

CONCURSO PÚBLICO

Refª CP/IPP.001.2013.0001

**Concessão da exploração de unidades alimentares
do Instituto Politécnico do Porto**

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO

março de 2013

ÍNDICE

PROGRAMA DE CONCURSO	5
Artigo 1.º	5
Objeto, identificação e fim do concurso	5
Artigo 2.º	6
Entidade pública adjudicante.....	6
Artigo 3.º	6
Órgão que tomou a decisão de contratar	6
Artigo 4.º	6
Requisitos necessários à admissão dos concorrentes	6
Artigo 5.º	6
Plataforma de suporte à tramitação do concurso.....	6
Artigo 6.º	7
Esclarecimentos	7
Artigo 7.º	7
Visita às unidades alimentares	7
Artigo 8.º	8
Requisitos para a apresentação das propostas.....	8
Artigo 9.º	8
Documentos que instruem a proposta	8
Artigo 10.º	10
Propostas com variantes.....	10
Artigo 11.º	10
Prazo de apresentação das propostas.....	10
Artigo 12.º	10
Prazo de manutenção das propostas	10
Artigo 13.º	10
Lista de concorrentes e consulta das propostas	10
Artigo 14.º	11
Apreciação das propostas	11

Artigo 15.º	11
<i>Critério de adjudicação</i>	11
Artigo 16.º	12
<i>Causas de não adjudicação</i>	12
Artigo 17.º	12
<i>Documentos de habilitação</i>	12
Artigo 18.º	13
<i>Prazo para a apresentação dos documentos de habilitação</i>	13
Artigo 19.º	13
<i>Prazo para supressão de irregularidades dos documentos de habilitação</i>	13
Artigo 20.º	13
<i>Modalidade jurídica do agrupamento adjudicatário</i>	13
Artigo 21.º	13
<i>Caução para garantir o cumprimento de obrigações</i>	13
Artigo 22.º	14
<i>Aprovação e notificação da minuta do contrato</i>	14
Artigo 23.º	14
<i>Reclamações da minuta do contrato</i>	14
Artigo 24.º	14
<i>Outorga do contrato</i>	14
Artigo 25.º	15
<i>Prevalência</i>	15
Artigo 26.º	15
<i>Falsidade de documentos e de declarações</i>	15
Artigo 27.º	15
<i>Foro competente</i>	15
Artigo 28.º	15
<i>Legislação aplicável</i>	15

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO - ANEXOS	16
ANEXO I-Modelo de declaração	17
ANEXO II-Modelo de declaração.....	20
ANEXO III-Modelo de guia de depósito	22
ANEXO IV-Modelo de garantia bancária	23
ANEXO V- Modelo de seguro-caução à primeira solicitação	24
Anexo VI- SISTEMA DE AVALIAÇÃO	25
Anexo VII- Tabela de Avaliação das ementas pelo Tipo das Matérias-Primas.....	27
Anexo VIII – Modelo de ementa.....	28
Anexo IX – Ficha técnica	29

PROGRAMA DE CONCURSO

Artigo 1.º

Objeto, identificação e fim do concurso

1 - O presente concurso tem por objeto a celebração de contrato de concessão de serviço público para a gestão e exploração de unidades alimentares do Instituto Politécnico do Porto (IPP), sob a gestão dos Serviços de Acção Social (SAS), de acordo com o descrito nas especificações técnicas do caderno de encargos.

2 - O serviço a prestar enquadra-se no Código CPV na classe 55510000-8 – Serviços de cantinas, nas categorias 55511000-5 – Serviços de cantina e outros serviços de cafetaria de clientela restrita e 55512000-2 – Serviços de gestão de cantinas.

3 - A escolha do procedimento tem por enquadramento legal:

- a) O n.º 1 do artigo 31.º, conjugado com o artigo 130.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e respetivas alterações;¹
- b) O n.º 5 do artigo 20.º do Regime Jurídico das instituições de Ensino Superior, aprovado pela Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, conjugado com a alínea b) (alimentação), do n.º 1, do artigo 37.º, dos Estatutos do IPP;²
- c) A alínea c), do n.º 2, do artigo 4.º, conjugado com o n.º 2, do artigo 19.º, do Decreto-Lei n.º 129/93, de 22 de abril.

4 - No âmbito do presente concurso e sem prejuízo do disposto no número seguinte, a concessão de serviço público tem por especial fim o acesso à alimentação dos estudantes do IPP, através do fornecimento de refeições e alimentação em geral, a preços sociais, nos termos e de harmonia com o disposto no caderno de encargos.

5 - São igualmente beneficiários do acesso à alimentação, a preços controlados, o pessoal docente, investigador e não docente do IPP ou os que se encontrem ao seu serviço, nos termos e de harmonia com o disposto no caderno de encargos.

6 - Como preço controlado, para efeitos do presente caderno de encargos, entende-se preço inferior ao preço médio de venda praticado pelo mercado, em estabelecimentos de padrão similar.

¹ Decreto-Lei n.º 149/2012, de 12/07; Lei n.º 64-B/2011, de 30/12; Decreto-Lei n.º 40/2011, de 22/03; Decreto-Lei n.º 131/2010, de 14/12; Lei n.º 3/2010, de 27/04; Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02/10; Decreto-Lei n.º 223/2009, de 11/09; Lei n.º 59/2008, de 11/09; Retificação n.º 18-A/2008, de 28/03

² Homologados por Despacho Normativo n.º 57/2009, de 26 de janeiro, publicado no DR, 2.ª série, n.º 22, de 02 de setembro

Artigo 2.º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante é o Instituto Politécnico do Porto (IPP), com sede na Rua Dr. Roberto Frias n.º 712, código postal 4200-465 Porto – Portugal, telefone n.º 225 571 000, fax n.º 225 020 772 e email centralcompras@sc.ipp.pt

Artigo 3.º

Órgão que tomou a decisão de contratar

Conselho de Gestão do Instituto Politécnico do Porto, nos termos do n.º 2 do artigo 36.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 128.º, n.º 5, do Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior, aprovado pela Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, em conjugação com o artigo 29.º, n.º 1, alínea c), dos Estatutos do IPP.

Artigo 4.º

Requisitos necessários à admissão dos concorrentes

1 – Podem apresentar-se ao concurso os concorrentes que não se encontrem em alguma das situações previstas no artigo 55.º do CCP e de cujo objeto social conste a prestação de serviços de tipologia análoga aos do presente concurso público (designadamente a exploração de refeitórios ou cantinas, ou serviços similares) e que cumpram todos os requisitos do programa do concurso e do caderno de encargos.

2 – É permitida a apresentação de propostas por um agrupamento de concorrentes, o qual deve assumir a forma jurídica de agrupamento complementar de empresas ou consórcio externo quando lhe for adjudicado o contrato, aplicando-se integralmente o disposto no n.º 1 a todas as empresas do agrupamento.

Artigo 5.º

Plataforma de suporte à tramitação do concurso

1 – O Programa do Concurso e o Caderno de Encargos, bem como as demais peças deste procedimento, encontram-se patentes para consulta, desde a data da publicação do anúncio até ao termo do prazo para a apresentação das propostas, nos seguintes locais:

- a) Na plataforma de Compras Públicas, endereço eletrónico <https://www.compraspublicas.com>;
- b) Na página eletrónica do IPP, www.ipp.pt/, área de Serviços de Acção Social/ Contratação Pública.

2 – O pedido de esclarecimentos, a resposta a esses pedidos, a apresentação de propostas e a notificação dos concorrentes será tramitado exclusivamente através da plataforma referida na alínea a), do número anterior.

3 – A participação no concurso depende de prévia inscrição dos interessados na plataforma referida na alínea a) do n.º 1, concurso público CP/IPP.001.2013.0001.

Artigo 6.º

Esclarecimentos

1 – Os interessados podem solicitar esclarecimentos relativos à boa compreensão e interpretação dos elementos expostos, que serão prestados pelo Júri, entidade competente para o efeito.

2 – Os esclarecimentos devem ser solicitados durante o primeiro terço do prazo fixado para a apresentação da proposta, na plataforma eletrónica referida no artigo 5.º, n.º 1, alínea a) e prestados pelo júri até ao termo do segundo terço.

3 – A falta de resposta no prazo previsto determina a prorrogação do prazo para a apresentação das propostas, nos termos do disposto no artigo 64.º do CCP.

4 – Nos termos e para os efeitos do previsto no n.º 3 do artigo 50.º do CCP, caso haja lugar à retificação de erros ou omissões das peças processuais, a sua comunicação aos interessados será efetuada até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação da proposta, através da plataforma eletrónica referida no n.º 2.

5 – Nos termos do disposto no n.º 5, do artigo 50.º do CCP, a existirem esclarecimentos ou retificações às peças processuais, estes constituem parte integrante das peças do procedimento e prevalecem sobre as restantes, em caso de divergência.

6 – É da inteira responsabilidade dos interessados procurar tomar conhecimento dos eventuais esclarecimentos que venham a ser prestados, não podendo ser imputadas responsabilidades à entidade adjudicante pela arguição de desconhecimento da resposta apresentada pelo júri.

Artigo 7.º

Visita às unidades alimentares

1 – Os concorrentes poderão tomar conhecimento *in loco* dos locais cuja concessão é objeto do procedimento e realizar neles os reconhecimentos que entenderem indispensáveis para a melhor elaboração das suas propostas devendo, para tal, comunicar a sua intenção, por escrito, para o endereço eletrónico referido no artigo 2.º, até ao primeiro terço do prazo fixado para apresentação de propostas.

2 – As visitas serão organizadas durante o segundo terço do prazo fixado para a apresentação de propostas, em data a combinar com todos os concorrentes interessados.

Artigo 8.º

Requisitos para a apresentação das propostas

1 – A proposta e os documentos que a acompanham devem ser obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.

2 – Só serão admitidas propostas para a gestão e exploração da totalidade das unidades alimentares a concessionar.

Artigo 9.º

Documentos que instruem a proposta

1 - As propostas a apresentar pelos concorrentes terão de integrar os seguintes documentos:

- a) Declaração na qual os concorrentes indiquem o seu nome, número fiscal de contribuinte, número do bilhete de identidade ou de pessoa coletiva, estado civil e domicílio ou, no caso de pessoa coletiva, a denominação social, número de pessoa coletiva, sede, filiais que interessem à execução do contrato, objeto social, nome dos titulares dos corpos sociais e de outras pessoas com poderes para a obrigarem, certidão da conservatória do registo comercial da constituição e das alterações do pacto social, onde conste o objeto social;
- b) Declaração de aceitação do conteúdo do caderno de encargos elaborada em conformidade com o modelo constante n.º 1 do artigo 57.º (Anexo I do CCP) e do presente Programa, devendo a mesma ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar;
- c) Valor da contrapartida que o concorrente se propõe pagar aos SAS.IPP pela concessão de serviço público para a gestão e exploração de unidades alimentares nos termos do artigo 16.º do Caderno de Encargos;
- d) Ementas para 4 semanas completas (2ª a 6ª-feira) que o concorrente se propõe cumprir no fornecimento da refeição social, de acordo com a lista de produtos autorizados e as “capitações” estabelecidas (Anexo VII), devendo a ementa discriminar a sopa, o prato principal e a sobremesa e ser obrigatoriamente apresentada de acordo com o modelo do Anexo VIII e os requisitos definidos no caderno de encargos;
- e) Fichas técnicas das ementas propostas, referentes, no mínimo, à sopa e ao prato principal (peixe ou carne);

- f) As fichas técnicas referidas na alínea anterior deverão conter, no mínimo, as informações constantes das fichas exemplificativas anexas ao presente programa (Anexo IX);
- g) Ementas para duas semanas completas, de menus alternativos (combinados de produtos, alternativos à refeição social), identificando as componentes que a compõem e a proposta de preço (social, a aplicar aos estudantes do IPP e controlado, a aplicar aos demais consumidores);
- h) Fichas técnicas das ementas propostas para efeitos da alínea g);
- i) Lista de produtos a disponibilizar e respetivos preços de venda propostos para aprovação da entidade contratante aquando do início da execução do contrato. Para cada produto deve ser proposto o preço social, a aplicar aos estudantes e o preço controlado, a aplicar aos demais consumidores;
- j) Lista de produtos a disponibilizar e respetivos preços de venda propostos para aprovação da entidade contratante aquando do início da execução do contrato. Para cada produto deve ser proposto o preço social, a aplicar aos estudantes e o preço controlado, a aplicar aos demais consumidores;
- k) Comprovativo de que possui certificação de acordo com as seguintes normas:
 - k1) NP EN ISO 9001:2008 – Sistema de Gestão da Qualidade;
 - k2) NP EN ISO 22000:2005 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- l) Mapa com o pessoal permanente que o concorrente se propõe a afetar à concessão e mapa de pessoal para cada unidade alimentar para os primeiros dois meses de contrato, respeitadas as condições previstas no artigo 26.º do caderno de encargos e de acordo com o modelo previsto no seu Anexo 5;
- m) Declaração do valor do seguro de responsabilidade civil que se propõe a celebrar;
- n) Declaração se aceita oferecer refeições sociais para atender a situações de grave carência económica e o número de refeições sociais mensais que se propõe oferecer. A declaração deve identificar o número de refeições sociais a oferecer por Escola.

2 – Os documentos que acompanham as propostas devem ser assinados pelas entidades que os emitem.

3 – Os documentos referidos no n.º 1, indissociáveis da proposta, devem ser assinados eletronicamente pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar.

4 - Quando a proposta seja apresentada por um agrupamento de concorrentes, a assinatura referida no número anterior deve ser promovida pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos à declaração os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes.

5 – Pode ainda integrar a proposta quaisquer outros documentos que o concorrente queira apresentar e que considere indispensável para a apreciação da mesma.

Artigo 10.º

Propostas com variantes

Não é admitida a apresentação de propostas com variantes ou condicionantes ao solicitado.

Artigo 11.º

Prazo de apresentação das propostas

1 – A apresentação das propostas e dos documentos que as acompanham deverá ser realizada diretamente na plataforma eletrónica de suporte à tramitação do concurso referida no artigo 5.º, até às 23h:59m do décimo dia, a contar da data de envio do anúncio para publicação no Diário da República.

2 – O prazo para apresentação das propostas é contínuo, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme o estabelecido no n.º 3, artigo 470.º do CCP.

3 – Os restantes prazos contam-se de acordo com o estabelecido no artigo 72.º do Código do Procedimento Administrativo.

Artigo 12.º

Prazo de manutenção das propostas

Os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas pelo prazo de 70 dias seguidos contados da data do termo do prazo fixado para apresentação dessas propostas.

Artigo 13.º

Lista de concorrentes e consulta das propostas

1 - O júri, no dia imediato ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, procede à publicitação da lista dos concorrentes na plataforma eletrónica identificada no artigo 5.º, n.º 1, alínea a).

2 - Os concorrentes incluídos na lista podem proceder à consulta de todas as propostas apresentadas na plataforma eletrónica referida no número anterior.

Artigo 14.º

Apreciação das propostas

- 1 – O júri apreciará as propostas, podendo para o efeito exigir os documentos e os esclarecimentos que entender por convenientes, obrigando-se os concorrentes a fornecê-los dentro do prazo concedido para o efeito.
- 2 – As propostas admitidas serão analisadas pelo júri designado para o concurso, que elaborará um relatório fundamentado sobre a sua conformidade.
- 3 – O júri excluirá as que apresentem:
 - a) Não preencham os requisitos exigidos no programa do concurso, nomeadamente os referidos nos artigo 4.º;
 - b) Falta de entrega de qualquer um dos documentos que se indicam no artigo 9.º do presente programa do concurso, devidamente preenchidos e assinados;
 - c) Atributos que violem parâmetros base do caderno de encargos;
 - d) Termos ou condições que violem aspetos da celebração do contrato não submetido à concorrência;
 - e) Condições tais que o contrato a celebrar, violaria normas legais ou regulamentares;
 - f) Indícios de violação das regras da concorrência;
 - g) Qualquer uma das causas tipificadas nos números 2 e 3 do artigo 146.º do CCP.

Artigo 15.º

Critério de adjudicação

- 1 – A adjudicação será feita à proposta que, respeitando todas as condições do caderno de encargos, apresente a contrapartida financeira economicamente mais vantajosa para o IPP, tendo em conta a seguinte fórmula:
 - a) Valor da contrapartida – 50%;
 - b) Qualidade das ementas – 50%.
- 2 – A atribuição da pontuação será feita de acordo com o modelo e fórmulas constantes em anexo ao presente Programa (Anexos VI e VII).
- 3 – No caso de haver duas ou mais propostas de igual valor, a concessão deverá ser adjudicada, em função da seguinte ordem, à proposta que:
 - a) Apresente o maior número de refeições sociais que o concorrente se propõe oferecer para atender a situações de grave carência económica dos estudantes do IPP;
 - b) Possuir certificação de acordo com a norma NP EN ISO 14001:2001 – Sistema de Gestão Ambiental, se disso fizer prova;

- c) Proposta de maior número de pessoal permanente a afetar à concessão;
- d) Seguro de responsabilidade civil mais elevado;
- e) Primeiro que tenha apresentado a proposta.

Artigo 16.º

Causas de não adjudicação

Não será adjudicado o objeto do presente concurso se se encontrarem reunidas as causas tipificadas previstas no artigo 79.º do CCP.

Artigo 17.º

Documentos de habilitação

1 – O adjudicatário deve apresentar, no prazo que vier a ser notificado a contar da data da notificação da decisão de adjudicação, os seguintes documentos de habilitação:

- a) Declaração a que se refere a alínea a) do n.º 1 do art.º 81.º do CCP, conforme modelo constante do Anexo II ao presente programa do procedimento (cfr. Anexo II do CCP);
- b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos;
- c) No caso de não emissão dos documentos ou certificados referidos nos números anteriores ou se estes não se referirem a todos os casos referidos nas alíneas a), b) e i) do artigo 55.º, podem os mesmos ser substituídos por uma declaração solene, sob compromisso de honra, feita pelo interessado perante a autoridade judicial ou administrativa competente, um notário ou um organismo profissional qualificado;
- d) Cópia de certidão da Conservatória do Registo Comercial da constituição da entidade e das alterações do pacto social;
- e) Certificado de inscrição em lista oficial de fornecedores de bens móveis ou de prestadores de serviços, a que se refere o n.º 4 do art.º 81.º do CCP, sem prejuízo da possibilidade de substituição nos termos do n.º 5 do mesmo artigo, que revele a titularidade das habilitações adequadas e necessárias à execução das prestações objeto do contrato a celebrar;

2 – Quando os documentos a que se refere o n.º1 se encontrem disponíveis na Internet, o adjudicatário pode, em substituição da apresentação da sua reprodução, indicar à entidade adjudicante o endereço do sítio onde aquelas podem ser consultadas, bem como a informação necessária, dando o respetivo consentimento a essa consulta.

Artigo 18.º

Prazo para a apresentação dos documentos de habilitação

O prazo para entrega dos documentos de habilitação é de 10 (dez) dias úteis seguintes à notificação de adjudicação.

Artigo 19.º

Prazo para supressão de irregularidades dos documentos de habilitação

O prazo para supressão de irregularidades detetadas nos documentos de habilitação que possam levar à caducidade da adjudicação é de 5 (cinco) dias.

Artigo 20.º

Modalidade jurídica do agrupamento adjudicatário

Em caso de adjudicação, todos os membros do agrupamento adjudicatário e apenas estes devem associar-se antes da celebração do contrato.

Artigo 21.º

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1 - Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o Concessionário deve prestar uma caução no valor de 2% do montante correspondente à utilidade económica imediata do contrato para a entidade Concedente, a prestar no prazo de 10 dias a contar da data da notificação da decisão de adjudicação.

2 - Considera-se utilidade económica imediata do contrato de concessão a venda pelo Concessionário de um número expectável de 237.758 refeições, ao preço máximo fixado para estudantes a praticar a partir de setembro de 2013, deduzido de IVA, acrescido do valor total expectável das vendas nas unidades alimentares do tipo bar e ou snack-bar (Anexo 3 do caderno de encargos).

3 - A adjudicação caduca se, por motivos que lhe sejam imputados, o adjudicatário não proceder à prestação da caução referida no número anterior, nos termos e no tempo em que lhe é exigida.

4 - A entidade Concedente pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo Concessionário.

5 - A execução parcial ou total da caução constitui o Concessionário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação dos SAS.IPP para esse efeito.

6 - A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

7 - O modo de prestação da caução obedece ao disposto nas peças procedimentais do presente concurso público e ao estabelecido nos artigos 88.º a 91.º do CCP.

Artigo 22.º

Aprovação e notificação da minuta do contrato

1 - Depois de aprovada a minuta do contrato a celebrar, o órgão competente para a decisão de contratar notifica-a ao adjudicatário.

2 - A minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos consideram-se aceites pelo adjudicatário, quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos 5 dias subseqüentes à respetiva notificação.

Artigo 23.º

Reclamações da minuta do contrato

1 - As reclamações da minuta do contrato a celebrar só podem ter por fundamento na previsão de obrigações que contrariem ou que não constem dos documentos que devem integrar o contrato, nos termos do disposto nos n.ºs 2 e 5 do artigo 96º do Código dos Contratos Públicos, ou ainda na recusa dos ajustamentos propostos.

2 - No prazo de 10 dias a contar da receção da reclamação, o órgão que aprovou a minuta do contrato notifica o adjudicatário da sua decisão, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.

3 - Os ajustamentos propostos que tenham sido recusados pelo adjudicatário não fazem parte integrante do contrato.

Artigo 24.º

Outorga do contrato

1 - O contrato deve ser outorgado no primeiro dia útil seguinte à aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação, mas nunca antes de decorridos 10 dias contados da data da notificação da decisão de adjudicação e da apresentação de todos os documentos de habilitação exigidos.

2 - A entidade adjudicante comunica ao adjudicatário, com a antecedência mínima de 5 dias, a data, hora e local em que ocorrerá a outorga do contrato.

Artigo 25.º

Prevalência

As normas do programa deste procedimento prevalecem sobre quaisquer outras indicações com elas desconformes, salvo as constantes de esclarecimentos ou retificações.

Artigo 26.º

Falsidade de documentos e de declarações

Sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento penal, a falsificação dos documentos ou a prestação culposa de falsas declarações determina, consoante o caso, a respetiva exclusão ou a invalidade da adjudicação e dos atos subsequentes.

Artigo 27.º

Foro competente

Para todas as questões emergentes será competente o Tribunal da Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 28.º

Legislação aplicável

- 1 – Todos os atos que digam respeito ao procedimento em causa obedecem às condições previstas no presente programa de procedimento e no caderno de encargos.
- 2 – Todas as situações que não estejam previstas serão reguladas pelas disposições do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, respetivas alterações e demais legislação aplicável.

CONCURSO PÚBLICO

Refª CP/IPP.001.2013.0001

Concessão da exploração de unidades alimentares
do Instituto Politécnico do Porto

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO - ANEXOS

ANEXO I-Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º do CCP]

1 — ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 — Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a) ...

b) ...

3 — Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 — Mais declara, sob compromisso de honra, que:

a) Não se encontra em estado de insolvência, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeita a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou em qualquer situação análoga, nem tem o respetivo processo pendente;

b) Não foi condenado(a) por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional (4) [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram condenados por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional (5)] (6);

c) Não foi objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional (7) [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional (8)] (9);

d) Tem a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal (ou no Estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) (10);

e) Tem a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal (ou no Estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) (11);

f) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de outubro, na alínea b) do n.º 1 do artigo 71.º da Lei n.º 19/2012, de 8 de maio, e no n.º 1 do

- artigo 460.º do Código dos Contratos Públicos (12), durante o período de inabilidade fixado na decisão administrativa;
- g) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 627.º do Código do Trabalho (13);
 - h) Não foi objeto de aplicação, há menos de dois anos, de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão -de -obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a segurança social, não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal (ou no Estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) (14);
 - i) Não foi condenado(a) por sentença transitada em julgado por algum dos seguintes crimes (15) [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram condenados por alguns dos seguintes crimes (16)] (17):
 - i. Participação em atividades de uma organização criminosa, tal como definida no n.º 1 do artigo 2.º da Ação Comum n.º 98/773/JAI, do Conselho;
 - ii. Corrupção, na aceção do artigo 3.º do Ato do Conselho de 26 de Maio de 1997 e do n.º 1 do artigo 3.º da Ação Comum n.º 98/742/JAI, do Conselho;
 - iii. Fraude, na aceção do artigo 1.º da Convenção relativa à Proteção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;
 - iv. Branqueamento de capitais, na aceção do artigo 1.º da Diretiva n.º 91/308/CEE, do Conselho, de 10 de Junho, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais;
 - j) Não prestou, a qualquer título, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhes confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência.

5 — O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contra -ordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 — Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar a declaração que constitui o anexo II do referido Código, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 4 desta declaração.

7 — O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contra -ordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura (18)].

- (1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
- (2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 do artigo 57.º
- (4) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (5) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (6) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (7) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (8) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (9) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (10) Declarar consoante a situação.
- (11) Declarar consoante a situação.
- (12) Indicar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (13) Indicar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (14) Declarar consoante a situação.
- (15) Indicar se, entretanto, ocorreu a sua reabilitação.
- (16) Indicar se, entretanto, ocorreu a sua reabilitação.
- (17) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (18) Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXO II-Modelo de declaração

(a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º)

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ⁽²⁾;

- a) Não se encontra em estado de insolvência, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeita a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou em qualquer situação análoga, nem tem o respetivo processo pendente;
- b) Não foi objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional ⁽³⁾ [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional ⁽⁴⁾] ⁽⁵⁾;
- c) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, no artigo 45.º da Lei n.º 18/2003, de 11 de Junho, e no n.º 1 do artigo 460.º do Código dos Contratos Públicos ⁽⁶⁾;
- d) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 627.º do Código do Trabalho ⁽⁷⁾;
- e) Não foi objeto de aplicação, há menos de dois anos, de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a segurança social, não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal (ou no Estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) ⁽⁸⁾;
- j) Não prestou, a qualquer título, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento.

2 - O declarante junta em anexo [ou indica ... como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados ⁽⁹⁾ os documentos comprovativos de que a sua representada ⁽¹⁰⁾ não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

3 — O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em

qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

(local), ... (data), ... [assinatura ⁽¹¹⁾].

- (1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
- (2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (3) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (4) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (5) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (6) Indicar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (7) Indicar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (8) Declarar consoante a situação.
- (9) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
- (10) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (11) Nos termos do disposto nos nºs 4 e 5 do artigo 57.º do Código dos Contratos Públicos

ANEXO III-Modelo de guia de depósito

EUROS : ...

Vai....,residente (ou com escritório) em....,na depositar na...(sede, filial, agência ou delegação) da...(instituição) a quantia de... (por extenso, em moeda corrente)(em dinheiro ou representada por)...., como caução exigida para a empreitada de...., nos termos da legislação aplicável (Códigos dos Contratos Públicos).. Este depósito fica à ordem de ... (entidade), a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

Data.

Assinaturas.

ANEXO IV-Modelo de garantia bancária

O Banco ..., com sede em ..., matriculado na Conservatória do Registo Comercial de ..., com o capital social de ..., presta a favor de ..., garantia autónoma, à primeira solicitação, no valor de ..., correspondente a ... (percentagem), destinado a garantir o bom e integral cumprimento das obrigações que ...(empresa adjudicatária) assumirá no contrato que com ela a ... (dono da obra) vai outorgar e que tem por objeto ... (designação da empreitada), regulado nos termos da legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos).

O Banco obriga-se a pagar aquela quantia à primeira solicitação da(dono da obra) sem que esta tenha de justificar o pedido e sem que o primeiro possa invocar em seu benefício quaisquer meios de defesa relacionados com o contrato atrás identificado ou com o cumprimento das obrigações que ...(empresa adjudicatária) assume com a celebração do respetivo contrato.

O Banco deve pagar aquela quantia no dia seguinte ao do pedido, findo o qual, sem que o pagamento seja realizado, contar-se-ão juros moratórios à taxa mais elevada praticada pelo Banco para as operações ativas, sem prejuízo de execução imediata da dívida assumida por este.

A presente garantia bancária autónoma não pode em qualquer circunstância ser denunciada, mantendo-se em vigor até à sua extinção, nos termos previstos na legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos).

Data.

Assinaturas.

ANEXO V- Modelo de seguro-caução à primeira solicitação

A companhia de seguros ..., com sede em ..., matriculada na Conservatória do Registo Comercial de ..., com o capital social de ..., presta a favor de ...(dono da obra) e ao abrigo de contrato de seguro-caução celebrado com ...(tomador do seguro), garantia à primeira solicitação, no valor de ..., correspondente a ...(percentagem), destinada a garantir o bom e integral cumprimento das obrigações que ...(empresa adjudicatária) assumirá no contrato que com ela a ...(dono da obra) vai outorgar e que tem por objeto ...(designação da empreitada), regulado nos termos da legislação aplicável (Códigos dos Contratos Públicos).

A companhia de seguros obriga-se a pagar aquela quantia nos cinco dias úteis seguintes à primeira solicitação da ...(dono da obra) sem que esta tenha de justificar o pedido e sem que a primeira possa invocar em seu benefício quaisquer meios de defesa relacionados com o contrato atrás identificado ou com o cumprimento das obrigações que ...(empresa adjudicatária) assume com a celebração do respetivo contrato.

A companhia de seguros não pode opor à ... (dono da obra) quaisquer exceções relativas ao contrato de seguro-caução celebrado entre esta e o tomador do seguro

A presente garantia, à primeira solicitação, não pode em qualquer circunstância ser revogada ou denunciada, mantendo-se em vigor até à sua extinção ou cancelamento, nos termos previstos na legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos).

Data.

Assinaturas.

Anexo VI- SISTEMA DE AVALIAÇÃO

FATOR 1 - PREÇO (Valor da contrapartida) – 50%

Este fator será avaliado de acordo com a seguinte fórmula:

$$F1 = 100 - ((Ph - Pp) : Ph) x 100$$

Sendo:

Ph = **24,3%**, sendo esta a Percentagem histórica aplicada ao valor da faturação anual das unidades alimentares no ano de 2012.

Pp = Proposta de percentagem a aplicar ao valor da faturação média mensal das unidades alimentares, apresentada por cada um dos concorrentes.

FATOR 2- QUALIDADE (Qualidade-ementa da refeição social) – 50%

Este fator incidirá sobre as fichas técnicas apresentadas pelos Concorrentes, referentes à ementa da refeição social: 40 ementas; distribuídas por 4 semanas; duas ementas por dia (almoço e jantar), em cinco dias por semana. Cada um dos pratos propostos será avaliado considerando o nível em que cada prato se enquadre relativamente à matéria-prima prevista, de acordo com a “Tabela de Avaliação das ementas pelo Tipo das Matérias-primas”, anexo VII ao presente Programa e que dele faz parte integrante.

Assim sendo, este fator será avaliado de acordo com a seguinte fórmula:

$$F2 = (100 - ((PONDmax - PONDx) : PONDmax)) x 100$$

Sendo:

PONDmax = Pontos máximos de uma ementa, de acordo com a “Tabela de Avaliação de Ementas pelo tipo de Matérias-primas”, devendo ser considerando o valor máximo de **120 pontos para 40 ementas**.

PONDx= Somatório dos Pontos obtidos por cada ementa proposta, de acordo com a “Tabela de Avaliação de Ementas pelo tipo de Matérias-primas” e avaliadas as fichas técnicas deduzidos do valor das penalidades (PEN), apresentada por cada um dos concorrentes.

PEN = As penalidades a aplicar têm em conta os dados constantes da seguinte tabela:

Condição	Penalização por incumprimento
Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes)	10 Pontos
Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base	3 Pontos
Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne	5 Pontos
Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros)	10 Pontos
Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau	10 Pontos
Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada	10 Pontos
Máximo de duas refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto	10 Pontos
Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas	3 Pontos
Incumprimento das capitações	10 pontos

Nota

O incumprimento existente em diferentes "Condições" para a ementa de uma mesma semana não são objeto de penalização cumulativa, sendo aplicável para essa semana a maior das penalizações encontrada.

PONTUAÇÃO FINAL (PF)

$$PF = (50\% \times F1) + (50\% \times F2)$$

Anexo VII- Tabela de Avaliação das ementas pelo Tipo das Matérias-Primas

NÍVEL 1 (1 ponto)	NÍVEL 2 (2 pontos)	NÍVEL 3 (3 pontos)
Peixe desfiado, incluindo bacalhau	Bacalhau posta (calib. mínimo-graúdo)	Bacalhau posta (calib. mínimo-especial)
Filetes de peixe	Peixe pequeno (carapau, sardinha, faneca, linguado para fritar e similares)	Peixe à posta (garoupa, pescada nº 5, cherne, pargo e similares)
Lulas para fritar, guisar ou arroz	Medalhões, lombos ou bifes de peixe (tamboril, pescada, salmão, atum e similares)	Peixe Inteiro, para servir à unidade (dourada, robalo, linguado, garoupinha, salmonete, truta, entre outros)
Choco (todos os pratos)	Peixe à posta (corvina, pescada, so lha e similares)	Lulas para grelhar
Frango (todos os pratos e apresentações)	Lulas recheadas	Polvo (cozer ou assar)
Bovino adulto - carne de 2ª (dianteiro)	Arroz de polvo	Novilho - carne de 1ª (trazeiro)
Carne de porco, excepto lombo e lombinho	Caldeirada e outros pratos de peixe mistos	Vitela
Pratos à base de massa ou arroz, excepto os indicados em 2	Perú (todos os pratos e apresentações)	Coelho
Salgados, quiches, tartes e similares	Arroz de pato	Pratos de Borrego
Salsichas e pratos de carnes frias	Codorniz	Pratos de cabrito
Feijoada e rancho	Bovino adulto - carne de 1ª (trazeiro)	Lombinho de porco
Pratos à base de ovos (omoletes, fritadas, tortilhas, ervilhas com ovos e similares)	Novilho - carne de 2ª (dianteiro)	Camarão (40por/kg)
"So ufflaires", pudins e similares	Lombo de porco	Arroz de marisco
Miudezas (moelas, iscas e similares)	Cozido à Portuguesa	Pato (assar)
Camarão (miolo)	Favas com carne de porco e enchidos (à Portuguesa)	
Picados de carne (almondegas, hamburguers e similares)	Tofu / Seitan / Soja	
Pratos à base de vegetais e leguminosas, excepto indicados em 2.	Pratos mistos (carne bovina/suína, enchidos e componentes diversos)	
Pratos à base de conservas		

NOTA: Ementas com misturas de matérias primas de tipos diversos serão classificadas de acordo com a matéria-prima incluída que tenha o nível menos elevado (Ex.: Arroz de aves, com carne de frango e de pato, será classificado como frango)

Anexo VIII – Modelo de ementa

EMENTA DO MES DE (...) DE 2013 -

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA																																																																																																																																						
ALMOÇO	Sopa																																																																																																																																											
	Prato																																																																																																																																											
	Acompanhamento 1 - Cereais e derivados, tubérculos																																																																																																																																											
	Acompanhamento 2 - Horticolas/Leguminosas																																																																																																																																											
	Sobremesa																																																																																																																																											
	A informação nutricional apresentada diz respeito à refeição completa (sopa, prato, pão, fruta e água). Informação de acordo com as especificações técnicas de confeção e empratamento	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal	60	Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal	60																																																																																																																																										
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
JANTAR	Sopa																																																																																																																																											
	Prato																																																																																																																																											
	Acompanhamento 1 - Cereais e derivados, tubérculos																																																																																																																																											
	Acompanhamento 2 - Horticolas/Leguminosas																																																																																																																																											
	Sobremesa																																																																																																																																											
	A informação nutricional apresentada diz respeito à refeição completa (sopa, prato, pão, fruta e água). Informação de acordo com as especificações técnicas de confeção e empratamento	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Energia e Nutrientes/Refeição</th> <th>%R*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>Kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais ácidos gordos saturados</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> dos quais açúcares</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Energia e Nutrientes/Refeição		%R*	Energia	Kcal		Lípidos	g		dos quais ácidos gordos saturados	g		Hidratos de carbono	g		dos quais açúcares	g		Fibra	g		Proteínas	g		Sal	g
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											
Energia e Nutrientes/Refeição		%R*																																																																																																																																										
Energia	Kcal																																																																																																																																											
Lípidos	g																																																																																																																																											
dos quais ácidos gordos saturados	g																																																																																																																																											
Hidratos de carbono	g																																																																																																																																											
dos quais açúcares	g																																																																																																																																											
Fibra	g																																																																																																																																											
Proteínas	g																																																																																																																																											
Sal	g																																																																																																																																											

Notas:

* %R - Proporção da recomendação diária ingerida à refeição (almoço ou jantar), considerando um valor energético de 2400 Kcal/dia.

A refeição do almoço e/ou jantar deverá corresponder a 32,5% do valor energético total diário (cerca de 780 Kcal/refeição), segundo as orientações da Organização Mundial de Saúde para jovens adultos com atividade física moderada.

