Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

Ao abrigo da decisão de contratar tomada pelo Presidente do IPVC, Doutor Carlos Rodrigues, eleito em processo eleitoral homologado pelo MCTES através do despacho número 6720-A/2019, publicado em Diário da República-2ª série, n.º 142 de 26 de julho de 2019.

03.11.2021

2022/CP/002 – Aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO
19 de outubro de 2021
Criado por: SAS-IPVC

2022/CP/002 – Aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe

Caderno de Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS 4
Entidade pública adjudicante 4
Objeto da adjudicação 4
Contrato 4
Financiamento do contrato 5
Prazo de execução do contrato 5
Gestor de contrato 5
Execução da adjudicação 5
Preço Base 6
Preço Contratual 6
Revisão de Preços 7
Patentes, licenças e marcas registadas 7
Alterações ao Contrato 7
Condições de Pagamento 8
Sigilo 8
Penalizações 9
Subcontratação e Cessão da posição contratual 10
Casos fortuitos ou de força maior 10
Execução do Fornecimento 10
Verificação da Execução 11
Decisão após verificação 11
Desconto em rapel 12
Cessação de fornecimento 12
Cessação do contrato 13
Rescisão do contrato 13
Legislação aplicável e foro competente 13
PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC 15
Objetivo 15
Âmbito 15
Responsabilidade 15

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC 15
Documentação obrigatória 16
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 17
Locais de fornecimento do serviço 17
Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC 17
Condições de fornecimento 18
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS 19
Caracterização Genérica do Fornecimento 19
Quantidades e especificações técnicas 19
Critérios de Qualidade 20
Critérios de Rejeição 23
Informações a facultar 23
Dever de Colaboração 24

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante são os Serviços de Ação Social do IPVC, 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 peixe, preparados e conservas à base de peixe**, nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com a subcategoria 15200000-0 Preparações e conservas à base de peixe, previstas no Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro (CPV).

Artigo 3º

Contrato

1. O contrato é 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 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 e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 4º

Financiamento do contrato

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

Artigo 5º

Prazo de execução do contrato

1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento terá a duração de 1 (um) ano, com início a 01 de janeiro e término a 31 de dezembro de 2022.
2. Se a celebração do contrato for realizada após o dia 01 de janeiro de 2022, o contrato tem início na data da celebração.
3. A prestação do fornecimento será efetuada nos dias úteis, entre as 9h e as 17h, de acordo com as cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

Artigo 6º

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 pela área da 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 7º

Execução da adjudicação

1. A proposta a apresentar baseia-se numa estimativa descrita no mapa de quantidades não sendo obrigatório aos SAS a aquisição total das quantidades estimadas.
2. O valor do contrato corresponde ao valor máximo das compras que os SAS-IPVC irão realizar no âmbito deste procedimento.
3. Na fase da execução do contrato a combinação dos produtos definida no mapa de quantidades pode ser reajustada pelos SAS-IPVC, desde que, não seja ultrapassado o valor global do contrato.

Artigo 8º

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 **47 517,00 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço fundamentado preço 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 preços devem ser apresentados em euros, por unidade de peso, medida ou capacidade para os produtos entregues nos armazéns ou setores dos Serviços de Ação Social, por conta e risco do concorrente.

4. Os bens a adquirir no âmbito do presente procedimento enquadram-se no grupo **15200000-0 Preparações e conservas à base de peixe**, e o preço base global está dividido em lotes da seguinte forma:

- **Lote 1** – Peixe congelado – **25.346,00 euros** (CPV 15220000-6);
- **Lote 2** – Bacalhau – **7.455,00 euros** (CPV 15230000-9);
- **Lote 3** – Atum em conserva – **9.197,00 euros** (CPV 15240000-2);
- **Lote 4** – Marisco – **5.519,00 euros** (CPV 15250000-5).

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

Artigo 9º

Preço Contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os SAS-IPVC devem pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 10º

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 Serviços de Ação Social ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de dez dias.

3. Quando a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC, o adjudicatário decidirá no prazo de cinco dias se aceita a proposta ou se a rejeita.

4. A rejeição da proposta de revisão dos preços por parte do adjudicatário confere aos SAS-IPVC a faculdade de suspender as aquisições, nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

5. Quando a iniciativa da proposta de revisão de preços for do concorrente, os SAS-IPVC decidirão, no prazo máximo de cinco dias, se aceitam a proposta ou se a rejeitam.

6. A rejeição da proposta da revisão de preços confere ao adjudicatário a faculdade de suspender os fornecimentos nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

Artigo 11º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-a de todas as despesas que haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for, em consequência de tais atos.

Artigo 12º

Alterações ao Contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzira efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, a outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação a data em que pretende ver introduzida a alteração;

3. O contrato pode ser alterado por:

a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;

b) Decisão judicial ou arbitral;

c) Razoes de interesse público.

4. A alteração do contrato não pode conduzir a modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 13º

Condições de Pagamento

1. De acordo com o preceituado no art.º 299º do CCP, os pagamentos serão efetuados nos 60 dias subsequentes à receção e verificação de conformidade da fatura.

2. A faturação deverá ser efetuada mensalmente, por unidade orgânica devidamente identificada, de forma desmaterializada sob tecnologia *Electronic Data Interchange* (E.D.I.), conforme consta da legislação em vigor em matéria de faturação eletrónica (Decreto-lei nº 123/2018 de 28 de dezembro e Decreto-Lei nº14-A/2020 de 7 de abril).

3. As faturas deverão fazer menção obrigatória à designação do presente procedimento, bem como, do número da requisição oficial emitida e enviada pelos SAS-IPVC.

4. 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.

5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

Artigo 14º

Sigilo

1. O adjudicatário obriga-se ao sigilo de qualquer informação ou documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

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 estejam direta e exclusivamente afetos à execução do contrato.

3. O dever de sigilo mantém- se em vigor desde a data de celebração do contrato até ao seu cumprimento ou cessação, por qualquer causa, sem prejuízo da sujeição subsequente a qualquer dever legal relativo, designadamente, à proteção de dados pessoais, segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devido às pessoas coletivas.

Artigo 15º

Proteção de dados pessoais

1. O segundo outorgante obriga-se ao estrito cumprimento do disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), aprovado pelo Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, na redação que lhe foi dada pela Retificação de 4 de maio de 2018, publicitada no Jornal Oficial da União Europeia de 23 de maio de 2018, nomeadamente no que diz respeito às obrigações relativas ao tratamento dos dados pessoais que lhe sejam transmitidos pelo primeiro outorgante para efeito de execução do presente contrato.

2. O segundo contratante compromete-se a adotar e apresentar garantias suficientes de execução das medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma a se satisfaçam os requisitos do RGPD no tratamento dos dados pessoais e a defesa dos direitos dos titulares dos dados.

3. O segundo outorgante compromete-se ao cumprimento das demais obrigações e responsabilidades previstas na legislação vigente no que diz respeito ao tratamento dos dados pessoais.

Artigo 16º

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 Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente com 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 o tiver assinado.

Artigo 17º

Subcontratação e Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá subcontratar ou 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 18º

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, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, for impedida 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 19º

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 20º

Verificação da Execução

1. **Verificação quantitativa:** as operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade das quantidades fornecidas com as quantidades requisitadas, reservando-se aos SAS o direito de não aceitar o fornecimento para além das quantidades requisitadas.

2. **Verificação qualitativa:** as operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos produtos alimentares e outros, fornecidos com as especificações fixadas no presente caderno de encargos ou outras disposições legais.

3. **Receção dos produtos:** as verificações quantitativas e qualitativas serão efetuadas por funcionários dos SAS-IPVC devidamente credenciados.

Artigo 21º

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 22º

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 euro em compras a taxa de desconto a aplicar será de 2%;

   b) Quando a entidade adjudicante superar os 10.000,00 euro 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 1, 2 e 3.

Artigo 23º

Cessação de 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 24º

Cessação do contrato

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.

Artigo 25º

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 5º do presente caderno de encargos.

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

4. A rescisão não poderá afetar os serviços num prazo superior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 26º

Legislação aplicável e foro competente

1. 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.

2. Para dirimir todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal de Círculo Administrativo Local, sem prejuízo da faculdade legalmente prevista de as partes poderem, se assim o acordarem, celebrar compromisso arbitral, submetendo qualquer eventual questão a decisão por arbitragem.

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

Artigo 27º

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 28º

Âmbito

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

Artigo 29º

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 dos fornecedores perante o IPVC poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação.

Artigo 30º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

É da 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 a prestação do serviço ou 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.

Artigo 31º

Documentação obrigatória

O adjudicatário deverá entregar uma declaração de cumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios e do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, bem como de licenciamento, de acordo com o Anexo IV.

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 32º

Locais de fornecimento do serviço

Os bens serão fornecidos de forma faseada, mediante encomenda/requisição emitida pelos 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) Serviços Centrais (SC), Rua Escola Industrial e Comercial Nun'Alvares, nº 34, Viana do Castelo;
h) Escola Superior de Desporto e Lazer, sita em Melgaço.
i) Centro de Exposições dos Arcos de Valdevez, sito em Passos – Guilhadeses, Arcos de Valdevez.

Artigo 33º

Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC

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

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

Artigo 34º

Condições de fornecimento

1. O fornecimento será executado de acordo com o contrato, mediante requisição dos SAS - IPVC emitida e enviada 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 35º

Caracterização Genérica do Fornecimento

1. O procedimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe para fornecimento dos bares e cantinas dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.
2. Os produtos a adquirir estão 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:
   - Peixe e filetes de peixe congelados;
   - Bacalhau salgado seco e bolinhos de bacalhau;
   - Atum em bolsa peso escorrido 0,970Kg peso líquido 1,000kg;
   - Potas, Barrinhas de pescada panadas, Delícias do mar, Amêijoas com casca, Rissóis de marisco.

Artigo 36º

Quantidades e especificações técnicas

A tabela seguinte discrimina as quantidades a comprar por cada item constante nas cláusulas técnicas, assim como, o respetivo valor base por lote:

Lotes	Itens	Descrição	Quantidades	Preço P/Lote
Lote 1 - Peixe congelado	Abrótea	Abrótea descabeçada eviscerado: inteiro - s/cabeça e s/vísceras +1000g (preço/kg)	540 KG	€ 25 346,00
	Badejo	Badejo descabeçado eviscerado: inteiro s/cabeça e s/visceras +1000g (preço/kg)	500 KG	
	Cação	Cação descabeçado eviscerado: inteiro s/cabeça e s/vísceras (preço/kg)	100 KG	
	Carapau, chicharro	Carapau, chicharro inteiro s/vísceras 250g (preço/kg)	250 KG	
	Cavala	Cavala inteiro s/vísceras 250g (preço/kg)	200 KG	
	Pescada	Pescada com origem Argentina; descabeçada e s/ vísceras +1000g (preço/kg)	800 KG	
	Pescada	Pescada com origem Argentina; em filetes 170g (preço/kg)	800 KG	
	Raia	Raia asas (preço/kg)	600 KG	
	Salmão do atlântico	Salmão do atlântico inteiro s/vísceras +2500g (preço/kg)	400 KG	
	Sardinha	Sardinha inteiro s/vísceras 100g (preço/kg)	200 KG	
	Solha	Solha descabeçada eviscerado: inteiro s/cabeça e s/vísceras 250g (preço/kg)	500 KG	
	Tintureira	Tintureira descabeçada eviscerada: inteiro s/cabeça e s/vísceras	150 KG	
	Peixe-vermelho	Peixe-vermelho inteiro sem vísceras 250g	500 KG	
	Peixe-espada-preto	Peixe-espada-preto, inteiro descabeçado sem vísceras +1000g	300 KG	

Lote 2 - Bacalhau	Bacalhau	Bacalhau salgado seco crescido; com origem no Atlântico.	200 KG	€ 7 455,00
	Bolinhos de bacalhau	Bolinhos de bacalhau +/- 32g/uni	10000 UN	
	Bolinhos de bacalhau mini	Bolinhos de bacalhau mini +/- 14g/uni	1500 UN	
	Migas de bacalhau	Migas de bacalhau salgadas secas (*gadus morhua*)	500 KG	
Lote 3 - Atum em conserva	Atum em conserva	Atum conserva em água, em bolsa peso escorrido 0,970Kg peso líquido 1,000kg	1700 UN	€ 9 197,00
Lote 4 - Marisco	Potas	Potas 70-150g (preço/kg)	600 KG	€ 5 519,00
	Barrinhas de pescada	Barrinhas de pescada panadas (preço/kg)	400 KG	
	Delícias do mar	Delícias do mar 0,250kg/uni	1600 UN	
	Amêijoas	Amêijoas c/casca (preço/kg)	40 KG	
	Rissóis de marisco	Rissóis de marisco +/- 32gr/un (preço/un)	1500 UN	
	Rissóis de marisco mini	Rissóis de marisco mini +/- 14gr/un (preço/un)	1000 UN	

Artigo 37º

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. Delícias do Mar – Preparado a partir de surimi misturado com outros produtos (por exemplo, farinha, fécula, proteínas, carne de caranguejo, especiarias e outros) que foram submetidos a um tratamento térmico, apresentadas no estado congelado.

1.5. 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.

1.6. Os produtos congelados, não pré-embalados podem ser fornecidos sob as seguintes formas de apresentação:

1.6.1. Inteiro;

1.6.2. Produto eviscerado: inteiro sem vísceras;

1.6.3. Produto descabeçado eviscerado: inteiro sem cabeça e sem vísceras.

1.7. Os produtos congelados e descongelados, pré-embalados, e os ultracongelados podem fornecidos sob as seguintes formas de apresentação:

1.7.1. Peixe:

1.7.1.1. Produto eviscerado: inteiro sem vísceras;

1.7.1.2. Produto descabeçado eviscerado: inteiro sem cabeça e sem vísceras;

1.7.1.3. Posta – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm;

1.7.1.4. Filete – quando o pescado é submetido à filetagem;

1.7.1.5. Trancha.

1.8. Os produtos da pesca e da aquacultura a fornecer, independentemente da sua origem e mesmo que pré-embalados, devem conter na sua rotulagem:

1.8.1. A denominação comercial da espécie;

1.8.2. Denominação científica;

1.8.3. O método de produção (capturado no mar ou capturado em água doce ou de aquacultura);

1.8.4. A zona de captura;

1.8.5. Peso líquido escorrido;

1.8.6. Durabilidade mínima ou data limite de consumo.

1.9. Bacalhau salgado seco e espécies afins salgadas secas – o produto que tenha sido sangrado, eviscerado, descabeçado, escalado, lavado e que:

1.9.1. Após maturação físico-química pelo sal, apresenta um teor de sal igual ou superior a 16%, expresso em cloreto de sódio; e,

1.9.2. Após lavagem e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, possui um teor de humidade inferior ou igual a 47%;

1.10. Bacalhau salgado seco:

1.10.1. As denominações comerciais permitidas, de acordo com as respetivas espécies, são as seguintes: Bacalhau ou bacalhau do Atlântico (Gadus morhua);

1.10.2. A classificação do bacalhau salgado seco quanto ao tipo comercial a fornecer é a seguinte:

i. Especial — peixe de 1.ª categoria com peso superior a 3 kg;

ii. Graúdo — peixe de 1.ª categoria com peso igual ou inferior a 3 kg e superior a 2 kg;

iii. Crescido — peixe de 1.ª categoria com peso igual ou inferior a 2 kg e superior a 1 kg;

iv. Corrente — peixe de 1.ª categoria com peso igual ou inferior a 1 kg e superior a 0,5 kg.

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

1.12. Devem ser cumpridos os regulamentos (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

1.13. 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.

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

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

1.16. Deve ser referia informação relativamente a ingredientes alergénios.

1.17. A empresa deve possuir licenciamento de acordo com atividade prevista, bem como provar a conformidade dos seus fornecedores.

1.18. Deve ser cumprido o regulamento (UE) n.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

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 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 38º

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 39º

Informações a facultar

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

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

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 sua rastreabilidade.

Artigo 40º

Dever de Colaboração

Os SAS-IPVC obrigam-se a colaborar com o adjudicatário na adoção de soluções e na obtenção dos meios necessários à correta execução do contrato.