CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO NACIONAL Nº SCGC_SASUP_CPN/20A003 _ AQUISIÇÃO DE FRUTAS FRESCAS (LOTE 1) E LEGUMES FRESCOS (LOTE 2) PARA 1.º TRIMESTRE 2021

Índice

CLÁUSULAS 2
1ª. OBJETO DO CONTRATO 2
2ª. PRAZO DO CONTRATO 2
3ª. CONTRATO 2
4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE 3
5ª. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 5
6ª. PREÇO CONTRATUAL 5
7ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 6
8ª. DEVER DE SIGILO 7
9ª. RESPONSABILIDADES 8
10ª. PENALIDADES CONTRATUAIS 8
11ª. FORÇA MAIOR 10
12ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO 11
13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE 12
14ª. FORO COMPETENTE 12
15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 12
16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 12
17ª. GESTOR DO CONTRATO 12
18ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 13
19ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 13
19.1ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS 13
19.2ª. INSPEÇÃO 14
19.3ª. CONTROLO ANALÍTICO 14
19.4ª. TRANSPORTE 14
19.5ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS 15
19.6ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO 15
ANEXO I - MORADA DOS SECTORES DOS SASUP 19
ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS 20
ANEXO II.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA 20
ANEXO II.II - LOTE 2: LEGUMES FRESCOS 21

CLÁUSULAS

1ª. OBJETO DO CONTRATO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas jurídicas e as especificações técnicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de frutas e legumes frescos para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, dividido nos seguintes lotes:

Lote 1 – FRUTAS FRESCAS;

Lote 2 – LEGUMES FRESCOS.

2ª. PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato terá a duração de 3 meses, sendo a data de inicio, a 1 de janeiro de 2021, sem possibilidade de renovação, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. Os prazos previstos no número anterior podem ser prorrogados por iniciativa do contraente público ou a requerimento do cocontratante devidamente fundamentado.

3. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula 6.ª, o cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

4. O contrato cessa a sua vigência, independentemente do prazo estabelecido nos números anteriores, caso seja atingido o preço contratual.

5. De modo a poder ser assegurado, caso seja necessário, a execução do serviço no dia 02.01.2021 o envio das necessidades pelos SASUP será efetuado até ao dia 27.12.2020.

3ª. CONTRATO

1. Os contratos são compostos pelo respetivo clausulado contratual e o seu anexo.

2. Os contratos a celebrar integram ainda os seguintes elementos:

a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

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.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas do contrato, decorrem para o Cocontratante as obrigações de:

a. Entrega dos bens identificados na sua proposta e em conformidade com as especificações técnicas;

b. Garantir a implementação de rastreabilidade, que inclua a menção do lote dos bens entregues no documento comercial que os acompanha ou em documento anexo;

c. Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento dos produtos durante o prazo de execução do contrato;

d. Cumprir os prazos de entrega dos bens requisitados pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;

e. Nos dias coincidentes com feriados, a obrigação de entrega dos bens passará para o dia útil imediatamente subsequente desde que o Contraente Público os requisite;

f. Garantir que os bens entregues deverão corresponder aos bens requisitados pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;

g. Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular os constantes nos Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 852/ 853/854 de 2004, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 2073 de 2005, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (UE) 1169 de 2011, bem como os respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º 26/2016, bem como os respetivos atos modificativos;

h. Obrigação do Cocontratante enviar os boletins analíticos dos parâmetros microbiológicos dos produtos que os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto entenderem pedir;

i. Obrigação do Cocontratante enviar as fichas técnicas dos produtos / lote, 1 semana após da adjudicação dos produtos, bem como as respetivas alterações das mesmas, durante a execução do contrato.

2. Sempre que se verifique, por motivos de força maior, dentro do estritamente necessário, substituir um determinado artigo incluído na lista de produtos adjudicada, o Cocontratante deverá, de forma devidamente fundamentada, informar ao Contraente Público, com uma antecedência mínima de 2 dias úteis, da necessidade de alteração/ substituição e propor produto alternativo com características técnicas e qualidade equivalentes ou superiores.

3. A alteração/ substituição, prevista no número anterior, poderá ser aceite pelo Contraente Público, na medida do estritamente necessário, conduzindo à reposição do produto substituído/ alterado.

4. No caso de não haver resposta expressa do Contraente Público, o pedido do Cocontratante é considerado tacitamente rejeitado.

5. O Contraente Público só procederá à substituição ou à inclusão de novos produtos, prevista nos números anteriores, desde que sejam cumpridos os seguintes requisitos:

a. Não seja ultrapassado o valor do contrato;

b. A modificação não altere as obrigações principais abrangidas pelo objeto do contrato.

6. Constituem, ainda, obrigações do Cocontratante:

a. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

b. Comunicar antecipadamente aos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, logo que tenha conhecimento, o fato que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o Contraente Público;

c. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do Contraente Público;

d. Comunicar qualquer fato que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

e. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

f. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

5ª. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

O cocontratante compromete-se a tratar os dados pessoais dos utilizadores nos termos da legislação aplicável em matéria de proteção de dados.

6ª. PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deve pagar ao

Cocontratante o preço global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a 20.441,02€ (vinte mil quatrocentos e quarenta e um euros e dois cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, dividido pelos seguintes lotes:

   a. Lote 1 – FRUTAS FRESCAS: 6.883,89€ (seis mil, oitocentos e oitenta e três euros e oitenta e nove cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;
   b. Lote 2 – LEGUMES FRESCOS: 13 557,13€ (treze mil, quinhentos e cinquenta e sete euros e treze cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, incluindo, os relativos ao transporte do equipamento objeto do contrato para os respetivos locais de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças e da compensação equitativa pela prática da cópia privada, conforme Lei 49/2015 de 05 de julho, se aplicável.

4. Os preços constantes da proposta adjudicada não são revistos durante a vigência do contrato.

5. As quantidades indicadas são meras previsões (estimativas) baseadas em consumos históricos e servem de fator indicativo, sendo possível alterar as quantidades de acordo com as necessidades, nunca podendo ser ultrapassado o preço base máximo de cada lote.

7ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas 30 dias, após a receção das faturas, as quais são emitidas aquando da entrega dos bens.

2. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, quanto aos valores indicados na fatura, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3. A fatura deverá ser emitida em nome da Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo especificar o **n.º da encomenda, nº de compromisso.**

4. As faturas deverão acompanhar a entrega dos artigos nas várias Unidades de Alimentação de acordo com o plano de entregas definido e ainda em função das requisições externas que serão efetuadas pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto.

5. Desde que devidamente emitida e observado o disposto nos números anteriores, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

8ª. DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

9ª. RESPONSABILIDADES

1. O Cocontratante responde perante o Contraente Público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.

2. Do mesmo modo, o Cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.

3. Se o Contraente Público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo Cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

4. Correm inteiramente por conta do Cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

10ª. PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir do Cocontratante o pagamento de uma penalidade até 20% do preço contratual por cada incumprimento, nos seguintes termos:

   a. Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato;

   b. Pelo incumprimento da entrega dos bens objeto do contrato;

   c. Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica;

   d. Pelo incumprimento da obrigação de continuidade de fabrico e de fornecimento;

e. Pelo cumprimento defeituoso das demais entregas previstas no presente Caderno de Encargos, nomeadamente a substituição/ alteração de bens ou produtos em incumprimento da clausula das Especificações Técnicas.

Para as alíneas anteriores a penalidade é calculada com a seguinte fórmula:

P (penalidade) = V (valor do contrato) × A (dias em atraso, incluindo sábados, domingos e feriados) / 200

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o Contraente Público pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Contraente Público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.

4. O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

6. Sem prejuízo das penalidades aplicáveis, as inconformidades detetadas durante a execução do contrato serão avaliadas e tidas em consideração no âmbito da avaliação de desempenho do fornecedor, determinando a aplicação de deméritos.

7. Caso seja atingido um índice de qualidade inferior a 0,5 o fornecedor será desqualificado e retirado da lista de fornecedores qualificados dos SASUP. No quadro infra colocam-se alguns exemplos a considerar como deméritos na qualificação dos fornecedores e respetiva formula de cálculo:

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega		**Deméritos**
Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos

b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos
d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		
Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação e não respondeu dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = (pontuação Inicial – ∑ Deméritos)

pontuação Inicial

11ª. FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, 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.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham.

b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados.

c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.

d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança.

f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem.

g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

12ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O Cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

14ª. FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

17ª. GESTOR DO CONTRATO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome da entidade adjudicante – Sérgio Manuel Ferreira Silva Cardoso.

2. Contactos do gestor do contrato: Sérgio Manuel Ferreira Silva Cardoso | Serviço: Unidade de Compras e Logística | E-mail: logistica@sas.up.pt | telefone: 966475866

18ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

19ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Com o presente procedimento pretende-se adquirir Frutas e Legumes Frescos para o 1.º Trimestre de 2021 para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, cujo detalhe é o que se segue:

19.1ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues nas moradas das Unidades de Alimentação dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto constantes no **Anexo I - Moradas.**

2. O Cocontratante apresentará, no ato de entrega dos produtos nas Unidades de Alimentação, faturas, devidamente discriminadas, em conformidade com as disposições legais em vigor.

3. Sempre que os bens entregues não forem os constantes na requisição externa, quer em relação ao tipo, quer quantidade ou qualidade, estes serão devolvidos, sendo emitida pelo Cocontratante uma nota de crédito. A nota de crédito deve ser enviada para a Unidade de Contabilidade, no prazo de cinco dias.

4. O documento comercial que acompanha a mercadoria (faturas) ou documento anexo a este deverá obrigatoriamente indicar o(s) lote(s) da mesma. Deverá ser discriminada a referência, o(s) respetivo(s) lote(s) e quantidade por lote.

5. As Frutas Frescas e Legumes Frescos serão entregues de acordo com o Plano Semanal de Entregas constante no **Anexo II.I e Anexo II.II**, respetivamente, no horário referido no **Anexo III.**

6. Com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega, as requisições externas dos bens objeto do contrato serão efetuadas por correio eletrónico.

19.2ª. INSPEÇÃO

1. Os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto efetuarão uma inspeção das mercadorias, por amostragem, aquando da sua receção.

2. Não serão aceites os bens que não se apresentem conformes, quer em qualidade, quer em quantidade.

3. Os Serviços de Acão Social da Universidade do Porto reservam-se o direito de, sempre que entender, mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto ou de realizar auditorias aos locais de armazenagem, preparação ou meios de transporte dos bens.

4. São causas de rejeição do produto, nomeadamente, as seguintes:
   a. O incumprimento da legislação em vigor ou das especificações do caderno de encargos.
   b. Não garantia da rastreabilidade, nomeadamente, pela falta da indicação de lote na fatura ou documento anexo.
   c. Mercadoria cuja rotulagem não cumpra com os regulamentos estatutários em vigor, ou com os requisitos identificados no presente caderno de encargos.
   d. Produtos acondicionados em embalagens danificadas.
   e. Produtos que apresentem defeitos mecânicos ou ausência de frescura.

19.3ª. CONTROLO ANALÍTICO

Periodicamente, e sempre que se considere necessário, serão efetuadas análises aos produtos fornecidos para avaliar o cumprimento dos critérios microbiológicos e físico-químicos aplicáveis.

19.4ª. TRANSPORTE

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte dos produtos devem cumprir com os requisitos legais, nomeadamente:
   a. Fazer-se em veículos aprovados para o efeito e que respeitem as normas regulamentares.
   b. Ser mantidos limpos e em boas condições de conservação e funcionamento;

c. Ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas;

d. Sempre que adequado, assegurar a manutenção das temperaturas devidas e permitir que estas sejam controladas, sendo obrigatório o registo contínuo de temperatura, que abranja o transporte da mercadoria entre a carga no fornecedor e descarga nas nossas unidades. O registo contínuo da temperatura deverá ser entregue juntamente com a fatura.

e. Prevenir o risco de contaminação.

19.5ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS

Após a assinatura do contrato, no prazo de 1 semana, o Cocontratante deverá enviar aos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, as fichas técnicas ou de especificações dos produtos a fornecer.

19.6ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO

1. Os produtos, fruta e legumes, a fornecer são os constantes no **Anexo IV.I** e **Anexo IV.II**, respetivamente, do presente Caderno de Encargos.

2. Só poderão ser fornecedores os operadores alimentares devidamente registados ou autorizados para o fornecimento deste tipo de géneros alimentícios. É exigida a apresentação de documento/rótulo com o número de operador hortofrutícola.

3. Os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto poderão realizar auditorias aos fornecimentos e às instalações dos fornecedores a qualquer momento.

4. Os produtos fornecidos deverão cumprir com o disposto na legislação em vigor.

5. Os produtos devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis, praticamente isentos de parasitas, praticamente isentos de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais, de odores e/ou sabores estranhos.

6. O estado dos produtos deve permitir-lhes suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

7. Os produtos devem apresentar-se sempre em bom estado de integridade, salubridade e higiene.

8. Embalagem:
   a. Os produtos devem ser embalados em material inócuo, inerte e protetor de contaminação externa e de modo a ficarem convenientemente protegidos. A embalagem deve resistir ao manuseamento durante a carga e descarga, compressão do peso e sobrecarga de outros recipientes, impacto e vibração durante o transporte.
   b. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não-tóxicas.
   c. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

LOTE 1 – FRUTAS FRESCAS

1. Todos os produtos deverão ser rotulados, nomeadamente, os produtos fornecidos a granel. Os produtos deverão possuir rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente possuir as menções constantes no **Anexo V.I**. As menções constantes no **Anexo V.I** devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.
2. A fruta deve ser entregue com um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.
3. A banana deverá ser entregue no grau de maturação 3 ou 4.
4. Apresentação:
   a. As frutas deverão apresentar-se frescas e firmes, praticamente isentas de defeitos de epiderme, quer sejam provocados por pragas, por doenças ou por ação mecânica, e isentas de defeitos na polpa.
   b. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma variedade ou tipo comercial, origem, qualidade, calibre, frescura e maturação, e em conformidade com o indicado no rótulo.
   c. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

d. As frutas para as quais estão previstas normas de comercialização têm de estar de acordo com a legislação em vigor.

LOTE 2 – LEGUMES FRESCOS

1. Os legumes devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

2. Todos os produtos deverão ser rotulados, nomeadamente, os produtos fornecidos a granel. Os produtos deverão possuir rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente possuir as menções constantes no **Anexo V.II**. As menções constantes no **Anexo V.II** devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.

3. Apresentação:

a. As hortícolas deverão ser frescas, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas e íntegros, sem danos/ lesões provocados por pragas, doenças ou ação mecânica (incorreto manuseamento, acondicionamento, etc.).

b. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, origem, qualidade, calibre, frescura e maturação, e em conformidade com o indicado no rótulo.

c. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

d. Os coentros, espinafres, grelos de nabo e de couve, nabiças e salsa apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, convenientemente lavados, sem parasitas, com aspeto fresco, caules curtos e pouco desenvolvidos, sem raízes nem caules fibrosos. A folhagem deverá apresentar-se firme e com cor viva, sem sinais de desidratação ou cores não características, amarelas ou com os limites queimados, isentas de lesões provocadas por pragas ou doenças.

e. As alfaces e couve portuguesa, com raízes aparadas, isentas de terra e parasitas, sem folhas deterioradas e não espigadas. As alfaces devem pesar, por dúzia, 2,5 Kg a 3Kg. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurados ou em caixas de plástico.

f. Nos alhos franceses o talo deverá perfazer 1/3 da planta e apresentar-se tenro e isento de terra; as folhas estar verdes e suculentas, sem pigmentação acinzentada ou presença de ferrugem.

g. As cenouras e nabos serão tenros e firmes, limpos de terra e isentos de rama e de sinais de parasitas.

h. Os brócolos e couve-flor serão limpos de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da inflorescência, que deverá estar firme, compacta, isenta de parasitas ou lesões.

i. O feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deteriorados.

j. Os pimentos e tomates deverão ser convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e homogéneo e sem vestígios de deterioração.

k. Cenoura – As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade, inteiras, de aspeto fresco, apresentar todas as características e a cor típica da variedade. Podem admitir-se uma coloração verde ou violeta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm. O seu fornecimento deverá ser em sacos de plástico perfurados ou caixas de plástico.

ANEXO I - MORADA DOS SECTORES DOS SASUP

Unidade	Morada	Responsável/Contacto
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171	Mário Jorge Marques
Snack-bar do ICBAS/FFUP	Rua Jorge Viterbo Ferreira, 228	Lurdes Santos
Unidade Alimentar do S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro	Mario Jorge Marques
Snack-bar de Medicina Dentária	Rua Dr. Manuel Pereira Silva	Amadeu Guterres
Snack-Bar de Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91	Graça Magalhães
Snack-bar de Letras	Rua da Pena, s/n	Amadeu Guterres
Snack-bar de Ciências	Rua do Campo Alegre, 695	Amadeu Guterres
Letras Café	Via Panorâmica, s/n	Amadeu Guterres

ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS

ANEXO II.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA

2.ª Feira		3.ª Feira		4.ª Feira		5.ª Feira		6.ª Feira	
Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
		Snack-bar Desporto						Snack-bar Desporto	
		U. Alim. S. João						U. Alim. S. João	
		Snack-bar Medicina Dentária						Snack-bar Medicina Dentária	
		Cantina Direito						Cantina Direito	
		Snack-bar Ciências						Snack-bar Ciências	
		Snack-bar ICBAS/FFUP						Snack-bar ICBAS/FFUP	
		Letras Café						Letras Café	
		Snack-bar Letras						Snack-bar Letras	

ANEXO II.II - LOTE 2: LEGUMES FRESCOS

2.ª Feira		3.ª Feira		4.ª Feira		5.ª Feira		6.ª Feira	
Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
		Snack-bar Desporto						Snack-bar Desporto	
		U. Alim. S. João						U. Alim. S. João	
		Snack-bar Medicina Dentária						Snack-bar Medicina Dentária	
		Cantina Direito						Cantina Direito	
		Snack-bar Ciências						Snack-bar Ciências	
		Snack-bar ICBAS/FFUP						Snack-bar ICBAS/FFUP	
		Letras Café						Letras Café	
		Snack-bar Letras						Snack-bar Letras	

ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO	MANHÃ
Cantina de Direito	8h00-11h00
Snack-bar do ICBAS/FFUP	8h00-11h00
Unidade Alimentar do S. João	8h00-11h00
Snack-bar de Desporto	8h00-11h00
Snack-bar de Medicina Dentária	8h30-11h00
Snack-bar de Ciências	8h30-11h00
Snack-bar de Letras	9h00-11h00
Letras Café	9h00-11h00

ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS

ANEXO IV.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA

Os produtos – Fruta Fresca, objeto do presente procedimento, assim como as quantidades estimadas para o 1.º trimestre de 2021 são os constantes no quadro seguinte:

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA O 1.º T2021
Abacaxi 5/6	KG	120
Banana 17+	KG	747
Clementina 1X/2 ou mandarina 1X/2	KG	67
Kiwi 85/120 g	KG	326
Laranja 4/5	KG	1493
Laranja 6/7	KG	1223
Limão 3/5	KG	257
MAÇÃ FUJI 65/70	KG	14
Maçã Gala 65/70	KG	129
Maçã Golden 65/70	KG	1267
Maçã Starking 65/70	KG	4
Manga	KG	92

Melão Verde +2 Kg	KG	218
Meloa Gália	KG	14
Morango +20mm	KG	29
Papaia 7/9	KG	46
Pera Rocha 60/65	KG	707
Uva Branca	KG	14
Uva Preta	KG	60

ANEXO IV.II – LOTE 2 – LEGUMES FRESCOS

Os produtos – Legumes frescos, objeto do presente procedimento, assim como as quantidades estimadas para o 1.º trimestre de 2021 são os constantes no quadro seguinte:

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA PARA O 1.º T2021
Abóbora	kg	196
Aipo	kg	5
Alface frisada	kg	1677
Alface Iceberg	kg	11
Alho francês	kg	81
Alho seco	kg	53
Batata Agria	kg	2016
Batata de conservação	kg	9156
Batata de conservação para fritar	kg	350
Batata Doce	kg	7
Batata Primor Lavada cartão	kg	1394
Beringela	kg	60
Beterraba s/ rama	kg	47
Brócolos	kg	16

Caldo verde	kg	53
Cebola	kg	1197
Cebolinho	kg	3
Cenoura	kg	1840
Coentro	kg	9
Cogumelos branco inteiro	kg	13
Couve Branca	kg	108
Couve Coração	kg	461
Couve Lombarda	kg	24
Couve nabiça	kg	46
Couve portuguesa/Penca	kg	98
Couve Roxa	kg	30
Couve-flor	kg	60
Curgete	kg	152
Endívias	kg	2
Espinafres	kg	29
Feijão-verde	kg	3
Grelos de Nabo	kg	27
Nabo s/ rama	kg	100

Pepino	kg	104
Pimento amarelo	kg	4
Pimento verde	kg	99
Pimento vermelho	kg	4
Rúcula embalada (embalagem até 1,5 kg)	kg	14
Salsa	kg	21
Tomate	kg	1217
Tomate Cherry	kg	88

ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO

ANEXO V.I - LOTE 1: FRUTAS FRESCAS

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor ou embalador ou distribuidor, incluindo indicação da morada completa.	-
	Indicação do número de operador hortofrutícola.	-
	Designação da referência.	-
	Indicação da variedade (se aplicável).	-
	Indicação da origem.	Com a expressão «Origem: (nome do país)».
	Indicação da categoria.	Com a expressão «Categoria: II».
	Indicação do calibre (caso aplicável).	-
	Indicação do lote.	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
Citrinos	Indicar o número de registo fitossanitário.	-

Para os frutos normalizados, além das menções indicadas acima, deverão ainda constar as menções regulamentadas.

As menções indicadas no quadro acima podem aparecer sob qualquer ordem e sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.

ANEXO V.II – LOTE 2: LEGUMES FRESCOS

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa.	-
	Indicação do número de operador hortofrutícola.	-
	Designação da referência.	-
	Indicação da origem.	Com a expressão «Origem: (nome do país)».
	Indicação da categoria.	Com a expressão «Categoria: II».
	Indicação do calibre.	-
	Indicação do lote.	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
Alfaces	Em alfaces produzidas em abrigo (p. ex.: estufa)	Com expressão do tipo "Cultivada em abrigo".
Batatas	Indicar o número de registo fitossanitário.	-
Legumes preparados	Condições de conservação.	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus *Celsius*.
	Data limite de consumo.	Com a expressão «Consumir até:».
Misturas de legumes preparados (4ª gama)	Condições de conservação.	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação, em graus *Celsius*.
	Data limite de consumo.	Com a expressão «Consumir até:».
	Indicação dos legumes na lista ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/ realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente.

Para os legumes normalizados, além das menções indicadas acima, deverão ainda constar as menções regulamentadas.

As menções indicadas no quadro acima devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício, em português, de acordo com a legislação em vigor, pelo que podem sofrer