

Ministério da Defesa Nacional

MARINHA

Mário
José
Simões
Marques

Assinado de forma digital por Mário José Simões Marques
DN: c=PT, o=Marinha Portuguesa, cn=Mário José Simões Marques
Dados: 2020.03.25 15:09:09 Z

ESCOLA NAVAL



CONSULTA PRÉVIA Nº 3020007739

AQUISIÇÃO DE GÉNEROS PARA CONFECIONAR – ABRIL a JUNHO 2020

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS

Artigo 1º

OBJETO

1. O presente caderno de encargos tem objeto a aquisição de géneros para confeccionar – abril a junho de 2020, para a Escola Naval, conforme indicado na Especificação Técnica em anexo A.

Artigo 2º

FORMA E DOCUMENTOS CONTRATUAIS

2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso o contrato seja reduzido a escrito.
3. Fazem parte do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimientos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão a contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Artigo 3º

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no presente convite.
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 4º

PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento de bens ou na prestação de serviços, marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

Artigo 5º

USO DE SINAIS DISTINTIVOS

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

Artigo 6º

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL

1. O incumprimento das obrigações fixadas no presente Caderno Encargos confere à Escola Naval o direito a ser indemnizada através da aplicação de sanção pecuniária.
2. A entidade adjudicante poderá aplicar penalizações decorrentes da qualidade dos bens, num valor máximo de 10% do valor do contrato.
3. Será deduzido no pagamento da fatura mensal a importância correspondente às sanções a aplicar.

Artigo 7º

PREÇOS

1. O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **5.031,00€, (cinco mil e trinta e um euros) sem IVA incluído**, nos termos do art.º 97º do CCP.
2. O presente procedimento não tem definido preço ou custo anormalmente baixo, nos termos do n.º 2 do art.º 71º do CCP.

Artigo 8º

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de **30 (trinta)** dias de calendário, a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante.

Artigo 9º

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

1. Os bens e serviços objeto do presente contrato são entregues/efetuados na Escola Naval, Base Naval de Lisboa – Alfeite, 2810-001 Almada.
2. Os bens e serviços são entregues/efetuados no prazo mencionado na proposta adjudicada a contar da data de receção do Pedido de Compra.
3. O contrato tem início em 01 de abril de 2020 e termina no dia 30 de junho de 2020.

Artigo 10º

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O adjudicatário obriga-se a assegurar o cumprimento das especificações técnicas constantes no anexo A do presente Caderno de Encargos.

Artigo 11º

BOA-FÉ

As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 12º

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

Quaisquer comunicações ou notificações entre adjudicatário e adjudicante devem ser efetuadas através da plataforma da ACINGOV.

Artigo 13º

FORO COMPETENTE

O foro competente é o Tribunal Administrativo da Comarca de Lisboa.

ANEXO A

Especificação Técnica

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas, as condições de fornecimento a exigir na aquisição de géneros frescos e ainda as quantidades a adquirir de cada artigo.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0416	ABÓBORA FRESCA	170 KG
8915-MD022-0462	AGRIÃO FRESCO	36 KG
8915-MD022-0628	AIPO	20 KG
8915-MD022-0463	ALFACE FRESCA	175 KG
8915-MD022-0464	ALHO FRACÊS	34 KG
8915-MD022-0480	BETERRABA	14 KG
8915-MD022-0634	COENTROS	22 KG
8915-MD022-0499	COUVE-FLOR	125 KG
8915-MD022-0496	COUVE GALEGA	295 KG
8915-MD022-0520	COUVE GRELOS	220 KG
8915-MD022-0498	COUVE PORTUGUESA	72 KG
8915-MD022-0505	ESPINAFRES	180 KG
8915-MD022-0516	FEIJÃO VERDE FRESCO	222 KG
8915-MD022-0522	HORTELÃ	20 KG
8915-MD022-0526	LOURO	6 KG
8915-MD022-0533	NABIÇA FRESCA	135 KG
8915-MD022-0534	NABO FRESCO	145 KG
8915-MD022-0542	PIMENTO FRESCO	34 KG

8915-MD022-0545	REPOLHO	270 KG
8915-MD022-0548	SALSA	36 KG
8915-MD022-0553	TOMATE FRESCO	388 KG

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Os géneros a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

- a) Abóbora – Cultivares das espécies *Cucurbita mixta* e *Cucurbita maxima*;
- b) Agrião – Cultivares da espécie *Rorippa nasturtium-aquaticum*;
- c) Aipo – Cultivares da espécie *Apium graveolens*;
- d) Alface – Cultivares da espécie *Lactuca sativa*;
- e) Alho Francês – Cultivares da espécie *Allium Porrum*;
- f) Beterraba – Cultivares da espécie *Beta vulgaris Linnaeus*, variedade *Conditiva Alef*;
- g) Coentros – *Coriandrum Sativum Linnaeus*;
- h) Couve-flor – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Botrytis Linnaeus*, subvariedade *Cauliflora guss*;
- i) Couve-galega - Cultivares da espécie *Brassica oleracea*, variedade *Acephala*;
- j) Couve Portuguesa - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Tronchuda Bailey*;
- k) Couve Grelas - Cultivares da espécie *Brassica rapa*;
- l) Espinafre – Cultivares da espécie *Spinacia oleracea*;
- m) Feijão Verde - Cultivares da espécie *Zingiber officinale*;
- n) Hortelã - Cultivares da espécie *Mentha spicata*;
- o) Louro - Cultivares da espécie *Laurus nobilis*;
- p) Nabiça - Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus*;
- q) Nabo – Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus*, variedade *rapa*;
- r) Pimento - Cultivares da espécie *Capsicum annum*;
- s) Repolho – Cultivares da espécie *Brassica rapa*;
- t) Salsa – Cultivares da espécie *Petroselinum crispum*;

- u) Tomate – Cultivares da espécie *Solanum lycopersicum*;

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os géneros frescos devem apresentar-se inteiros; são, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; isentos de danos e/ou alterações externas provocadas pela geada; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de humidade exterior anormal; isentos de odor e ou sabor estranhos.

7. ARMAZENAGEM

- a) Os géneros frescos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- d) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas fresco da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- e) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
- Identificação (embalador ou expedidor), nome e endereço ou uma identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
 - Natureza do produto fresco;
 - Nome da variedade;
 - Categoria;
 - Calibre;
 - A identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

- vii. Identificação da utilização de um agente conservador em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria, caso aplicável;
- viii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;
 - iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica;
- b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas na respetiva ficha técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) NP 1219-1976 – Frutos e produtos hortícolas: Condições ambientais dos locais de conservação pelo frio. Definições e medições;
- c) NP 1222-1976 – Couve-flor: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
- d) NP 1254-1976 – Couve repolho e Coube lombarda: Regras para armazenagem;
- e) NP 3534-1987 e 1993 – Tomates: Regras de armazenagem e transporte frigoríficos;
- f) NP 820-1970 – Produtos hortícolas: nomenclatura;
- g) Portaria 220/89 de 18 de março;
- h) Regulamento (CE) 1135/2001 de 8 de junho;
- i) Regulamento (CE) 1182/2007 de 26 de setembro;
- j) Regulamento (CE) 1455/1999 de 1 de julho;
- k) Regulamento (CE) 1466/2003 de 19 de agosto;

- l) Regulamento (CE) 1543/2001 de 27 de julho;
- m) Regulamento (CE) 1580/2007 de 21 de dezembro;
- n) Regulamento (CE) 1591/1987 de 5 de junho;
- o) Regulamento (CE) 1677/1988 de 15 de junho;
- p) Regulamento (CE) 1757/2003 de 3 de outubro;
- q) Regulamento (CE) 1757/2003 de 4 de outubro;
- r) Regulamento (CE) 2147/2002 de 2 de dezembro;
- s) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de dezembro
- t) Regulamento (CE) 2551/1999 de 2 de dezembro;
- u) Regulamento (CE) 2706/2000 de 10 de abril;
- v) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
- w) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
- x) Regulamento (CE) 717/2001 de 10 de abril;
- y) Regulamento (CE) 790/2000 de 14 abril;
- z) Regulamento (CE) 888/1997 de 16 de maio;
- aa) Regulamento (CE) 907/2004 de 29 de abril;
- bb) Regulamento (CE) 912/2001 de 10 de maio;
- cc) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;
- dd) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- ee) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
- ff) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
- gg) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.