



Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

[Assinatura
Qualificada]
Carlos Manuel
da Silva
Rodrigues

Assinado de forma
digital por [Assinatura
Qualificada] Carlos
Manuel da Silva
Rodrigues
Dados: 2020.05.20
16:45:11 +01'00'

2020/19/CPR – BEBIDAS

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

14 de maio de 2020

Criado por: SAS-IPVC

2020/19/CPR– Bebidas

Caderno de Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Entidade pública adjudicante	4
Objeto da adjudicação	4
Financiamento do contrato	4
Preço Base	4
Revisão de preços	4
Condições de pagamento	5
Prazo do contrato	5
Gestor do contrato	5
Proposta condicionada ou variante	6
Sigilo	6
Penalizações	6
Cessão da posição contratual	6
Casos fortuitos ou de força maior	6
Execução da prestação	7
Verificação da execução	7
Decisão após a verificação	7
Melhoria das condições de funcionamento do serviço de alimentação	8
Cessação do fornecimento	8
Rescisão do contrato	9
Legislação aplicável e foro competente	9
PARTE II – Responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante os SAS-IPVC	10
Objetivo	10
Âmbito	10
Responsabilidade	10
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC	10
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS	12
Local de entrega	12

Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC	12
Condições de Fornecimento	12
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS	14
Caracterização Genérica dos Produtos	14
Mapa de Qualidade.....	14
Critérios de Qualidade	15
Critérios de Rejeição.....	16
Informações a Fornecer	16

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante são os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, abreviadamente designado por SAS-IPVC, pessoa coletiva n.º 600 041 212, com sede no largo 9 de Abril, 4901-911 Viana do Castelo.

Artigo 2º

Objeto da adjudicação

1 - O objeto do contrato consiste na aquisição de 15900000-7 (Bebidas, tabaco e produtos afins), nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com as categorias previstas no Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de Novembro (CPV).

2 - Os produtos a fornecer estão agrupados pelos seguintes lotes de acordo com o artigo 22º do CCP:

- Lote 1 – Águas 15981000-8
- Lote 2 – Refrigerantes e Néctares 15982000-5

Financiamento do contrato

O encargo previsto no contrato será suportado pelo Orçamento dos SAS-IPVC.

Artigo 3º

Preço Base

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), o valor para efeito do preço base global do procedimento é de **29.025,46€** euros, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço este fundamentado nos custos médios unitários, resultantes de anteriores procedimentos, para prestações do mesmo tipo acrescidos da evolução esperada dos preços, sendo o preço base para cada um dos lotes discriminados de acordo com o seguinte:

Lote 1 – Águas 10 382,80 €

Lote 2 – Refrigerantes e Néctares 16 642,66 €

2. Os preços deverão ser apresentados em euros, por unidade de peso, medida ou capacidade para os produtos entregues nos armazéns ou setores dos SAS-IPVC, por conta e risco do concorrente.

3. O valor do contrato resultante deste procedimento corresponde ao máximo das aquisições a efetuar no período de vigência do contrato.

Artigo 4º

Revisão de preços

1. O preço por que for efetuada a adjudicação apenas poderá ser revisto quando se verificar uma alteração significativa no preço corrente no mercado do produto em causa, durante o período da adjudicação.

2. A proposta de revisão de preços será da iniciativa dos SAS-IPVC ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de dez dias.
3. Quando a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC, o adjudicatário decidirá no prazo de cinco dias se aceita a proposta ou se a rejeita.
4. A rejeição da proposta da revisão de preços por parte do adjudicatário confere aos SAS-IPVC a faculdade de suspender as aquisições nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.
5. Quando a iniciativa da proposta de revisão de preços for do concorrente, os SAS-IPVC decidirão no prazo máximo de cinco dias se aceitam a proposta ou se a rejeitam.
6. A rejeição da proposta da revisão de preços confere ao adjudicatário a faculdade de suspender os fornecimentos nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

Artigo 5º

Condições de pagamento

1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 60 dias nos termos previstos no art.º 299º do CCP, mediante a apresentação da fatura no ato da entrega devidamente discriminada por cada unidade orgânica e respetiva.
2. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.

Artigo 6º

Prazo do contrato

O contrato é celebrado pelo período de um ano, com início à data de celebração.

Artigo 7º

Gestor do contrato

Ao abrigo do art.º 96º do CCP é gestor de contrato nomeado para o presente procedimento Damiana Matos, funcionária dos SAS-IPVC, responsável da área de Alimentação e com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

Artigo 8º

Proposta condicionada ou variante

Não é admitida a apresentação de propostas condicionadas ou variantes.

Artigo 9º

Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Artigo 10º

Penalizações

1. No caso de mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso do fornecimento do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderão os SAS-IPVC interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente as prestações contratadas, quando tal ainda for possível e se mantenha o interesse do credor na prestação, devendo nesse caso o adjudicatário dar-lhe cumprimento imediato, bem como suportar os danos que os SAS-IPVC sofram na sequência de tais atos.
2. Ao ser interpelado para os efeitos previstos no número anterior, deverá o adjudicatário cumprir imediatamente e de forma integral e satisfatória a prestação em falta.
3. Em caso de atraso na conclusão da execução do fornecimento por facto imputável ao segundo outorgante, o primeiro outorgante pode aplicar, se assim o entender, uma sanção contratual pecuniária, por cada dia de atraso, de acordo com a lei (art.º 329º do CCP).

Artigo 11º

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
 - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 12º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. 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 13º

Execução da prestação

1. Requisitos dos fornecimentos
 - a) O fornecimento de produtos alimentares terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no programa de concurso e no presente caderno de encargos e demais legislação aplicável.
 - b) O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias dos fornecimentos que efetuar.
2. Suspensão de fornecimentos
 - a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao adjudicatário, este indemnizará os SAS do montante correspondente à diferença entre o valor dos fornecimentos previstos e o custo real das aquisições que os SAS sejam obrigados a fazer por virtude daquela suspensão, multiplicado por 1,3.

Artigo 14º

Verificação da execução

1. Verificação quantitativa:
 - 1.1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade das quantidades fornecidas com as quantidades requisitadas reservando-se os SAS-IPVC o direito de não aceitar o fornecimento para além das quantidades requisitadas.
2. Verificação qualitativa:
 - 2.1. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos produtos alimentares e outros, fornecidos com as especificações fixadas no presente caderno de encargos ou outras disposições legais.
3. Receção dos produtos:
 - 3.1. As verificações quantitativas e qualitativas serão efetuadas por funcionários dos SAS-IPVC devidamente credenciados.

Artigo 15º

Decisão após a verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos adquiridos, os funcionários acima referidos aceitarão ou rejeitarão os mesmos.
2. Em caso de rejeição dos produtos alimentares ou outros o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata dos produtos que satisfaçam as especificações fixadas no presente caderno de encargos sem prejuízo do regular fornecimento das várias unidades dos SAS-IPVC.

3. Se a substituição prevista na cláusula anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará os SAS-IPVC nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos produtos fornecidos serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
5. Em situações em que os produtos foram rececionados, e só posteriormente se verifique que os mesmos não se encontrem em conformidade, nomeadamente nos casos de verificações após cozedura, descongelamento, entre outros, o adjudicatário deve proceder à substituição dos mesmos.
6. Em casos devidamente justificados os SAS-IPVC poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

Artigo 16º

Melhoria das condições de funcionamento do serviço de alimentação

1. O adjudicatário efetuará um investimento para melhorar a qualidade dos serviços prestados nas cantinas e bares dos SAS-IPVC. O valor do investimento está definido para cada lote de acordo com a seguinte tabela:

LOTE	VALOR DO APOIO
Lote 1 – Águas	400€
Lote 2 – Refrigerantes e Néctares	900€

2. O investimento a efetuar deverá ser efetuado em 2 fases no ano, 1ª fase durante o mês de novembro e 2ª fase durante o mês de maio.

Artigo 17º

Cessação do fornecimento

1. Quando por razões imputáveis ao adjudicatário, os SAS-IPVC terão direito de decidir pela cessação do fornecimento dos produtos nas situações:
 - a) Quando se comprovar a falta de qualidade daquele produtos no ato da sua confeção ou utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes dos serviços de alimentação;
 - b) Quando não forem cumpridas as especificações técnicas dos produtos previstos na parte IV do presente caderno de encargos;
 - c) Quando não forem cumpridas as entregas nos dias solicitados.
2. A decisão da cessação carecerá de adequada fundamentação, devendo constar das notificações as providências adotadas para se obter do adjudicatário o cumprimento da adjudicação ou a justificação para o seu incumprimento.
3. A cessação dos fornecimentos com base no n.º 1 do presente artigo, não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS-IPVC.

Artigo 18º

Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 6º do presente caderno de encargos.

Artigo 19º

Legislação aplicável e foro competente

Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissa observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislações aplicáveis e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.

PARTE II – Responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante os SAS-IPVC

Artigo 20º

Objetivo

O desempenho social, ambiental e económico dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (SAS-IPVC) depende também do desempenho dos seus fornecedores. Desta forma, para que os SAS-IPVC possam concretizar os seus objetivos, é também necessário, que todas as entidades contratadas por este partilhem dos princípios e valores estabelecidos.

No âmbito do seu Sistema de Gestão e para garantir o cumprimento integral dos requisitos legais aplicáveis, das normas NP EN ISO 9001 e NP 4469-1, o IPVC disponibiliza na sua página (<https://on.ipvc.pt/v1/index6.php>), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

Artigo 21º

Âmbito

O disposto no número anterior é aplicável a todas as entidades adjudicatárias resultantes deste procedimento.

Artigo 22º

Responsabilidade

O adjudicatário é responsável pelo cumprimento integral dos requisitos legais e pelos requisitos definidos no presente capítulo, devendo monitoriza-los e verificar o seu cumprimento, desde o momento da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.

O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental dos adjudicatários perante os SAS-IPVC poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação.

Artigo 23º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

É da responsabilidade dos adjudicatários dar a conhecer aos seus colaboradores e subcontratados as regras estabelecidas neste regulamento, de forma a assegurar o seu cumprimento.

O fornecedor e os seus trabalhadores, quando acederem às instalações dos SAS-IPVC, devem cumprir os seguintes requisitos:

- Cumprir integralmente a legislação aplicável, nomeadamente os aspetos relativos à Segurança e Saúde, Ambiente e Relações de Trabalho.
- Respeitar as regras e sinalização de segurança existente;
- Assegurar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com atividades desenvolvidas;

- Respeitar as regras de separação de resíduos;
- Caso ocorra algum acidente durante a prestação do serviço ou fornecimento de bens, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado aos SAS-IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações corretivas aplicadas e/ou a aplicar;
- Numa situação de emergência e em caso de evacuação, obedecer com rigor às instruções dadas pelos elementos das equipas de evacuação ou responsável interno.

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 24º

Local de entrega

Os bens serão fornecidos de forma faseada, mediante encomenda e entregues nos seguintes locais de consumo:

- a) ESTG – Escola Superior de Tecnologia e Gestão, sita na Av. do Atlântico em Viana do Castelo;
- b) ESE – Escola Superior de Educação, sita na Av. Capitão Gaspar Castro em Viana do Castelo;
- c) ESS – Escola Superior de Saúde, sita na Rua D. Moisés Alves Pinho, em Viana do Castelo;
- d) CA – Centro académico, sito largo 9 de Abril, em Viana do Castelo;
- e) ESA – Escola Superior Agrária, sita em Refóios do Lima, Ponte do Lima;
- f) ESCE – Escola Superior de Ciências Empresariais, sita na avenida Pinto Mota, Valença;
- g) ESDL – Escola Superior de Desporto e Lazer, sita em Monte de Prado, Melgaço.

Artigo 25º

Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC

Os SAS-IPVC são uma unidade funcional do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, que tem como missão garantir a equidade não só no acesso ao ensino superior e à formação ao longo da vida como, também, a prestação de serviços sociais que contribuam para melhorar o sucesso escolar dos alunos.

Os SAS-IPVC dispõem dos seguintes serviços:

- 1) Apoio financeiro através das bolsas de estudo e das bolsas de apoio social
- 2) Alimentação de qualidade com várias opções de escolha e de serviços
- 3) Alojamento com múltiplos serviços de apoio
- 4) Apoio na integração social e académica
- 5) Orientação financeira
- 6) Orientação vocacional
- 7) Combate ao abandono escolar
- 8) Apoio na transição para o mercado de trabalho
- 9) Serviços de saúde
- 10) Serviços desportivos
- 11) Serviços culturais

Artigo 26º

Condições de Fornecimento

1. O fornecimento será executado de acordo com o contrato mediante requisição dos SAS-IPVC com antecedência mínima de um dia útil, sempre que tal seja solicitado. De acordo com as necessidades dos serviços o fornecimento poderá ser diário.
2. As entregas terão de respeitar o dia, hora e local que estiver indicado na respetiva requisição emitida pelo Sector de Aprovisionamento. O fornecedor será responsabilizado pelos prejuízos decorrentes do não cumprimento dos prazos de entrega.
3. As requisições dos produtos adjudicados nos lotes 1 a 4 podem ser efetuadas quatro vezes por dia.
4. O período de receção dos produtos será de acordo com o dia e hora indicado nas requisições e, sendo que o mais comum é às 8h00 da manhã, duas vezes por semana nos locais indicados.
5. Não são rececionadas mercadorias no período compreendido entre as 11h30 e as 14h00, e entre as 18h00 e 22h00.

PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

Artigo 27º

Caracterização Genérica dos Produtos

- O presente documento não dispensa a consulta da legislação em vigor.
- O presente documento destina-se à caracterização de mercearia e lacticínios para fornecimento aos bares e às cantinas dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.
- Os produtos a adquirir são os seguintes:
 - ❖ Águas
 - ❖ Refrigerantes
 - ❖ Néctares de fruta

Artigo 28º

Mapa de Quantidades

Lote	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço total
Lote 1	Água 0,50L/uni embalagem PET	UN	53000	10.382,80€
	Água 1,5L/uni embalagem PET	UN	15500	
	Água com gás 0,250L/uni embalagem vidro tara perdida	UN	600	
	Água com gás aromatizada 0,250L/uni embalagem vidro tara perdida	UN	660	
Lote 2	Refrigerante sem gás tipo ice tea limão/ manga/ pêssego 0,330l/lata	UN	6780	18.642,66€
	Refrigerante com gás Laranja/ ananás 0,330l/lata (tipo sumol)	UN	4560	
	Refrigerante com gás tipo cola com sabor a caramelo 0,330l/lata (tipo coca-cola)	UN	5000	
	Refrigerante com gás lima-limão 0,330l/lata (tipo 7Up)	UN	1488	
	Néctar de fruta (tipo compal) pêssego (teor mínimo de fruta 50%) / maçã (100% sumo de fruta)/ laranja (100% sumo de fruta)/ tuti-fruti (teor mínimo de fruta 50%) / pêra rocha (100% sumo de fruta)/ manga (teor mínimo de fruta 30%) frutos vermelhos (teor mínimo de fruta 40%)/ manga-laranja-cenoura (teor mínimo de fruta 40%)/ romã-chá verde/ light manga-laranja (teor mínimo de fruta 40%)/ light ananás-côco (teor mínimo de fruta 50%) maracujá (teor mínimo de fruta 25%) tetrapak (sem leite) 0,330l/uni	UN	28000	

Critérios de Qualidade

1. Critérios Gerais

- 1.1. As embalagens devem respeitar a legislação em vigor.
- 1.2. As informações obrigatórias devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, não podendo ser dissimuladas ou encobertas.
- 1.3. Devem ser cumprida toda a legislação em vigor, nomeadamente: a portaria n.º 703/96 de 6 de Dezembro, que define as regras técnicas relativas às respetivas denominações, definições, acondicionamento e rotulagem das bebidas refrigerantes, bem como as respetivas alterações.
- 1.4. Devem ser cumpridos os regulamentos (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- 1.5. As embalagens devem ser inócuas, suficientemente resistentes às influências adversas exteriores ou do próprio produto e concebidas de maneira a proteger o conteúdo durante o período de conservação contra agentes microbiológicos, desidratação, bem como perda ou transmissão de substâncias gustativas ou olfativas.
- 1.6. Deve ser assegurada a rastreabilidade de todos os produtos fornecidos.
- 1.7. Deve ser conhecida a origem de todos os produtos fornecidos; esta informação é atualizada sempre que existirem alterações na origem.
- 1.8. Deve ser referida informação relativamente a ingredientes alergénios.
- 1.9. A empresa deve possuir licenciamento de acordo com atividade prevista, bem como provar a conformidade dos seus fornecedores.
- 1.10. Deve ser cumprido o regulamento (UE) n.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
Deve ser assegurada a rastreabilidade de todos os produtos fornecidos.
- 1.11. As informações obrigatórias devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, não podendo ser dissimuladas ou encobertas.
- 1.12. A empresa deve possuir licenciamento de acordo com atividade prevista, bem como provar a conformidade dos seus fornecedores.

2. Critérios Físico-químicos

- 2.1. A fim de garantir a proteção da saúde pública é necessário manter os contaminantes a níveis que sejam aceitáveis do ponto de vista toxicológico.
- 2.2. Deve ser cumprida a legislação em vigor nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 de 22 de Setembro de 2003 que estabelece as regras para a utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios.

- 2.3. Deve ser cumprido o regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, bem como as suas alterações.

3. Critérios Organoléticos

- 3.1. O sabor, a cor, a textura e o odor devem ser naturais e característicos do produto.
- 3.2. Depois da cozedura deve apresentar cheiro, sabor e cor característicos, estar isento de qualquer sabor e cheiro anormais.

4. Critérios Microbiológicos

Os produtos batatas e hortícolas secos devem obedecer às características legalmente fixadas, (nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de Novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos dos géneros alimentícios, e as respetivas alterações e retificações), estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor.

Artigo 30º

Critérios de Rejeição

Os produtos devem ser rejeitados sempre que:

1. Apresentem cheiro, sabor ou aspeto anormais;
2. Se apresentem fora da validade ou o período não seja suficiente para assegurar a utilização do produto;
3. Não apresentem as capacitações estabelecidas;
4. Estejam contaminados por quaisquer fungos, bactérias ou outros microrganismos não patogénicos em níveis que representem um risco para a saúde do consumidor e cuja presença seja denunciada pelo aspeto físico, pelo exame microscópico ou pela análise química ou microbiológica;
5. A embalagem não esteja integra ou em perfeitas condições de higiene;
6. Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
7. Contenham insetos, ácaros ou quaisquer outros animais nos seus diversos estados de desenvolvimento, seus detritos ou apresentem vestígios de por eles terem sido contaminados ou conspurcados;
8. Não respeite a temperatura limite de conservação à receção;
9. Não seja possível assegurar a rastreabilidade.

Artigo 31º

Informações a Fornecer

1. Devem ser fornecidas fichas técnicas de todos os produtos a fornecer, com as correspondentes especificações e as respetivas atualizações sempre que necessário.

2. Devem ser fornecidos boletins analíticos de conformidade dos produtos a fornecer na primeira entrega e no mínimo semestralmente. Caso esta entrega não se verifique, os SAS procederam a recolha de amostras e envio para laboratórios credenciados para o efeito. Posteriormente será enviada ao adjudicatário a fatura do serviço de análises para pagamento.

3. Todos os produtos devem ser entregues com o respetivo lote de modo a possibilitar a rastreabilidade dos produtos.