

CADERNO DE ENCARGOS

Concurso Público n.º 01/SASUBI/2020 - “Aquisição de produtos e preparados congelados e ultracongelados para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a observar no contrato a celebrar pelos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a contratualização de ***“Aquisição de produtos e preparados congelados e ultracongelados para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”***, com as especificações técnicas (mínimas) constantes da Parte II presente Caderno de Encargos e respetivos Anexos que dele fazem parte integrante
2. O procedimento adotado é um Concurso Público sem publicação no JOUE, ao abrigo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua última redação.
3. A classificação para efeitos do Vocabulário Comum para os Contratos Públicos é a seguinte: **15000000 - 8 - Produtos Alimentares**, sendo desagregada em função dos produtos alimentares que integram cada um dos lotes.

Cláusula 2.^a

Entidade adjudicante

A entidade adjudicante são os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior, abreviadamente designados por SASUBI, pessoa coletiva n.º 600 017 982, com sede na Quinta do Convento de Santo António, 6201-001 Covilhã, telefone 275 242 006, com endereço eletrónico <http://www.sas.ubi.pt>.

Cláusula 3.^a

Descrição

Aquisição de produtos e preparados congelados e ultracongelados para as unidades alimentares dos SASUBI, em conformidade com o consignado no respetivo Caderno de Encargos, designadamente, nas especificações técnicas (mínimas) e nos seus Anexos, que dele fazem parte integrante.

Cláusula 4.^a

Critério de Adjudicação

1. Serão adjudicadas propostas pelos lotes identificados no Caderno de Encargos.
2. Os concorrentes devem indicar o(s) número(s) do(s) lote(s) a que concorrem.
3. Só será aceite como proposta o lote que esteja devidamente preenchido na totalidade dos bens que o compõem.

4. A adjudicação será efetuada para cada lote individual, segundo o critério da **proposta economicamente mais vantajosa** (modalidade multifatorial), considerando para cada lote individual, os seguintes fatores de ponderação

A. Preço: 50%

B. Regionalidade: 35%

C. Certificação da entidade (ou entidade representante em caso de agrupamento): 15% juntamente com o **modelo de avaliação**, do **Anexo III** do Programa de Concurso, do qual faz parte integrante.

5. Não há lugar à adjudicação quando se verifique qualquer uma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 79.º do CCP.

6. Verificando-se a necessidade de desempate de mais de uma proposta, é adjudicada a proposta que resultar da escolha em função de sorteio que deve obedecer às regras procedimentais constantes do **Anexo IV** ao Programa de Concurso, do presente procedimento.

Cláusula 5.ª

Preço base

1. Nos termos do disposto no n.º 1 do Artigo 47º do CCP, para efeitos do presente procedimento, o preço base global é de 130 000,00 € (cento e trinta mil euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. A adjudicação será efectuada para cada lote individual, sendo o preço base para cada um dos lotes, sem IVA, o seguinte:

LOTE	PREÇO BASE, s/ IVA, POR LOTE
Lote I – Carne bovina	8 900,00 €
Lote II – Carne Suína	39 400,00 €
Lote III – Carne de Aves	24 500,00 €
Lote IV – Moluscos e Crustáceos	12 740,00 €
Lote V – Pescado	26 700,00 €
Lote VI – Produtos de origem vegetal	760,00 €
Lote VII – Produtos preparados ultracongelados	17 000,00 €
PREÇO BASE GLOBAL (s/ IVA)	130 000,00 €



3. Serão excluídas as propostas cujo valor seja superior ao preço base.
4. O preço base referido no número 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

Cláusula 6.^a

Contrato

1. O contrato a celebrar será reduzido a escrito nos termos do artigo 94º do CCP, sendo composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra 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 pela entidade adjudicante;
 - b) Os esclarecimentos e 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.
 - f) O gestor do contrato em nome das entidades adjudicantes, [conforme o disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 96.º, conjugado com o disposto no artigo 290.º-A, ambos do CCP];
 - g) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no Caderno de Encargos.
3. Em caso de divergência entre os elementos 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 do artigo. 96.º do Código dos Contratos Públicos, e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 7.^a

Prazo do contrato

O contrato tem a duração de 12 meses a contar da data da sua assinatura.

Cláusula 8.^a

Modo de prestação do serviço

- 1.** Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a nomear um interlocutor com a entidade adjudicante para todos os fins associados à execução do contrato.
- 2.** Em caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o fornecedor obriga-se a assegurar, à entidade adjudicante, o fornecimento do(s) seu(s) produto(s) na transição dos fornecimentos objeto do presente contrato para outro fornecedor de contrato subsequente, por período(s) a acordar por ambas as partes, garantindo assim uma transição ordenada e sem perturbações de fornecimento(s).
- 3.** Os bens objeto do concurso são entregues de acordo com as necessidades do serviço/encomendas efetuadas pelos SASUBI, **de forma parcelar e continuada**, respeitando as quantidades e prazos de entrega de cada encomenda, bem como os horários, em conformidade com o disposto no número 2 supra e nas Cláusulas 7^a e 11^a.
- 4.** O incumprimento reiterado do horário fixado para as entregas das encomendas confere à entidade adjudicante o direito de rescisão de contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula 16.^a.

Cláusula 9.^a

Principais obrigações do adjudicatário/fornecedor

- 1.** Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos, nomeadamente nas cláusulas técnicas, ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações principais:
 - a)** Obrigação de entrega dos bens em conformidade com os anexos A a F ao presente Caderno de Encargos;
 - b)** Obrigação de prestar e cumprir, para além dos termos e condições constantes deste Caderno de Encargos, incluindo os seus anexos A a F, e da proposta adjudicada, os termos e condições fixados para o fornecimento, nomeadamente:
 - i.** Obrigação de assumir a responsabilidade por eventuais danos causados nos equipamentos e outros bens existentes nas instalações dos SASUBI, bem como quaisquer outros resultantes das atividades inerentes ao fornecimento;

- ii. Obrigação de prestar aos SASUBI, ou à entidade por ela designada, em qualquer tempo na pendência do fornecimento, as informações e esclarecimentos relativos ao mesmo, prestados no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com as cláusulas do presente Caderno de Encargos, incluindo os seus anexos A a F;
 - iii. Obrigação de responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito como órgãos ou agentes do adjudicatário;
 - iv. Para além da obrigação de fornecer os bens objeto do contrato conforme as condições definidas no presente Caderno de Encargos e demais documentos contratuais, obrigação de comunicar aos SASUBI, logo que tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do disposto no contrato;
 - v. Obrigação de não alterar as condições do fornecimento dos bens objeto do contrato fora dos casos previstos no presente Caderno de Encargos e no contrato;
 - vi. Obrigação de não ceder a sua posição contratual no contrato, salvo nos termos do estabelecido no presente Caderno de Encargos;
 - vii. Obrigação de prestar de forma correta e fidedigna, as informações referentes às condições em que é efetuado o fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
 - viii. Obrigação de comunicar aos SASUBI qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, nomeadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento dos bens objeto do contrato, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - ix. Obrigação de facultar, quando solicitado pelos SASUBI, uma visita às instalações do adjudicatário;
 - x. Obrigação de disponibilizar aos SASUBI informação relevante para a gestão do contrato.
2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado a prestar a total cooperação no facultar de informação ao pessoal dos SASUBI responsável pela utilização dos referidos bens para os fins a que se destinam.
3. Todas as despesas, custos, taxas, seguros, fretes inerentes ao fornecimento, designadamente relativos ao transporte e acondicionamento dos bens objeto do contrato

para o local de entrega, em especial melhor identificado nos termos da Cláusula 11.^a deste Caderno de Encargos, são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 10.^a

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua correta, integral e regular utilização.
2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
3. O adjudicatário é responsável perante os SASUBI, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.
4. Salvo disposição em contrário deste Caderno de Encargos, correrão por conta do adjudicatário, que se considerará para o efeito único responsável, a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos bens e do seu deficiente fornecimento.

Cláusula 11.^a

Local, horário e modo de entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato são entregues, habitualmente, no Armazém Geral dos SASUBI, sito em Rua Morais do Convento 6201-001 Covilhã, em dias úteis, no horário das 14:00 às 16:00 e das 16:30 às 17:00, de acordo com as características, especificações e requisitos previstos nos anexos A a F deste Caderno de Encargos, e com a proposta adjudicada para cada lote. Pontualmente, a entidade adjudicante poderá definir outro local e horário de entrega, sendo que neste caso, o local será sempre na cidade da Covilhã e o horário compreendido entre as 8:30 e as 17:30, hora local.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, o adjudicatário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos mínimos:
 - a) As entregas dos bens são efetuadas dentro do prazo e em local identificados pelos SASUBI, tendo obrigatoriamente de ser acompanhadas de nota de encomenda correspondente ou documento equivalente, devendo constar a informação relativa às condições de entrega e aos bens fornecidos;

- b)** Em caso de alteração da morada das instalações identificadas pelos SASUBI para a entrega dos bens, o adjudicatário obriga-se a manter as condições constantes do presente Caderno de Encargos, contrato e proposta adjudicada;
- c)** O adjudicatário é responsável por todos os danos causados em pessoas e bens decorrentes, direta ou indiretamente, da entrega dos bens objeto do contrato.
- 3.** O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa, com indicação da origem, marca, categoria, lote, calibre, prazo de validade, sempre que aplicável. Os referidos elementos deverão, preferencialmente, constar da fatura ou guia que acompanha os bens.
- 4.** As quantidades totais dos bens mencionadas nos Lotes poderão sofrer uma variação máxima de $\pm 10\%$, que o adjudicatário se obriga a cumprir, não podendo escusar-se de o fazer, sobretudo se a diferença for para mais.
- 5.** A fatura referente ao fornecimento dos produtos deve mencionar o peso líquido e o peso escorrido/líquido escorrido, sempre que aplicável, sendo este último que deve ser considerado para efeito de valorização da fatura.
- 6.** Em conformidade com o disposto no n.º 3 da Cláusula 9.º deste Caderno de Encargos, todas as despesas e custos com o transporte e acondicionamento dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local e entrega são da inteira responsabilidade do adjudicatário.
- 7.** Em caso de força maior, devidamente comprovada, podem os SASUBI aceitar o alargamento dos prazos de entrega, sem haver lugar à aplicação de qualquer multa.
- 8.** No momento da entrega dos bens, os SASUBI, ou através de terceiro por ele designado, procedem à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos com vista à verificação da sua aceitação, nomeadamente:
- a)** Comprovar a conformidade das quantidades entregues e referidas na guia de remessa ou documento equivalente com as quantidades encomendadas, nos termos do presente Caderno de Encargos, contrato e proposta adjudicada;
 - b)** Comprovar que os bens fornecidos apresentam as características, especificações e os requisitos requeridos, bem como os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene e que não possuem deficiências de transporte, acondicionamento ou entrega e que respeitam as normas de higiene e qualidade alimentar.
- 9.** Para efeitos do disposto no número anterior, caso não sejam detetados defeitos, não conformidades e/ou discrepâncias nos bens fornecidos, os SASUBI procedem à sua aceitação, assinando a guia de remessa ou documento equivalente.

10. Para efeitos do disposto nos números anteriores, se forem detetados defeitos ou não conformidades nos bens fornecidos objeto do contrato, não há lugar à aceitação dos referidos bens, devendo o adjudicatário providenciar, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelos SASUBI, as substituições e/ou ações necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das especificações técnicas dos bens.

11. Se o adjudicatário não entregar os bens no prazo devido, podem os SASUBI, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula 16.^a, adquiri-los ao(s) concorrente(s) seguinte(s) ou diretamente no mercado, devendo o fornecedor reembolsar os SASUBI da diferença paga a mais por essas aquisições.

Cláusula 12.^a

Atualizações jurídico-comerciais

1. O fornecedor deve comunicar ao contraente público qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato, e que altere:

- a)** Os poderes de representação dos seus legais representantes ou dos mandatários que assinarem o contrato;
- b)** A sua denominação e/ou sede social;
- c)** A sua situação jurídica;
- d)** A sua situação comercial.

2. O fornecedor obriga-se a, durante a vigência do contrato manter regularizadas as obrigações fiscais para com o Estado Português e as obrigações contributivas no âmbito do Sistema de Solidariedade e de Segurança Social Português, ou do Estado de que seja nacional ou onde se encontre estabelecido.

Cláusula 13.^a

Condições de Pagamento

1. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos:

- a)** Adiantamentos por conta dos bens a entregar;
- b)** Pagamentos contra a entrega dos bens.

2. Para efeitos de pagamento, as faturas são pagas no prazo de 30 dias úteis após a sua receção, as quais só podem ser emitidas após o fornecimento total de bens da encomenda realizada.

3. Caso a entidade adjudicante discorde dos valores indicados nas faturas, deve comunicar ao fornecedor/adjudicatário os respetivos fundamentos, ficando o



fornecedor/adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder às retificações que se mostrem necessárias, procedendo, conseqüentemente, à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitida, as faturas serão pagas através de transferência bancária ou cheque.

5. Não há lugar a revisão de preço(s) durante o período de vigência do contrato.

Cláusula 14.^a

Dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, relativa ao contraente público, 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. O fornecedor é responsável pelo cumprimento do dever de sigilo por parte dos seus colaboradores, independentemente da natureza do vínculo subjacente a essa colaboração, inclusivamente após a cessação desta e independentemente da causa de cessação bem como em caso de violação do dever de sigilo por parte de terceiros por si subcontratados ou por colaboradores desses terceiros.

4. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.

5. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do contrato, sem prejuízo da sujeição a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 15.^a

Patentes, Marcas Registadas e licenças

1. São da responsabilidade do fornecedor quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. Caso a entidade adjudicante/contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o fornecedor indemniza-a(o) de todas as despesas que, em consequência, haja de

fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for, exceto se demonstrar que a infração é imputável ao contraente público ou a terceiros que não sejam seus subcontratados.

3. O contraente público pode exigir ao fornecedor a comprovação do cumprimento das disposições regulamentares e normativas aplicáveis ao fornecimento objeto do Contrato.

Cláusula 16.^a

Penalidades contratuais

1. Independentemente da eventual resolução do contrato, do incumprimento das obrigações emergentes do contrato e tendo em consideração a duração da infração, a eventual reiteração, o grau de culpa e as consequências do incumprimento, resultam para o adjudicatário faltoso as penalidades previstas nos números seguintes.

2. A prática de qualquer irregularidade no fornecimento, devidamente justificada pelos técnicos do contraente público, que dê lugar à recusa daquele ou o incumprimento dos prazos de entrega, determinam a aplicação ao adjudicatário faltoso de uma pena pecuniária cujo montante resultará da soma dos seguintes fatores:

a) Valor da diferença entre o preço adjudicado e o preço pago ao adjudicatário que substituiu os bens em causa;

b) Valor correspondente a todos os encargos que o contraente público teve de suportar com a substituição dos bens em falta.

3. A pena pecuniária prevista no número anterior poderá ainda ser agravada em função do grau de culpa, da reiteração e da gravidade do incumprimento.

4. Em caso de incumprimento dos prazos fixados para a entrega/fornecimento dos bens, será aplicada uma pena pecuniária de 1% do valor total do contrato por cada dia de atraso.

5. O valor acumulado da pena pecuniária não pode exceder 20% do valor contratual, em conformidade com o artigo 329.º do CCP, sem prejuízo da aplicação do n.º 3 do mesmo normativo.

6. O valor da pena pecuniária a aplicar será deduzida ao preço a pagar pelo fornecimento.

7. Para além das penalidades previstas na presente cláusula, o contraente público poderá exigir uma indemnização pelos prejuízos comprovadamente sofridos em consequência do incumprimento.

Cláusula 17.^a

Força maior

- 1.** Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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, 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 fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b)** Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor 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 fornecedor de ónus que sobre ele recaiam;
 - d)** Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
 - e)** Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor 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 fornecedor 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 pode determinar a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.



Cláusula 18.^a

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por parte do fornecedor, de forma grave ou reiterada, das obrigações que lhe incumbem, permite ao contraente público a resolução do contrato sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais, devendo para o efeito transmitir a sua decisão por escrito ao fornecedor.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo por parte da entidade adjudicatária:
 - a) Quando houver entrega de produtos que não correspondam aos adjudicados e solicitados pelo setor alimentar;
 - b) Quando houver atrasos sucessivos na entrega dos bens que ponham em causa o bom funcionamento dos Serviços, nomeadamente a confeção das ementas diárias;
 - c) A entrega de produtos no limite ou fora do prazo de validade;
 - d) A quebra da qualidade nos bens fornecidos, nomeadamente aspeto, peso e calibre;
 - e) O não cumprimento do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril e do Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril, no seu anexo III e NP 1524, de 25 de março de 1987, relativo ao transporte terrestre de alimentos perecíveis;
 - f) A desobediência reiterada às instruções e recomendações emanadas dos SASUBI, relativamente à qualidade dos produtos entregues.
3. A resolução do contrato produz efeitos 15 (quinze) dias após a receção da respetiva comunicação pelo fornecedor.
4. A resolução do contrato não prejudica o direito de o contraente público demandar o fornecedor por responsabilidade civil ou criminal resultante de atos ou faltas do fornecedor ocorridos durante a execução do mesmo.

Cláusula 19.^a

Cessão da posição contratual (compulsiva) por incumprimento do cocontratante

1. Se em virtude do incumprimento das obrigações contratuais pelo cocontratante estiverem reunidos os pressupostos para a resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial daquele procedimento.
2. Para efeitos do disposto no número anterior deve atender-se ao disposto no artigo 318º-A do CCP.



Cláusula 20.^a

Resolução por parte do fornecedor

1. Sem prejuízo de outros fundamentos previstos na lei, o incumprimento por parte do contraente público, de forma grave ou reiterada, das obrigações que lhe incumbem, designadamente, a falta de pagamentos devidos há mais de 2 meses ou caso os pagamentos devidos excedam 25% do preço contratual, conferem ao fornecedor a possibilidade de resolver o contrato, devendo para o efeito transmitir a sua decisão por escrito ao contraente público.
2. A resolução do contrato produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção da respetiva notificação pelo contraente público, salvo se o incumprimento se reportar ao pagamento de montantes já vencidos e o contraente público cumprir as obrigações em atraso antes de decorridos os 30 (trinta) dias, caso em que o Contrato se manterá em vigor.

Cláusula 21.^a

Garantia de cumprimento contratual

1. A prestação de caução é dispensada nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) na sua atual redação, sem prejuízo do disposto no n.º 3 do mesmo artigo.
2. A entidade adjudicante pode proceder à retenção de 10% do valor do pagamento a efetuar, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação do cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador das obrigações contratuais ou legais, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

Cláusula 22.^a

Seguros

É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contrato(s) de seguro, dos riscos inerentes às atividades a executar para o cumprimento pontual das obrigações emergentes do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 23.^a

Cessão da posição contratual

1. No decurso da execução do contrato, o contraente público pode, mediante pedido fundamentado do fornecedor, autorizar a cessão da respetiva posição contratual.
2. Para efeitos de autorização prevista no parágrafo anterior, deve:

- a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao fornecedor no presente procedimento;
- b) O contraente público apreciar, designadamente, se o cessionário respeita os requisitos definidos no n.º 2 do artigo 319.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 24.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, por escrito, 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.

Cláusula 25.ª

Prazos na fase de execução do contrato

Os prazos na fase de execução do contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 26.ª

Outros encargos

Todos os demais encargos derivados do presente contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 27.ª

Gestor do contrato

1. Nos termos conjugados do artigo 94.º, alínea i) do artigo 96.º e 290.º -A, todos do CCP, e com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, será designado um gestor do contrato.
2. O gestor do contrato pode vir a ser substituído temporária ou definitivamente sem que isso implique alteração do contrato.
3. A substituição do gestor de contrato é oponível ao adjudicatário por mera notificação.



Cláusula 28.^a

Legislação aplicável e foro competente

- 1.** A tudo o que não esteja especialmente regulamentado no presente Caderno de Encargos aplica-se o regime previsto no CCP aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação, e demais legislação e regulamentação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.
- 2.** Os litígios decorrentes da execução, interpretação e aplicação das regras contratuais serão submetidos a uma tentativa de conciliação a realizar entre os representantes expressamente designados para o efeito pelas partes, no prazo de 10 (dez) dias, seguidos, contados da solicitação que para o efeito qualquer das partes produza.
- 3.** Frustrada a conciliação, para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (Mínimas)

Cláusula 1.^a

Na data de receção pelos SASUBI, devem ser cumpridas as seguintes regras para todos os produtos congelados e ultracongelados:

- a) não devem ter mais de 8 meses, após a data de congelação; e
- b) devem apresentar um prazo de validade mínimo de 12 meses.

Cláusula 2.^a

No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados e congelados ou ultracongelados, devem ser fornecidos aos SASUBI contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo os SASUBI recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.

Cláusula 3.^a

Relativamente aos adjudicatários de bens alimentares que não tenham nos seus estabelecimentos, sistemas de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema "HACCP", os SASUBI poderão solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.

Cláusula 4.^a

Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, os SASUBI procederão ou mandarão proceder ao controlo que entenderem por necessário para averiguação da sua qualidade. Caso o resultado do controlo efetuado não obedeça aos requisitos legais e aos determinados no presente caderno de encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo adjudicatário.

Cláusula 5.^a

Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor.

Cláusula 6.^a

Os veículos de transporte deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas para o transporte deste tipo de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

Cláusula 7.^a

O pessoal que efetua o transporte e a distribuição de bens alimentares, deverá usar vestuário adequado aos bens a transportar, em perfeito estado de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene pessoal.

Cláusula 8.^a

Os lotes e características de carnes, moluscos, crustáceos, pescado e produtos de origem vegetal congelados e produtos preparados ultracongelados para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior (SASUBI) são os que constam dos anexos A a F.

Anexo A

Mapa de Quantidades

LOTES	UN	Tipo de Embalagem	Quantidade estimada	Preço Unit	Taxa IVA
LOTE I – Carne Bovina (Congelada)					
Pá Cubos	Kg	CX até 10 kg	1500	- €	
Pá Inteira	Kg	CX até 10 kg	450	- €	
Picanha fatiada 170/200 g	Kg	CX até 10 kg	240	- €	
LOTE II – Carne de Porco (Congelada)					
Almondegas 30 g	Kg	CX até 10 kg	400	- €	
Bochechas	Kg	CX até 10 kg	250	- €	
Carne Picada	Kg	CX até 10 kg	800	- €	
Chispe com lacaço	Kg	CX até 10 kg	150	- €	
Costeleta 200/250 g	Kg	CX até 10 kg	1400	- €	
Entrecosto tiras 280/300 g	Kg	CX até 10 kg	1200	- €	
Entremeada fatiada 250/300 g	Kg	CX até 10 kg	750	- €	
Febras 100/120 g	Kg	CX até 10 kg	3750	- €	
Hambúrguer 80 g	Kg	CX até 10 kg	400	- €	
Lombo	Kg	CX até 10 kg	1700	- €	
Orelha	Kg	CX até 10 kg	250	- €	
Pá limpa aos Cubos 3x3 cm	Kg	CX até 10 kg	1300	- €	
Pernil	Kg	CX até 10 kg	250	- €	
Secretos Porco Branco	Kg	CX até 10 kg	100	- €	
LOTE III – Carne de Aves (Congelada)					
Bife Frango 120 g	Kg	CX até 10 kg	800	- €	
Bife Peru 120 g	Kg	CX até 10 kg	1060	- €	
Espetadas Frango 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	- €	
Espetadas Peru 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	- €	
Frango Inteiro sem Miúdos de 1,1 a 1,2 Kg	Kg	CX até 10 kg	2500	- €	
Hambúrguer Aves 80 g	Kg	CX até 10 kg	100	- €	
Pato Inteiro de 1,5 a 2 Kg	Kg	CX até 10 kg	900	- €	
Peito Frango 200 g	Kg	CX até 10 kg	1800	- €	
Perna Frango com Costa 250 g	Kg	CX até 10 kg	1000	- €	
Strogonoff Peru	Kg	CX até 10 kg	800	- €	
LOTE IV – Moluscos/crustáceos (Congelado)					
Ameijoia graúda com casca	Kg	CX até 10 kg	250	- €	
Camarão 60/80	Kg	CX até 2 kg	100	- €	
Chocos limpos 10/20	Kg	CX até 10 kg	1000	- €	
Lula limpa 10/20	Kg	CX até 10 kg	720	- €	
Miolo de camarão 100/120	Kg	CX até 10 kg	90	- €	
Miolo de mexilhão	Kg	CX até 10 kg	100	- €	
Delícias do mar	Kg	CX até 0,25 kg	60	- €	
Tentáculos de pota	Kg	CX até 10 kg	1080	- €	

LOTES	UN	Tipo de Embalagem	Quantidade estimada	Preço Unit	Taxa IVA
LOTE V – Pescado (Congelado)					
Atum em bolsa	Kg	Emb. 1 kg	180	- €	
Bacalhau demolidado posta média	Kg	CX até 10 kg	860	- €	
Caldeirada de Peixe 4 Espécies	Kg	CX até 10 kg	135	- €	
Carapau médio 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	180	- €	
Cavala 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	50	- €	
Corvina à posta 220/300 g	Kg	CX até 7 kg	270	- €	
Dourada 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	350	- €	
Filetes de pescada soltos 120/150 g	Kg	CX até 7 kg	810	- €	
Maruca à posta nº 4	Kg	CX até 7 kg	90	- €	
Medalhões de Pescada 200/220 g	Kg	CX até 7 kg	250	- €	
Migas de paloco (bacalhau desfiado)	Kg	CX até 10 kg	650	- €	
Peixe Espada Preto 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	270	- €	
Perca à posta 250 g	Kg	CX até 7 kg	315	- €	
Pescada à posta nº 2	Kg	CX até 7 kg	135	- €	
Raia à posta 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	180	- €	
Red fish à posta 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	180	- €	
Robalo 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	350	- €	
Salmão (vermelho) à posta 200/250 g	Kg	CX até 7 kg	350	- €	
Sardinha 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	90	- €	
Solha à posta 250 g	Kg	CX até 7 kg	270	- €	
Tintureira em posta média	Kg	CX até 7 kg	360	- €	
Truta 250/300 g	Kg	CX até 7 kg	180	- €	
LOTE VI - Produtos de Origem Vegetal (Congelados)					
Hamburguer vegetariano 80 g	Kg	Cx até 4 kg	160	- €	
LOTE VII - Produtos preparados (Ultracongelados)					
Batata pre frita ao palitos saco 2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	850	- €	
Calamares (argolas de pota) saco 0,8-1 kg	Kg	CX até 5 kg	100	- €	
Canelones bolonhesa	Kg	CX até 2 kg	200	- €	
Cordon bleu (panado de fiambre e queijo)	Kg	CX até 2,5 kg	740	- €	
Croquetes de carne 25/30 g	UN	CX de 100-120 UN	2500	- €	
Douradinhos	Kg	Cx até 4 kg	760	- €	
Ervilha saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	780	- €	
Macedónia de legumes sem batata saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	950	- €	
Pasteis bacalhau 30 g	UN	CX de 100-120 UN	4400	- €	
Pizza Royale Retangular 700 g	Kg	CX até 6 kg	1080	- €	
Rissois de camarão 30 g	UN	CX de 100-120 UN	1250	- €	
Rissois de carne 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2500	- €	
Rissois de pescada 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2000	- €	
Salsicha toscana	Kg	CX até 5 kg	12	- €	

Anexo B

Caraterísticas organoléticas das carnes bovinas

1. Origem ou proveniência

- As carnes devem ter origem em animais produzidos e abatidos em Portugal, e ser provenientes de estabelecimentos portugueses autorizados e/ou licenciados especificamente para esse efeito, pelos serviços oficiais competentes, nomeadamente: matadouros, salas de desmancha ou entrepostos frigoríficos.
- Excetua-se do acima referenciado, as carnes embaladas e congeladas, com origem e marcação de salubridade nos países da América do Sul.

2. Caraterísticas organoléticas e de qualidade

1.1. Caraterísticas Gerais

- Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).
- As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.
- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higiénicas e sanitárias.
- Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito.
- As carnes devem provir de bovinos abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais.
- As carnes congeladas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor e conter a respetiva rotulagem obrigatória. Deverão ser identificadas todas as peças com o nome dado após desmancha.
- Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalamento e transporte.

ANEXO C

Caraterísticas organoléticas das carnes suínas

1. Origem ou proveniência

Devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados e/ou licenciados especificamente para esse efeito, pelos serviços oficiais competentes, nomeadamente: matadouros, salas de desmancha ou entrepostos frigoríficos.

2. Caraterísticas organoléticas e de qualidade

2.1 Caraterísticas Gerais

- As reses abatidas deverão cumprir todos os requisitos do regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.
- As carnes de suíno deverão ser provenientes de animais novos.
- As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.
- As carnes de suíno deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas definidas para as carnes de bovino.
- As carnes fornecidas congeladas deverão ser embaladas a vácuo.
- As pernas desossadas deverão ser fornecidas totalmente isentas de gordura e courato.
- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- As costeletas serão provenientes das regiões lombar e dorsal, sem excesso de gordura.
- As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

2.2 Definição anatómica das peças de talho

As carnes de suíno devem apresentar-se em peças de talho conforme planos de corte definidos na NP – 2931 (1985), com as alterações indicadas no quadro a seguir:

[Handwritten signature]

Pernas ou pás	Limpas, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.
Febras	Proveniente de perna limpa, 100 a 120 g.
Costeletas	Provenientes de suínos abatidos nos termos da legislação em vigor. Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa. Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes. Peso entre 200 a 250 gr.
Rojões	Provenientes da perna ou pá limpa e cortados em cubos de 3 cm x 3 cm.
Hambúrguer	Carne de suíno picada (70%) Proteínas vegetais hidratadas (25%) Fibras vegetais Pão ralado Sal Especiarias Aromatizante Taxa de gordura inferior a 15% Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22% Hambúrgueres com uma espessura aproximada de 1 cm, peso de 80 g.
Almôndegas	Carne de suíno picada (60%) Proteínas vegetais hidratadas (23%) Ovo Tomate Aipo Cebolas Pão ralado Sal Condimento Plantas aromáticas Taxa de gordura inferior a 15% Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25% Almôndegas com diâmetro aproximando de 3 cm, peso de 30 g.
Carne Picada	Isenta de gorduras Isenta de aponevroses Isenta de sinais de oxidação

Anexo D

Caraterísticas organoléticas das carnes de aves (Frango, Peru e Pato)

1. Origem ou proveniência

Devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados e/ou licenciados especificamente para esse efeito, pelos serviços oficiais competentes, nomeadamente: matadouros, salas de desmancha ou entrepostos frigoríficos.

2. Caraterísticas organoléticas e de qualidade

2.1 Caraterísticas Gerais

- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A.
- Os frangos e os patos devem apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada. As carcaças deverão ter o mínimo de gordura peri cloacal. O peso do frango deverá situar-se entre 1,1Kg a 1,2Kg. Os patos deverão ter entre 1,5Kg e 2,0Kg.
- As carcaças serão entregues no estado congelado e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária “*post mortem*”.
- Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo.
- Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- As carcaças ou os produtos de aves que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença de gelo areado) e de desidratação.

2.2 Definição anatómica das peças de talho

As carnes de aves devem apresentar-se nas seguintes peças:

Espetadas de peru	Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida, congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.
Espetadas de frango	Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida, congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de frango, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.
Hambúrgueres	Mínimo 65% de carne de aves Hambúrgueres com uma espessura aproximada de 1 cm, peso de 80 g.

1.2 Apresentação do pescado

Produtos da Pesca	Todos os animais marinhos ou de água doce (com exceção dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e de todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis destes animais.
Produtos da Pesca preparados	Produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem.
Produtos da Pesca transformados	Os produtos transformados resultantes da transformação de produtos da pesca ou da subsequente transformação desses produtos transformados.
Filetes de peixe	Porções cortadas paralelamente à coluna vertebral; estes devem ser desprovidos de barbatanas, espinhas e pele.
Postas de peixe	Porções cortadas perpendicularmente à coluna vertebral, o peixe deve ser previamente escamado as postas podem estar ou não desprovidas de pele e espinhas. As postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
Caldeirada	Mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 4 variedades.

2. Transporte e embalagem do Pescado

- Os materiais de embalagem e outros produtos que possam entrar em contacto com os produtos de pesca devem respeitar os requisitos referidos para as carnes. Do mesmo modo, só deverão ser aceites fornecimentos de produtos de pesca em embalagens reutilizáveis se estas forem constituídas por material imputrescível e inerte e tiverem sido limpas e desinfetadas previamente.
- Para o pescado congelado a temperatura máxima admitida no interior, no momento da receção, é de -18°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$). Não serão aceites fornecimentos de produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele características típicas de recongelação, desidratação ou oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperaturas, como gelo dentro das embalagens.
- Só serão aceites embalagens fechadas, limpas e rotuladas com as menções escritas legalmente. Qualquer tipo de deficiência de ordem sanitária, ou de processamento

Anexo E

Caraterísticas organoléticas do pescado e de moluscos e crustáceos

1. Caraterísticas organoléticas e de qualidade

1.1 Caraterísticas Gerais

- Os peixes congelados não devem revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de vidragem traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- Os peixes e moluscos, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1.^a qualidade e corresponder ao tamanho apropriado conforme a categoria e ao fim a que se destinam.
- O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.
- Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção.
- Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontados nos respetivos fornecimentos.
- Só poderão ser fornecedores as firmas devidamente licenciadas para o efeito pela autoridade sanitária competente (com alvará) para a congelação do peixe, moluscos e crustáceos e dispondo, para a marca apresentada, sistemas ou processos de congelação próprias legais, bem como câmaras próprias para conservação de congelados.
- Todas as menções legalmente previstas deverão constar no rótulo e em português.
- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.

tecnológico (mau aspeto, oxidação, desidratação, entre outros), que leve a rejeições pós-preparação, serão da responsabilidade do fornecedor.

- Quaisquer rejeições verificadas depois da sua confeção e por motivo de alteração de cheiro e desidratação acentuada, ou quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.
- Estes pescados devem ser transportados e fornecidos em veículos próprios para congelados com temperatura de -18°C , tolerando-se uma variação de 2°C .

Anexo F

1. Caraterísticas organoléticas dos produtos de origem vegetal e dos produtos preparados ultracongelados

- Os produtos de origem vegetal deverão ser fornecidos congelados.
- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.
- Os hambúrgueres vegetarianos devem ser elaborados com proteína de soja (principal ingrediente) e sem qualquer componente de origem animal e apresentar uma espessura aproximada de 1 cm, peso de 80 g.

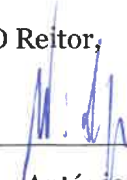
2. Caraterísticas organoléticas dos rissóis e pastéis bacalhau

- Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.
- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.
- Os rissóis deverão ser de carne, peixe ou camarão, conforme o pedido.
- O recheio dos rissóis deverá conter no mínimo 60% de carne, peixe ou camarão.
- Os pastéis de bacalhau deverão conter no mínimo 40% de bacalhau.
- O rótulo deverá conter todas as menções legalmente previstas, em português, e ser apostado na caixa de transporte e nas embalagens interiores.

3. Caraterísticas organoléticas de outros produtos ultracongelados

- Todos os outros produtos deverão ser fornecidos ultracongelados.
- Todos os produtos devem ser embalados e identificados. Não serão aceites produtos a granel.
- Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto.
- Não serão aceites produtos que na palpação estejam moles ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.
- Não serão aceites produtos que na palpação estejam aglomerados ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.

O Reitor,


Prof. Doutor António Fidalgo