Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

2021/CP/002 – Aquisição de mercearia e lacticínios

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

27 de novembro de 2020

Criado por: SAS-IPVC

2021/CP/002 – Aquisição de mercearia e lacticínios

Caderno de Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS 4
Entidade pública adjudicante 4
Objeto da adjudicação 4
Financiamento do contrato 4
Preço Base 4
Condições de Pagamento 5
Revisão de Preços 5
Prazo de execução do contrato 5
Gestor de contrato 6
Sigilo 6
Penalizações 6
Cessão da posição contratual 6
Casos fortuitos ou de força maior 7
Execução do fornecimento 7
Verificação da execução 7
Decisão após verificação 8
Desconto em Rapel 8
Cessação do fornecimento 9
Rescisão do contrato 9
Legislação aplicável e foro competente 10
PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL 11
DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC 11
Objetivo 11
Âmbito 11
Responsabilidade 11
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC 11
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 13
Locais de entrega 13
Atividades Desenvolvidas no IPVC 13
Condições de Fornecimento 14
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS 15

Caracterização Genérica do Serviço **15**
Quantidades **15**
Critérios de qualidade **15**
Critérios de Rejeição **18**
Informações a facultar **19**
Dever de Colaboração **19**

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante é **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 – Apartado 186, 4901-911 Viana do Castelo.

Artigo 2º

Objeto da adjudicação

O objeto do contrato consiste na **aquisição de mercearia e lacticínios**, 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).

Artigo 3º

Financiamento do contrato

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

Artigo 4º

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 **62.800,00 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço este fundamentado em preços atualizados do mercado obtidos através da consulta preliminar prevista no artigo 35.º -A.

2. A informação pertinente resultante da consulta preliminar será, caso seja solicitada, disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, após terminado o prazo de apresentação de propostas, através de um pedido em "outras comunicações" na plataforma Acingov.

3. Os bens a adquirir no âmbito do presente procedimento enquadram-se no grupo **15300000-1 – Fruta, produtos hortícolas e produtos afins**, e o preço base global está dividido em lotes da seguinte forma:

- **Lote 1** – Batata pré-frita – 5.325,00 euros (CPV 15311000-1)
- **Lote 2** – Produtos hortícolas congelados - 4.800,00 euros (CPV 15331100-8)
- **Lote 3** – Frutos e produtos hortícolas conserva – 3.865,00 euros (CPV 15331400-1)
- **Lote 4** – Frutos secos e sultanas – 435,00 euros (CPV 15332000-4)
- **Lote 5** – Soja - 2.100,00 euros (CPV 15331000-7)
- **Lote 6** – Óleos e Gorduras - 14.620,00 euros (CPV 15410000-5)
- **Lote 7** – Leite e Natas - 6.270,00 euros (CPV 15510000-6)
- **Lote 8** – Manteiga - 3.650,00 euros (CPV 15530000-2)

- **Lote 9** – Queijo - 10.470,00 euros (CPV 15540000-5)
- **Lote 10** – Iogurtes - 120,00 euros (CPV 15550000-8)
- **Lote 11** – Arroz e farinhas - 11.145,00 euros (CPV 15610000-7)

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

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 identificação da respetiva requisição.

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

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 15 (quinze) dias.

3. Quando a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC, o adjudicatário decidirá no prazo de 5 (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 5 (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 7º

Prazo de execução do contrato

1. O contrato é celebrado pelo período de um ano, com início a 01 de janeiro de 2021 e fim a 31 de dezembro de 2021**.**

2. A prestação de serviços ou fornecimento será efetuada nos dias úteis.

Artigo 8º

Gestor de contrato

Ao abrigo do art.º 96º do CCP o gestor de contrato nomeado para o presente procedimento é Damiana Matos, funcionária dos SAS-IPVC e responsável da área de Alimentação, 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 9º

Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato (antes, durante ou depois da mesma), 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 das prestações do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderão os SAS - IPVC interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente o fornecimento contratado, 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 Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo 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).
4. Para o efeito do disposto na cláusula anterior, não se considera que o segundo outorgante deu início à execução do contrato enquanto não tiver assinado o mesmo.

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.

3. A cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante deve cumprir o estipulado no artigo 318º-A do CCP.

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 do fornecimento

1. A execução do fornecimento terá de respeitar os seguintes requisitos:

a) os produtos alimentares terão de ser fornecidos em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no presente caderno de encargos e no respetivo programa de procedimento e demais legislação aplicável;

b) o adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias dos produtos que fornecer.

2. Suspensão no fornecimento:

a) sempre que se verifique uma suspensão parcial e/ou temporária por razões imputáveis ao adjudicatário, este indemnizará os SAS-IPVC no montante correspondente à diferença entre o valor dos fornecimentos previstos e o custo real das aquisições que os SAS-IPVC 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 requeridas, reservando-se aos SAS-IPVC o direito de não aceitar o fornecimento em quantidades superiores às que forem requisitadas.

2. Verificação qualitativa:

2.1. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo aferir a conformidade da qualidade dos produtos fornecidos com as especificações fixadas no presente caderno de encargos ou noutras disposições legais.

3. Receção dos produtos:

3.1. As verificações quantitativas e qualitativas serão efetuadas por funcionários dos SAS-IPVC devidamente autorizados.

Artigo 15º

Decisão após verificação

1. Nos termos e para os efeitos do artigo anterior, após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos fornecidos, os funcionários dos SAS-IPVC aceitarão ou rejeitarão os mesmos.

2. Em caso de rejeição dos produtos (alimentares ou outros) o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por outros 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 do fornecimento.

4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos produtos fornecidos serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

5. Perante as situações em que só posteriormente à receção dos produtos seja possível verificar a conformidade dos mesmos – após cozedura, descongelamento, entre outros –, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição.

6. Em casos devidamente justificados os SAS-IPVC poderão mandar realizar ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes nas cláusulas jurídicas, técnicas e especiais.

Artigo 16º

Desconto em Rapel

1. O rapel é um desconto de quantidade, constituído por abatimento progressivo ao pagamento do preço, estruturalmente ligado ao volume de mercadoria adquirido, fixo ou condicional, desde que mencionado na fatura ou por remissão desta para contrato de fornecimento, e desde que acordado antes ou simultaneamente com a emissão da fatura.

2. Para o presente procedimento de aquisição definiram-se os seguintes descontos:

a) Até aos 10 000,00 € em compras a taxa de desconto a aplicar será de 2%;

b) Quando a entidade adjudicante superar os 10 000,00 € em compras passa a ser aplicada uma taxa de 5%;

c) A restituição mencionada no número anterior acontece, salvo estipulação em contrário entre as partes, através da emissão de uma nota de crédito.

3. O período para a determinação do montante de compras que dá direito ao rapel é definido em 2 fases, sendo a 1ª durante o mês de maio e 2ª durante o mês de outubro.

4. No presente procedimento o desconto de rapel não será aplicado à totalidade dos lotes/produtos a adquirir, sendo apenas efetuado sobre os Lotes 6, 7, 8 e 11.

Artigo 17º

Cessação do fornecimento

1. Os SAS-IPVC podem rescindir o contrato logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos ou na Lei aplicável.

2. Pode ainda ser rescindido o contrato quando concretamente ocorra qualquer uma das seguintes circunstâncias, por razões imputáveis ao adjudicatário, tais como:

a) quando se comprovar a falta de qualidade dos 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 previstas na parte IV do presente caderno de encargos;

c) quando não forem cumpridas as entregas nos dias solicitados.

3. A decisão da cessação carecerá de adequada fundamentação, devendo constar da respetiva notificação as providências adotadas para se obter do adjudicatário o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.

4. A cessação do fornecimento com base no n.º 2 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 7º do presente caderno de encargos.

3. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos produtos já fornecidos em conformidade com o contrato.

4. A rescisão não poderá afetar o fornecimento num prazo inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 19º

Legislação aplicável e foro competente

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

PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC

Artigo 20º

Objetivo

O desempenho social, ambiental e económico do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) depende também do desempenho dos seus fornecedores. Desta forma, para que o IPVC possa 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 (http://www.ipvc.pt/politica-de-gestao), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

Artigo 21º

Âmbito

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

Artigo 22º

Responsabilidade

O fornecedor 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 o momento da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.

O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental pelos fornecedores 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 responsabilidade dos fornecedores 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 do 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 o fornecimento de bens, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado ao IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações correção e 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

Locais de entrega

Os bens serão fornecidos de forma faseada, mediante encomenda/requisição dos SAS-IPVC, e entregues nos seguintes locais de consumo:

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

Artigo 25º

Atividades Desenvolvidas no 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.
2. De acordo com as necessidades dos SAS-IPVC o fornecimento poderá ser diário.
3. As entregas terão de respeitar o dia, hora e local que estiverem indicados na respetiva requisição, emitida pelos serviços de Aprovisionamento dos SAS-IPVC.
4. O fornecedor será responsabilizado pelos prejuízos decorrentes do não cumprimento dos prazos de entrega.
5. O período de receção dos produtos será definido de acordo com o dia e hora indicados nas requisições, sendo que, o mais comum é realizar-se às 8h00 da manhã do dia de entrega, duas vezes por semana, nos locais indicados.
6. 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 do Serviço

1. O procedimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de mercearia e lacticínios para fornecimento dos bares e cantinas dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

2. Os produtos a adquirir, e respetivas características, encontram-se destrinçados no mapa de quantidades do presente procedimento.

3. O presente documento não dispensa a consulta da legislação em vigor.

4. Os produtos a adquirir são os seguintes:

- Batata pré-frita;
- Produtos hortícolas congelados;
- Frutos e produtos hortícolas em conserva;
- Frutos secos e sultanas;
- Soja;
- Óleos e Gorduras;
- Leite e Natas;
- Manteiga;
- Queijo;
- Iogurtes;
- Arroz e farinhas.

Artigo 28º

Quantidades

A tabela seguinte discrimina as quantidades a comprar, assim como, o respetivo valor base.

Designação	Quantidades	Preço TOTAL
Aquisição de mercearia e lacticínios	*discriminadas no mapa de quantidades	62.800,00

Artigo 29º

Critérios de qualidade

1. **Critérios Gerais:**

1.1. Produto congelado – todo o produto que sofreu uma congelação que permite obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18ºC, após estabilização térmica;

1.2. Produto ultracongelado – todo o produto que foi submetido a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou

inferiores a -18ºC e que é comercializado pré-embalado, com menção de que se trata de um ultracongelado;

1.3. Durante o transporte, os produtos devem ser mantidos às temperaturas exigidas. Os produtos congelados devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18°C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3°C, no máximo.

1.4. As batatas pré-fritas ultracongeladas – tubérculo das cultivares da espécie *Solanum tuberosum L.* submetida a uma fritura parcial e a um processo de ultracongelação que permita ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, de modo a que a temperatura do produto, em todos os seus pontos, após estabilização térmica se mantenha sem interrupções a níveis iguais ou inferiores a 18º C – devem apresentar-se:

1.4.1. Limpas, sãs e isentas de substâncias estranhas;

1.4.2. Sem defeitos exteriores, tais como manchas, olhos, descoloração e restos de pele;

1.4.3. Sem defeitos de escolha tais como aparas, pequenos troços e fragmentos;

1.4.4. Isentas de defeitos de fritura, como por exemplo partes queimadas.

1.5. Brócolos ultracongelados devem apresentar-se sãos, limpos, branqueados, isentos de matéria estranha que torne o produto inaceitável. Devem ser fornecidos de maneira não aglomerada, ou seja, as unidades devem estar separadas umas das outras.

1.6. Azeite refinado – azeite obtido por refinação de azeite virgem, com uma acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,3 g por 100 g.

1.7. Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem – Azeite obtido por loteamento de azeite refinado e de azeite virgem, com exclusão do azeite *lampante*, com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g.

1.8. Óleo virgem — produto obtido por extração mecânica, prensagem a frio ou por outras operações físicas, excluída a dissolução com solvente, em condições, sobretudo térmicas, que não impliquem alterações do óleo ou da gordura e que não tenham sofrido outro tratamento para além da lavagem, depuração por decantação, filtração e centrifugação.

1.9. Óleo refinado — produto obtido pela refinação da gordura ou óleo bruto ou virgem.

1.10. Óleo alimentar — a mistura de dois ou mais óleos, refinados isoladamente ou em conjunto, com exceção do azeite.

1.11. Leite deve ser fornecido ultrapasteurizado (UHT).

1.12. Leite UHT com chocolate tipo "agros", com a composição: leite 1,1% matéria gorda; açúcar; cacau 1,5%, fornecido em pacotes com palhinha embalada de 0,200l.

1.13. Nata é um produto obtido do leite, pela concentração da sua matéria gorda e que apresenta um teor de matéria gorda não inferior a 10%.

1.14. Manteiga pasteurizada, produto butiráceo obtido exclusivamente de nata pasteurizada apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável; com adição de sal – quando é adicionado sal durante o fabrico –, ou sem sal.

1.15. O queijo deve apresentar textura firme, pasta fechada com alguns olhos característicos, bem ligada, de superfície espelhada, consistência semidura e cor amarela clara. Deve ainda ser adequado para fatiar, não se desfazendo ao corte ou após fatiado as fatias compactarem.

1.16. Farinha – o produto resultante da moenda de grãos de um ou mais cereais, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas, bem como da sua mistura.

1.17. Arroz carolino – arroz de grãos longos, cuja relação comprimento/largura seja inferior a 3.

1.18. 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.

1.19. Os produtos a fornecer, independentemente da sua origem e mesmo que pré-embalados devem conter a sua rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente:

1.19.1.1. Decreto-Lei n.º 106/2005 de 29 de junho que fixa as características a que devem obedecer as gorduras e os óleos vegetais destinados à alimentação humana e as condições a observar na sua obtenção ou tratamento, bem como as regras da sua comercialização.

1.19.1.2. 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.

1.20. Deve ser assegurada a rastreabilidade de todos os produtos fornecidos.

1.21. Deve ser conhecida a origem de todos os produtos fornecidos; esta informação é atualizada sempre que existirem alterações na origem.

1.22. Devem ser cumpridos o regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.

1.23. Devem ser fornecidos em conformidade com os requisitos de temperatura estabelecido de modo a impedir a proliferação bacteriana durante o transporte e a armazenagem.

1.24. As informações obrigatórias devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, não podendo ser dissimuladas ou encobertas.

1.25. 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 1881/2006 de 19 de dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes 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 como 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:

a. Apresentem cheiro, sabor ou aspeto anormais;

b. Se apresentem fora da validade ou o período não seja suficiente para assegurar a utilização do produto;

c. Os grãos inteiros, partidos ou quebrados que se apresentarem mofados, ardidos, amassados, danificados por insetos (picados), brotados, enrugados, manchados, descoloridos, prejudicados por diferentes causas, bem como os partidos (bandinhas) ou quebrados (pedaços) sadios;

d. 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;

e. A embalagem não esteja integra ou em perfeitas condições de higiene;

f. Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;

g. 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;

h. Não respeite a temperatura limite de conservação à receção;

i. Não seja possível assegurar a rastreabilidade.

Artigo 31º

Informações a facultar

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

2. Devem ser facultados boletins analíticos de conformidade dos produtos a fornecer na primeira entrega e no mínimo semestralmente.

3. Caso esta entrega não se verifique, os SAS procedem à recolha de amostras e envio para laboratórios credenciados para o efeito, enviando posteriormente ao adjudicatário a fatura do serviço de análises para respetivo pagamento.

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

Artigo 32º

Dever de Colaboração

Os SAS-IPVC obrigam-se a colaborar com o adjudicatário na adoção de soluções e na obtenção dos meios necessários ao correto desempenho do fornecimento dos bens.