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.

16.11.2021

2022/CP/004 – Aquisição de produtos hortícolas e frutas

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO
21 de outubro de 2021

Criado por: SAS-IPVC

2022/CP/004 – Aquisição de produtos hortícolas e frutas

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 5
Gestor de contrato 5
Preço Base 5
Preço Contratual 6
Alterações ao Contrato 6
Condições de Pagamento 6
Revisão de Preços 7
Sigilo 7
Proteção de dados pessoais 7
Penalizações 8
Subcontratação e Cessão da posição contratual 8
Casos fortuitos ou de força maior 9
Cessação do contrato 9
Rescisão do contrato 9
Execução do fornecimento 10
Verificação da execução 10
Decisão após verificação 10
Cessação do fornecimento 11
Legislação aplicável e foro competente 11
PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL 12
DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC 12
Objetivo 12
Âmbito 12
Responsabilidade 12
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC 12

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 14
Locais de fornecimento 14
Atividades Desenvolvidas no IPVC 14
Condições de Fornecimento 15
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS 16
Caracterização Genérica do Fornecimento 16
Quantidades 16
Critérios de qualidade e especificações técnicas 17
Critérios de Rejeição 20
Informações a facultar 21
Devêr de Colaboração 21

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante é **Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo,** abreviadamente designado por SAS-IPVC, pessoa coletiva n.º 600 041 212, com sede no Largo 9 de Abril – Apartado 186, 4901-911 Viana do Castelo.

Artigo 2º

Objeto da adjudicação

O objeto do contrato consiste na **aquisição de produtos hortícolas e frutas**, nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com a subcategoria **03200000-3 - Cereais, batatas, produtos hortícolas, frutas e frutos de casca rija,** 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 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º 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

1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento terá a duração de 3 (três) anos, com início a 01 de janeiro de 2022, se nenhuma das partes o denunciar, mediante notificação à outra por carta registada com aviso de receção, com antecedência mínima de sessenta dias em relação ao seu termo.
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 da área de Alimentação, com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

Artigo 7º

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 **105 000,00 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço fundamentado em custos médios unitários, resultantes de anteriores procedimentos, para prestações do mesmo tipo.
2. O preço anual máximo, que a entidade adjudicante se dispõe a pagar, pela execução das prestações objeto do contrato que constituem este caderno de encargos é de **35 000,00 euros**.
3. Os preços deverão ser apresentados em euros, por unidade de peso, medida ou capacidade para os produtos entregues nos armazéns ou setores dos SAS-IPVC, por conta e risco do concorrente.

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

Artigo 8º

Preço Contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o IPVC deve pagar ao fornecedor o preço constante das propostas adjudicadas, 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 9º

Alterações ao Contrato

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

2. A parte interessada na alteração deve comunicar por escrito à outra parte, essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à 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. Razões 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 10º

Condições de Pagamento

1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 60 (sessenta) dias nos termos previstos no art.º 299º do CCP, mediante a apresentação da fatura no ato da entrega devidamente discriminada por cada unidade orgânica, e identificação da respetiva requisição.

2. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este

obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.

3. Desde que devidamente emitidas, e observado o disposto no n.º 1, as faturas serão pagas por transferência bancária.

Artigo 11º

Revisão de Preços

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

2. A proposta de revisão de preços será da iniciativa dos SAS-IPVC ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

3. Quando a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC, o adjudicatário decidirá no prazo de 5 (cinco) dias se aceita ou se rejeita a proposta.

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

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

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 12º

Sigilo

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

Artigo 13º

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 14º

Penalizações

1. No caso de mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso das prestações do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderão os SAS - IPVC interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente o fornecimento contratado, quando tal ainda for possível e se mantenha o interesse do credor na prestação, devendo nesse caso o adjudicatário dar-lhe cumprimento imediato, bem como suportar os danos que os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo sofram na sequência de tais atos.

2. Ao ser interpelado para os efeitos previstos no número anterior, deverá o adjudicatário cumprir imediatamente e de forma integral e satisfatória a prestação em falta.

3. Em caso de atraso na conclusão da execução do fornecimento por facto imputável ao segundo outorgante, o primeiro outorgante pode aplicar, se assim o entender, uma sanção contratual pecuniária, por cada dia de atraso, de acordo com a lei (art.º 329º do CCP).

4. Para o efeito do disposto na cláusula anterior, não se considera que o segundo outorgante deu início à execução do contrato enquanto não tiver assinado o mesmo.

Artigo 15º

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 16º

Casos fortuitos ou de força maior

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

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 17º

Cessação do contrato

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.

2. Ainda pode ser rescindido o contrato quando, concretamente, ocorram quaisquer situações, por razões imputáveis ao adjudicatário.

Artigo 18º

Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Para efeitos do número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 7º do presente caderno de encargos.

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

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

Artigo 19º

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 requeridas, reservando-se aos SAS-IPVC o direito de não aceitar o fornecimento em quantidades superiores às que forem requisitadas.

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

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

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

Cessação do fornecimento

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

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

   a) quando se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua confeção ou utilização, ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes dos serviços de alimentação;

   b) quando não forem cumpridas as especificações técnicas dos produtos previstas na parte IV do presente caderno de encargos;

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

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

4. A cessação do fornecimento com base no n.º 2 do presente artigo, não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS-IPVC.

Artigo 23º

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 24º

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 25º

Âmbito

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

Artigo 26º

Responsabilidade

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

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

Artigo 27º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

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

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

- Cumprir integralmente a legislação aplicável, nomeadamente os aspetos relativos à Segurança e Saúde, Ambiente e Relações de Trabalho.
- Respeitar as regras e sinalização de segurança existente;

- Assegurar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI´s), de acordo com atividades desenvolvidas;
- Respeitar as regras de separação de resíduos;
- Caso ocorra algum acidente durante o fornecimento de bens, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado ao IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações correção e corretivas aplicadas e/ou a aplicar
- Numa situação de emergência e em caso de evacuação, obedecer com rigor às instruções dadas pelos elementos das equipas de evacuação ou responsável interno.

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 28º

Locais de fornecimento

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

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 (ESDL), sita em Melgaço;
i) Centro de Exposições dos Arcos de Valdevez, sito em Passos – Guilhadeses, Arcos de Valdevez.

Artigo 29º

Atividades Desenvolvidas no IPVC

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

Os SAS-IPVC dispõem dos seguintes serviços:

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

Artigo 30º

Condições de Fornecimento

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

PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

Artigo 31º

Caracterização Genérica do Fornecimento

1. O procedimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de produtos hortícolas, cereais, frutas e frutos de casca rija para os 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.

Artigo 32º

Quantidades

A tabela seguinte discrimina as quantidades a comprar, por cada item constante no mapa de quantidades do presente procedimento:

Designação	Quantidade	Unidade
Batatas (preço/Kg)	35000	KG
Feijão preto (preço/Kg)	100	KG
Feijão branco (preço/Kg)	140	KG
Feijão frade (preço/Kg)	200	KG
Feijão vermelho (preço/Kg)	140	KG
Grão-de-bico (preço/Kg)	250	KG
Lentilha castanha (preço/kg)	50	KG
Batata doce (preço/kg)	150	KG
Abóbora (preço/Kg)	600	KG
Alho seco (preço/kg)	200	KG
Alho francês (preço/kg)	300	KG
Salsa (preço/kg)	300	KG
Couve roxa (preço/kg)	50	KG
Caldo verde (Preço/kg)	110	KG
Cenoura (Preço/Kg)	5500	KG
Cebola (Preço/kg)	2600	KG
Nabos (Preço/kg)	200	KG
Pimentos (Preço/kg)	200	KG

Tomate (Preço/kg)	4100	KG
Pepino (Preço/kg)	1000	KG
Alface (Preço/kg)	2000	KG
Espinafres (Preço/kg)	125	KG
Repolho fresco (Preço/kg)	2800	KG
Penca (Preço/kg)	500	KG
Banana (±150g/un)(Preço/kg)	1900	KG
Kiwi (Preço/kg)	100	KG
Limão (Preço/kg)	200	KG
Laranja (±200g/un) (preço/Kg)	2500	KG
Maçã golden 65/70 (preço/Kg)	2200	KG
Maçã starking 65/70 (preço/Kg)	2000	KG
Pêra (±150g/un) (preço/kg)	2000	KG
Melão	35	KG
Melancia	37	KG
Beringela	100	KG
Courgette	200	KG

Artigo 33º

Critérios de qualidade e especificações técnicas

O presente procedimento tem por objeto a aquisição de produtos alimentares provenientes, pelo menos em parte, de práticas de produção certificada, em consonância com a lei n.º 34/2019 de 22 de maio. Assim, os critérios a aplicar na seleção dos produtos são os elencados a seguir.

1. **Critérios Gerais:**

1.1. Tidas em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

- ✓ inteiros;
- ✓ sãos – os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo serão rejeitados;
- ✓ limpos, isentos de matérias estranhas visíveis;
- ✓ isentos de parasitas;
- ✓ isentos de ataques de parasitas na polpa;
- ✓ isentos de humidades exteriores anormais;
- ✓ isentos de odores e/ou sabores estranhos.

1.2. As batatas, tubérculos das culturas pertencentes à espécie *Solanum tuberosum L.* devem ser:

- ✓ Inteiras;
- ✓ Sãs;
- ✓ Limpas;
- ✓ Bem conformadas e encascadas;
- ✓ Firmes;
- ✓ Isentas de ferimentos ou contusões;
- ✓ Isentas de manchas de coloração verde;
- ✓ Desprovidas de humidade exterior anormal;
- ✓ Desprovidas de cheiro e/ou sabor estranho;
- ✓ Isentas de defeitos externos ou internos que prejudiquem a sua apresentação, como picadas de insetos ou roeduras.

1.3. Legumes de vagem, sem vagem e secos devem apresentar-se:

- ✓ Sãos;
- ✓ Inteiros;
- ✓ Limpos, isentos de areia ou terra e de matérias estranhas de origem vegetal ou animal;
- ✓ Isentos de danos provocados por insetos ou doenças.

1.4. Cada embalagem deve ter um rótulo com as seguintes informações:

- ✓ País de origem;
- ✓ Nome e morada do produtor ou importador;
- ✓ Identificação do produto (produto, variedade);
- ✓ Categoria e calibre;
- ✓ Peso ou número de unidades;
- ✓ Dimensões globais da embalagem;
- ✓ Data de embalamento;
- ✓ Marca ou logótipo;
- ✓ Lote.

1.5. Características mínimas de maturação:

- ✓ Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório, mas não excessivo;
- ✓ O desenvolvimento e o estado dos produtos fornecidos devem permitir a prossecução do respetivo processo de maturação e alcançar um grau satisfatório do mesmo.

1.6. Marcação da origem do produto: Nome completo do país de origem.

1.7. O conjunto de cada embalagem apenas deve conter produtos da mesma variedade, qualidade e calibre.

1.8. As normas de comercialização aplicáveis às maçãs, citrinos, kiwis, alfaces, peras, pimentos e tomates, devem ter em conta o Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 Da Comissão de 7 de junho de 2011 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados.

1.9. Devem ser cumpridos o regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, e o regulamento (UE) n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

1.10. Todos os produtos devem, sempre que possível e com respeito ao princípio da concorrência, ser adquiridos mediante recurso a circuitos curtos, de acordo com a legislação em vigor, no sentido de privilegiar a rastreabilidade e sazonalidade dos produtos adquiridos, valorizando a proximidade geográfica entre produtores e consumidores, bem como, promovendo as aquisições ambientalmente sustentáveis, com menor recurso possível ao uso de químicos na produção dos mesmos e redução das distâncias percorridas pelos alimentos adquiridos.

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. Dependendo da variedade, a batata pode apresentar a pele de cor vermelha ou amarela, de textura lisa ou áspera, enquanto a polpa é amarela ou branca.

3.2. O formato deve ser oval alongado (diâmetro superior a 35mm) ou redondo (diâmetro superior a 40mm). Devem apresentar características para os seguintes preparos culinários: cozer, assar, fritar e puré.

3.3. O sabor, a cor, a textura e o odor devem ser naturais e característicos do produto.

3.4. Depois da cozedura deve apresentar cheiro, sabor e cor característicos, estar isento de qualquer sabor e cheiro anormais.

3.5. Legumes de vagem, sem vagem, secos, dependendo do cultivar podem ainda ser classificados de acordo com a tabela seguinte:

Semente	Cor	Forma
Feijão	Preto, vermelho, branco, brancos com um grande halo preto	Arredondada, elíptica
Grão-de-bico	Amarelada	Arredondada terminando num bico

3.1.1. Critérios Microbiológicos:

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

Artigo 34º

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 35º

Informações a facultar

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

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

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

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

Artigo 36º

Dever de Colaboração

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