços objeto do contrato cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução.
5. O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções contratuais devidas nos termos da presente cláusula.
6. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.
7. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação do contrato ou danos excedentes.

Cláusula 21.ª - Resolução do contrato pelo Contraente Público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Contraente Público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Prestador de Serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente no caso de atraso, total ou parcial, superior a 10 dias na prestação do serviço objeto do contrato ou o Prestador de Serviços declarar por escrito que o atraso na prestação excederá esse prazo.
2. O contrato pode também ser resolvido pelo Contraente Público caso se verifique alguma das seguintes situações, as quais são desde já entendidas como situações de incumprimento grave e culposo por parte do Prestador de Serviços:
   a) Quando se verificar reiterada inobservância das disposições do contrato ou má-fé do Prestador de Serviços;
   b) Prestação de falsas declarações;
   c) Estado de falência ou insolvência;
   d) Cessação da atividade;

e) Condenação, por sentença transitada em julgado, por infração que afete a idoneidade profissional do Prestador de Serviços e desde que não tenha ocorrido reabilitação judicial.

3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração escrita enviada ao Prestador de Serviços e não implica/implica *(consoante o caso)* a repetição das prestações já realizadas pelo mesmo nos termos previstos no presente Caderno de Encargos, a menos que tal seja expressamente determinado pelo Contraente Público.

Cláusula 22.ª - Casos de Força Maior

1. Não podem ser impostas sanções contratuais ao Prestador de Serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior.
2. Para efeitos do contrato, só são consideradas de força maior as circunstâncias que, cumulativamente e em relação à parte que as invoca:
   a) Impossibilitem o cumprimento das obrigações emergentes do contrato;
   b) Sejam alheias à sua vontade;
   c) Não fossem por ela conhecidas ou previsíveis à data da celebração do contrato;
   d) Não lhe seja razoavelmente exigível contornar ou evitar os efeitos produzidos por aquelas circunstâncias.
3. Não constituem força maior, designadamente, quando aplicáveis:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Prestador de Serviços, na parte em que intervenham;
   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Prestador de Serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   c) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória, ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Prestador de Serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
   d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Prestador de Serviços de normas legais;
   e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Prestador de Serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
   f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Prestador de Serviços não devidas a sabotagem;
   g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A parte que invocar caso de força maior deve comunicar e justificar tal situação à outra parte, logo após a sua ocorrência, bem como informar o prazo previsível para restabelecer o cumprimento das obrigações contratuais.
5. A suspensão, total ou parcial, do cumprimento pelo Prestador de Serviços das suas obrigações contratuais fundada em força maior, por prazo superior a 30 (trinta) dias, autoriza o Contraente Público a resolver o contrato ao abrigo do n.º 1 do artigo 335.º do CCP, não tendo o Prestador de Serviços direito a qualquer

indemnização.

Cláusula 23.ª - Resolução do Contrato por parte do Prestador de Serviços

1. O Prestador de Serviços pode resolver o contrato com os fundamentos previstos no artigo 332.º do CCP.
2. A resolução do contrato não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Prestador de Serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 24.ª - Deveres de Informação

Cada uma das partes deve informar sem demora a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações, de acordo com a boa-fé.

Cláusula 25.ª - Direitos de propriedade intelectual

1. Correm integralmente por conta do Prestador de Serviços os encargos ou a responsabilidade civil decorrente da incorporação em qualquer dos serviços objeto do contrato, ou da utilização nesses mesmos serviços, de materiais, de hardware, de software ou de outros que respeitem a quaisquer patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos.
2. Se o Contraente Público vier a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato ou na posterior utilização dos serviços objeto do mesmo, qualquer dos direitos referidos no número anterior, terá direito de regresso contra o Prestador de Serviços por quaisquer quantias pagas, seja a que título for.
3. São da responsabilidade do Prestador de Serviços quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
4. Os encargos e a responsabilidade civil perante terceiros decorrentes dos factos mencionados nos n.ºs 1 e 2 não correm por conta do Prestador de Serviços se este demonstrar que os mesmos são imputáveis ao Contraente Público ou a terceiros que não sejam seus subcontratados.

Cláusula 26.ª - Comunicações e notificações

1. Quaisquer comunicações ou notificações entre o Contraente Público e o Prestador de Serviços relativos ao contrato, seguem o regime previsto no artigo 469.º do CCP, sem prejuízo do disposto no número seguinte.
2. As comunicações e as notificações dirigidas ao Contraente Público, efetuadas através de qualquer meio admissível, têm de ser efetuadas até às 17h00 do dia a que digam respeito, sob pena de se considerarem efetuadas às 10h00 do dia útil imediatamente seguinte.

Cláusula 27.ª - Contagem dos prazos na fase de execução do contrato

À contagem de prazos na fase de execução do contrato, e salvo disposição expressa em contrário, são aplicáveis as seguintes regras:

a) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
b) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data, se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;
c) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço, perante o qual deva ser praticado o ato, não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.

Cláusula 28.ª - Arbitragem/Foro competente

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

Cláusula 29.ª - Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
2. Sem prejuízo de outras leis e regulamentos especialmente aplicáveis, a tudo o que não esteja expressamente previsto ou regulado no presente Caderno de Encargos e nas demais regulamentações do procedimento pré-contratual e do contrato aplica-se o regime previsto no CCP, na sua atual redação e demais legislação aplicável.

SECÇÃO II – CLÁUSULAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Cláusula 30.ª - Serviços a prestar

Pretende-se a prestação dos seguintes serviços designados no n.º 1 e 2 da Cláusula 1.ª, não sendo a contratação efetuada por lotes nos termos da alínea b) do n.º 2, do artigo 46.º-A do CCP, pelo fato de a gestão do contrato se tornar mais eficiente se a adjudicação for efetuada a um único fornecedor.

Cláusula 31.ª - Conformidade dos serviços

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua prestação.

Cláusula 32.ª - Garantia técnica

O Prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, bem como toda a legislação e regulamentação portuguesa aplicável.

ANEXOS

Anexo I – Especificações /condições técnicas

Anexo II – Critérios de rotulagem

Anexo III - Plano de Monitorização e Medição

Anexo IV - Composição genérica da dieta e da dieta vegetariana

Anexo V – Dieta geral e dieta vegetariana - Capitações

Anexo VI – Horários de funcionamento

Anexo VII- População escolar em 2025/2026

Anexo VIII - Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES /CONDIÇÕES TÉCNICAS

- Os bens alimentares deverão ser transportados em veículos adequados a cada tipologia, de acordo, sejam alimentos a conservar à temperatura ambiente, de refrigeração ou de congelação, de forma a manter a sua qualidade e salubridade;
- Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto;
- As refeições preparadas deverão ser obrigatoriamente confecionadas com recurso ao método de Cook-Chill, garantindo uma distribuição a frio;
- As refeições confecionadas com recurso ao método de Cook-Chill, destinam-se a ser consumidas pela população em geral, salvaguardando questões particulares de intolerâncias e alergias alimentares, as quais deverão estar definidas na ficha técnica as condições para uma utilização segura dos produtos;
- As refeições confecionadas com recurso ao método de Cook-Chill deverão ser fornecidas refrigeradas, por meio de refrigeração criogénica, com azoto, isentas de aditivos tecnológicas ou embalamento em atmosfera protetora;
- O prestador de serviços, deve assegurar a recolha seletiva, transporte e despejo dos desperdícios e resíduos da atividade para posterior tratamento:
- O prestador de serviços deve recorrer ao uso de métodos e estratégias que permitam evitar o desperdício alimentar;
- O prestador de serviços, deve deter um plano de recolha, seleção e tratamento de resíduos;
- No que confere ao uso de produtos de higienização, estes devem ser produzidos em conformidade com requisitos de rótulos ecológicos e/ou que apresentem rótulo biológico nacional ou europeu (por exemplo o Rótulo Ecológico da UE), ou equivalente:
- As refeições deverão ser acondicionadas em tabuleiros de inox 1/1 ou tabuleiros de plástico, próprios para regeneração no forno;
- Os produtos a fornecer deverão apresentar, no momento de entrega nas instalações dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém), uma data-limite de consumo (DLC) igual ou inferior a 5 dias. Produtos que apresentem DLC inferior a 5 dias não serão rececionados;
- 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, isentos de sinais indicadores de abusos térmicos (cristais de gelo, desidratação, oxidação);
- A regeneração e todos os procedimentos devem garantir a segurança do alimento e são fundamentais para que não haja a alteração do sabor do alimento. Todos os procedimentos devem ser cuidadosamente monitorizados;
- As embalagens deverão apresentar-se em bom estado de higiene e integridade, protegendo os produtos de contaminação externa, seladas e rotuladas;
- Se no momento de entrega se verificar que algum dos bens não se encontra em condições de salubridade ou higiene, não será aceite a sua entrega, pelo que deverá ser processada uma devolução do(s) respetivo(s) produto(s) e posterior nota de crédito;
- Para garantir uma inequívoca rastreabilidade de quantidades, todas as entregas deverão fazer-se acompanhar de um documento onde estejam identificados os produtos solicitados e a respetiva quantidade entregue;
- Deverá ser assegurado que os bens sejam entregues diariamente, aos dias úteis, de segunda a sexta-feira entre as 8:30h – 10:30h, em caso de impossibilidade, ter sempre em atenção, que os bens nunca devem ser entregues nas horas de picos de serviço;
- Os produtos que revelem, no decorrer da preparação, qualquer alteração do odor ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão segregados e devolvidos;
- Os Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém) reservam-se o direito de destruir os produtos segregados se, findo um prazo de 10 dias úteis após informação para levantamento dos mesmos, estes permanecerem nas instalações dos Serviços de Ação Social da Universidade Politécnica de Santarém (SAS/UPSantarém);
- A ementa deve ser composta por sopa, prato principal (carne e peixe) com respetivo acompanhamento, legumes ou salada, opção vegetariana diária e sobremesa (doce e fruta);
- Todos os pratos que compõem as refeições devem estar munidos das fichas técnicas, respetivas tabelas nutricionais e informação de alergénios;
- As capitações de cada refeição, devem estar de acordo com as tabelas 1, 2 e 3 do Anexo V.

MÉTODOS DE CONFEÇÃO

- As refeições confecionadas com recurso ao método de Cook- Chill, devem manter as caraterísticas organoléticas: sabor, cheiro e textura aproximada ao tradicional;

- O prazo de validade não deve ser inferior a 5 dias;
- O período que medeia a data de fornecimento e a data limite de consumo não pode ser inferior a ¾ do tempo real;
- O fornecimento de refeições confecionadas com recurso ao método de Cook-Chill, terá de ser executado em conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

CONTROLO

- A ficha técnica dos produtos ou refeições fornecidas deve indicar a composição da refeição, matéria prima utilizada, respetiva capitação, descrição do (s) método(s) de confeção e informação nutricional;
- A entidade adjudicante pode solicitar alteração na composição da refeição (matéria prima, método de confeção), para melhor satisfação dos clientes e adaptação aos hábitos alimentares e regionais;
- Trimestralmente, a entidade adjudicatária deve apresentar análises microbiológicas dos produtos fornecidos;
- Semestralmente, a entidade adjudicatária deve apresentar análises bromatológicas dos produtos fornecidos.

ROTULAGEM

- Os produtos pré-embalados, devem estar identificados de forma visível e elegível, de acordo com a legislação em vigor;
- Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- A informação obrigatória deve estar disponível e ser facilmente acessível;
- No caso dos produtos pré-embalados, a informação deve figurar diretamente na embalagem ou num rótulo fixado à mesma.

ACONDICIONAMENTO

- As refeições fornecidas devem dispor sempre de acondicionamento de proteção;
- Os materiais e utensílios de acondicionamento devem obedecer a todas as regras de higiene, nomeadamente:
    a) Não podem alterar caraterísticas organoléticas;
    b) Não podem transmitir ao produto substâncias nocivas;
    c) Devem proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;

d) Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma proteção eficaz dos produtos durante o transporte e manipulação.

- As embalagens devem conter exclusivamente produtos do mesmo tipo;
- As embalagens devem encontrar-se fechadas, limpas e rotuladas com as menções, exigidas legalmente;
- Não serão aceites fornecimentos de produtos refrigerados cuja embalagem esteja danificada, que apresente caraterísticas típicas de desidratação, oxidação, e com sinais evidentes de variação de temperatura;
- Não deverão apresentar um peso líquido superior ao especificado.

TRANSPORTE

- Os veículos de transporte devem ser mantidos devidamente higienizados e em boas condições a fim de proteger os géneros alimentícios da contaminação, tendo em atenção que o produto não deve estar em contato com o pavimento;
- Devem possuir condições adequadas à manutenção de temperatura, ou seja, a temperatura medida no centro térmico das refeições deve ser de 0º C (+3ºC);
- O veículo deve garantir a temperatura dos produtos nos valores recomendáveis, evidenciando-a no momento da entrega, através de entrega de talão;
- O fornecedor deve apresentar fardamento adequado e higienizado, de acordo com a legislação em vigor.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO		
DESIGNAÇÃO: CRITÉRIOS DE ROTULAGEM		
PRODUTO		**ROTULAGEM**
Pré-embalado	**Produtos de origem animal:** **1. Carnes e produtos à base de carnes, diversos (folhados de carne, leite, iogurtes, queijo, refrigerados e congelados);** **2. Peixes (congelado e refrigerado)** **Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada** **Informação obrigatória específica para peixes congelados e refrigerados**	**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 suscetível 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 indicação da quantidade líquida. Géneros alimentícios cuja validade foi prolongada por gases de embalagem têm que indicar «Acondicionado em atmosfera protetora». 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 Pais terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou Pais terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou Pais terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou Pais 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 Pais 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 respetivo 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.
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.

PRODUTO		ROTULAGEM
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 **Informação obrigatória específica para bebidas**	**Produtos biológicos** **-** Deve constar no rótulo o número de código da autoridade ou do organismo de controlo a que está sujeito o operador que efetuou a mais recente operação de produção ou de preparação (exemplo: PT/AB02 - 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: • 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

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 suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; **<u>Na fruta é obrigatório a indicação do local de origem e do calibre.</u>** No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de receção do produto.
	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) exceto dobrada** **Informação obrigatória específica para peixes**	**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 suscetível 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 receção 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 Pais terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou Pais terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou Pais terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou Pais 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 Pais 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.** **- 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 expedidos (proprietário), se diferente do operador da empresa do setor alimentar que expediu os géneros alimentícios.**

ANEXO III

Plano de Monitorização e Medição

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 ≤ -15ºc	Verificação	Registo de temperatura do transporte ou sonda/visor do veículo do transporte ou Termómetro dos SAS UPSantarém	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar de imediato: Responsável pelas quantidades e documentos. Responsável pelas 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;
			Produtos Congelados: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas	T ≤ -15ºc							

		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 ºC ≤ 3 ºC ≤ 4 ºC ≤ 7 ºC ≤ 7 ºC ≤ 6 ºC ≤ 5 °C 0 a 4 ºC ≤ 7 ºC 2 a 6 ºC ≤ 2 °C ≤ 7 °C							Evitar a recorrência da não conformidade verificada.
		- Frutas, legumes frescos - Outros produtos	Temperatura ambiente							
		Avaliação de Condições	- Carro higienizado; - Veículos apropriados ao transporte.	Verificação	Não Aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção 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	Verificação	Balança, se aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar o/a Responsável corrigir as quantidades nos documentos.
Receção	**Produto**	**Temperatura**	Produtos Congelados e Ultracongelados	T ≤ -15ºc	Verificação	Registo de temperatura do transporte ou sonda/visor do veículo do transporte ou Termómetro dos SAS UPSantarém	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar de imediato o/a Responsável 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.
			Produtos Congelados: - Carne de aves, coelho, carnes de caça, carne de bovinos e suíno - Preparados de carne - Miudezas	T ≤ -12ºc							
			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 ºC ≤ 3 ºC ≤ 4 ºC ≤ 7 ºC ≤ 7 ºC ≤ 6 ºC ≤ 5 °C 0 a 4 ºC ≤ 7 ºC 2 a 6 ºC ≤ 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/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Guia de Transporte/	

		Rotulagem	Especificação e Critérios de Rotulagem							Requisição/Fatura	

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	≥ 8 meses	Verificação	Não Aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Guia de Transporte/ Requisição/Fatura	Informar de imediato o/a Responsável 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.
			Produtos congelados – gelados	≥ 12 meses							
			Produtos refrigerados – carnes em vácuo	≥ 20 dias							
			Produtos refrigerados – produtos de charcutaria	≥ 3 meses							
			Produtos refrigerados – iogurte/queijo pasta mole (mascarpone, etc…)	≥ 1 mês							
			Produtos refrigerados – queijo pasta dura (flamengo, mozarela, regionais, etc…), manteiga, margarina	≥ 3 meses							
			Produtos refrigerados – Ovos frescos ou pasteurizados (inteiro, gema, clara)	≥ 20 dias							
			Produtos refrigerados – 4ª gama (frutas, legumes), queijo freso	≥ 8 dias							
			Outros produtos refrigerados – seitan, tofu, …	≥ 1 mês							
			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 Temperaturas de Conservação dos Géneros Alimentícios (E.01)	Verificação	Sonda Visor	2×Dia (Início e fim)	1 Leitura/ Câmara	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Registo Controlo Armazenagem	Informar de imediato o Responsável 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.
	Validade (Unidades Alimentares do DA)	Dentro da Validade		Não Aplicável	Conforme	100%	Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Registo Abertura Lote e Registo Consumo Lote Diário	
	Validade (Armazéns do DCF)	Dentro da Validade		Não Aplicável	Mensal	40 artigos distintos	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Registo Controlo das Validades	
	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	
	Existências	Zero Desvios	Contagem/ Verificação	Não Aplicável	Conforme Plano	100%	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 stock com autorização do Administrador; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para

									evitar a recorrência das diferenças verificadas

Etapa	Item a Controlar	Limite Especificado	Monitorização e Medição						Ação em caso de Não Conformidade
			Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade	Registo	
Expedição	Avaliação das Condições	Carro higienizado; Veículos apropriados ao transporte.	Verificação	Não Aplicável	Por cada receção	100%	Trabalhador/ Responsável da Unidade ou outro trabalhador da unidade	Carimbo de Receção na Transferência de Armazém	Informar de imediato: Responsável pelas quantidades e documentos. Reportar ao responsável pelas 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.

ANEXO IV

COMPOSIÇÃO GENÉRICA DA DIETA GERAL DE ACORDO COM AS DIFERENTES REFEIÇÕES		
ALMOÇO	**SOPA**	Sopa de produtos hortícolas (250 ml): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite
	PRATO	Carne (100 g) ou Peixe (100 g) ou Ovos (110 g) Batata/Puré (125 g) ou Arroz (110 g) ou Massa (110 g) ou Batata/Puré (50 g) ou Arroz (45 g) ou Massa (45 g) + Feijão (60 g) ou grão (60 g) ou Lentilhas (60 g) ou Ervilhas (60 g) ou Favas (60 g) Ou Feijão (80 g) ou grão (80 g) ou Lentilhas (80 g) ou Ervilhas (80 g) ou Favas (80 g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 50g) ou Produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 70g) ** Pão de mistura (50 g) ***
	SOBREMESA	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 3) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana
JANTAR	**SOPA**	Sopa de produtos hortícolas (250 ml): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite
	PRATO	Carne (100 g) ou Peixe (100 g) ou Ovos (110 g) Batata/Puré (125 g) ou Arroz (110 g) ou Massa (110 g) ou Batata/Puré (50 g) ou Arroz (45 g) ou Massa (45 g) + Feijão (60 g) ou Grão (60 g) ou Lentilhas (60 g) ou Ervilhas (60 g) ou Favas (60 g) Ou Feijão (80 g) ou Grão (80 g) ou Lentilhas (80 g) ou Ervilhas (80 g) ou Favas (80 g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 50g) ou Produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 70g)** Pão de mistura (50 g)***
	SOBREMESA	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 3) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana

* 1 pacote individual de açúcar (4-5g) pode ser fornecido, a pedido do utente

** Salada, hortícolas cozidos ou batata cozida devem ser acompanhados de azeite e vinagre em unidose (10 ml), por refeição.

*** Nas refeições principais, o pão deve ser fornecido.

As quantidades apresentadas no plano alimentar são referentes a pesos edíveis em cru, no caso de alimentos consumidos em cru e a pesos em cozinhado, no caso de alimentos que são consumidos desta forma, com exceção da sopa, que apresenta capitações parte edível em cru para os seus constituintes.

COMPOSIÇÃO GENÉRICA DA DIETA VEGETARIANA DE ACORDO COM AS DIFERENTES REFEIÇÕES		
ALMOÇO	**SOPA**	Sopa de produtos hortícolas da dieta geral (250mL): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite.
	PRATO	Batata/ puré batata (125g) ou arroz (110g) ou massa (110g) ou couscous (40g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 100g) ou produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 120g) ** Feijão (80g) ou grão (80g) ou lentilhas (80g) ou ervilhas (80g) ou favas (80g) Tempeh (35g) ou Tofu (70g) ou Seitan (30g) Pão de mistura ou trigo (50 g) ***.
	SOBREMESA	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 3) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana.
JANTAR	**SOPA**	Sopa de produtos hortícolas da dieta geral (250mL): 180 g de hortícolas em cru, 30 g de batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas e 5 ml de azeite.
	PRATO	Batata/ puré batata (125g) ou arroz (110g) ou massa (110g) ou couscous (40g) Produtos hortícolas frescos (pelo menos 100g) ou produtos hortícolas cozinhados (pelo menos 120 g) ** Feijão (80g) ou grão (80g) ou lentilhas (80g) ou ervilhas (80g) ou favas (80g) Tempeh (35g) ou Tofu (70g) ou Seitan (30g) Pão de mistura ou trigo (50 g) ***.
	SOBREMESA	Fruta fresca (quantidade de acordo com a Tabela 3) Sobremesa doce (incluindo gelatina e fruta em calda) poderá ser incluída até 1 vez por semana.

* 1 pacote individual de açúcar pode ser fornecido, a pedido do utente.

** Salada, hortícolas cozidos ou batata cozida devem ser acompanhados de azeite e vinagre em unidose (10 ml), por refeição.

*** Nas refeições principais, o pão deve ser fornecido a pedido ao utente.

Nota 1: As quantidades apresentadas no plano alimentar são referentes a pesos edíveis em cru, no caso de alimentos consumidos em cru e a pesos em cozinhado, no caso de alimentos que são consumidos desta forma, com exceção da sopa, que apresenta capitações parte edível em cru para os seus constituintes.

Nota 2: A composição genérica contém indicação de alternativas de alimentos a disponibilizar ao doente, não correspondendo necessariamente a equivalências nutricionais entre si.

Nota 3: As porções definidas na dieta podem sofrer ligeiros ajustes em função das medidas caseiras e das porções para os produtos alimentares que são distribuídos em unidose.

ANEXO V

Tabela 1 - Tabela de Capitações no prato pela Dieta Geral e pela Dieta Vegetariana

		GÉNEROS ALIMENTICIOS	DIETA GERAL	DIETA VEGETARIANA
ALMOÇO E JANTAR	PRATO	Pão trigo/mistura (g)*	50	50
		Sopa de hortícolas (ml)	250	250
		Hortícolas (g)*	180	180
		Batata (g)*	30	30
		Leguminosas (g)*	40	40
		Azeite (ml)	5	5
		CEREAIS TUBÉRCULOS E DERIVADOS		
		Arroz (g)	110	----
		Arroz com combinação de leguminosas (g)	45	80
		Batata puré	125	---
		Batata/puré em combinação com leguminosas (g)	50	90
		Massa (g)	110	---
		Massa em combinação com leguminosas (g)	45	80
		Couscous	---	40
		LEGUMINOSAS		
		Feijão/ Grão de bico/ Ervilha/ Fava/ Lentilha (g)	80	80
		HORTÍCOLAS		
		Frescos (g)	50 (pelo menos)	100 (pelo menos)
		Cozinhados (g)	70 (pelo menos)	120 (pelo menos)

Capitações parte edível em cru no caso de alimentos consumidos em cru e capitações parte edível pós-preparação e confeção para os alimentos que são consumidos em cozinhado.

As quantidades indicadas de alguns alimentos foram ajustadas às unidoses comercializadas e disponíveis no mercado.

* Para os constituintes da sopa são apresentadas as capitações parte edível em cru.

TABELA 2 – Tabela de capitações de sopa (dose unitária)

COMPOSIÇÃO		DIETA GERAL	DIETA VEGETARIANA
SOPA (250 ML)	180g de hortícolas - 30g batata ou 40g leguminosas frescas ou secas cozinhadas ou 12g leguminosas secas cruas (pelo menos 4x/semana) - 5ml de azeite	X	X
LACTICÍNIOS (1 PORÇÃO)	1 chávena almoçadeira de leite (250ml)	X	X
	1 chávena almoçadeira bebida de soja (200ml)	X	X
	40g de queijo com <30% de matéria gorda (2 fatias finas)	X	X
	50g de queijo fresco (¼ de queijo de tamanho médio)	X	X
	100g de requeijão (½ de tamanho médio)	X	X
CEREAIS E DERIVADO	125g batata (1 e ½ batata de tamanho médio)	X	X
	110g colheres de sopa de arroz/massa	X	X
	40g couscous cozinhados	X	X
	40 g de farinha de pau/mandioca	X	X
	1 pão (50g)	X	X

Nota: As quantidades indicadas de alguns alimentos foram ajustadas às unidoses comercializadas e disponíveis no mercado.

Tabela 3 - Resumo de capitações da Fruta

TABELA DE CAPITAÇÕES FRUTA	FRUTA	QUANTIDADE	FRUTA	QUANTIDADE
	Ameixa branca	179g (3 unidades)	**Melancia**	255g
	Ameixa vermelha	189g (3 unidades)	**Melão**	246g
	Ananás	147g	**Meloa**	333g
	Banana	64g	**Morango**	264g (11 unidades de tamanho médio)
	Cereja	105g (18 cerejas)	**Nectarina**	161g
	Clementina	173g	**Nêspera**	173g
	Dióspiro	95g	**Pera**	149g
	Figo	86g	**Pêssego**	173g
	Framboesa	275g	**Romã**	117g
	Kiwi	128g	**Tângera**	179g
	Laranja	157g	**Tangerina**	161g
	Maçã	107g	**Toranja**	233g
	Maçã assada	89g	**Uva branca**	81g (12 unidades)
	Maçã cozida	133g	**Uva preta**	75g (12 unidades)

Nota 1: As quantidades definidas para 1 porção deve ser fornecera de 14g de HC.

ANEXO VI

DESIGNAÇÃO	MORADA	HORÁRIO
Escola Superior Agrária **110 lugares sentados**	Quinta do Galinheiro S. Pedro	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b)
Refeitório Andaluz **(Serviços Centrais, Serviços de Ação Social e Escolas Superiores de Educação e Gestão)** **200 lugares sentados**	Complexo Andaluz	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b) c)
Escola Superior de Saúde **65 lugares sentados**	Quinta do Mergulhão Sr.ª da Guia	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b)
Escola Superior de Desporto de Rio Maior **148 lugares sentados**	Avenida Dr. Mário Soares Rio Maior	Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b) c)

a) De segunda a sexta-feira

b) Em situação de encomenda inferior a 50 jantares, as refeições poderão ser servidas em regime takeaway.

c) Aos sábados, sempre que se verifique uma encomenda superior a 50 jantares, as refeições devem ser servidas no refeitório.

ANEXO VII

CAMPUS	Unidades orgânicas	Estudantes	Trabalhadores (Docentes e não docentes)	TOTAL
Andaluz	• **Esc. Superior de Educação** • **Esc. Superior de Gestão e tecnologia** • **Serviços centrais** • **Serviços de Ação Social**	2467	356	**2823**
Q.ª do Galinheiro S. Pedro	• **Escola Superior Agrária**	963	122	**1085**
Q.ª do Mergulhão Sr.ª da Guia	**Escola Superior de Saúde**	488	83	**571**
Rio Maior	• **Esc. Superior de Desporto**	1167	134	**1301**
TOTAL		**5085**	**695**	**5780**

ANEXO VIII

Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP

[a que se refere a cláusula 11.ª deste Caderno de Encargos (ou outra, se alguma das cláusulas anteriores for suprimida ou aditada)]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada se obriga a executar o contrato n.º ... relativo a ... (objeto do contrato) com trabalhadores que cumpram com as exigências constantes do artigo 419.º-A do CCP.

2 - Declara também que, caso o gestor do contrato designado pelo Contraente Público o solicite, apresentará, no prazo que lhe for definido, cópia dos respetivos contratos de trabalho dos trabalhadores afetos à execução do presente contrato de prestação de serviços

3 - O declarante tem pleno conhecimento das consequências de prestar falsas declarações.

.. (local), ... (data)... [assinatura].