



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.

Carli. J. M.  
03.11.2021

## 2022/CPR/001 – Aquisição de Produtos de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos para os SAS-IPVC

### Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

28 de outubro de 2021

Criado por: SAS-IPVC

# 2022/CPR/001 – Aquisição de Produtos de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos para os SAS-IPVC

## Caderno de Encargos

### Índice

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS .....</b>                  | <b>4</b>  |
| 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.....                               | 9         |
| Verificação da execução .....                               | 10        |
| Decisão após verificação .....                              | 10        |
| Cessação do fornecimento.....                               | 11        |
| Legislação aplicável e foro competente .....                | 11        |
| <b>PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL .....</b> | <b>12</b> |
| <b>DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC .....</b>                | <b>12</b> |
| Objetivo.....                                               | 12        |
| Âmbito.....                                                 | 12        |
| Responsabilidade .....                                      | 12        |

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC..... | 12        |
| <b>PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS.....</b>         | <b>14</b> |
| Locais de fornecimento .....                              | 14        |
| Atividades Desenvolvidas no IPVC .....                    | 14        |
| Condições de Fornecimento.....                            | 15        |
| <b>PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS.....</b>              | <b>16</b> |
| Caracterização Genérica do Fornecimento .....             | 16        |
| Quantidades.....                                          | 16        |
| Critérios de qualidade .....                              | 17        |
| Critérios de Rejeição .....                               | 20        |
| Informações a facultar.....                               | 21        |
| Dever 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 de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos para os SAS-IPVC nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com a subcategoria **15810000-9- Produtos de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos**, 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 é celebrado pelo período de **1 (um) ano**, com início à data de celebração, e termo a 31 de dezembro de 2022.
2. O fornecimento será prestado em dias úteis, mediante requisição prévia emitida pelos SAS-IPVC.
3. Qualquer das partes pode pôr termo ao presente contrato, com efeitos imediatos, se a outra parte estiver em incumprimento contratual.

## 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 **55 200,00 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço este fundamentado em preços atualizados do mercado obtidos através da consulta preliminar prevista no artigo 35.º -A.
2. A informação pertinente resultante da consulta preliminar será, caso seja solicitada, disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, após terminado o prazo de apresentação de propostas, através de um pedido em "outras comunicações" na plataforma acinGov.
3. 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, publicada 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,   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 7  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 omissa 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) Serviços Centrais (SC), sitos na Rua Escola Industrial e Comercial de Nun'Álvares, n.º 34, em Viana do Castelo.

#### **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.

**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 respectiva 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 de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos para os bares e cantinas dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.
2. Os produtos a adquirir estão destrinchados no mapa de quantidades do presente procedimento.
3. O presente documento não dispensa a consulta da legislação em vigor.

### Artigo 32º

#### Quantidades

A tabela seguinte discrimina as quantidades por cada item a comprar:

| Designação                              | Quantidade | Unidade | Preço total |
|-----------------------------------------|------------|---------|-------------|
| Broa                                    | 150        | KG      | € 55 200,00 |
| Pão bijou                               | 30000      | UN      |             |
| Pão cereais                             | 2000       | UN      |             |
| Pão bijou embalado;                     | 45000      | UN      |             |
| Pão soja 40g embalado;                  | 500        | UN      |             |
| Pão cereais 40g embalado;               | 500        | UN      |             |
| Pão integral 40g embalado;              | 500        | UN      |             |
| Pão água 40g embalado;                  | 2000       | UN      |             |
| Pão de forma normal                     | 1630       | UN      |             |
| Pão de forma fatia grossa ( $\pm$ 2 cm) | 270        | UN      |             |
| Pão de mistura                          | 5000       | UN      |             |
| Pão parolo                              | 15000      | UN      |             |
| Pão de cachorro                         | 20500      | UN      |             |
| Pão de hambúrguer                       | 5500       | UN      |             |
| Pão em cacete ( $\pm$ 90g)              | 15000      | UN      |             |
| Pão integral                            | 8000       | UN      |             |
| Pão ralado                              | 500        | KG      |             |
| Pão-de-leite                            | 1000       | UN      |             |
| Pão saloio                              | 80         | KG      |             |

|                                                                                                                   |       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| Mariazinhas                                                                                                       | 800   | UN |
| Bola de carne                                                                                                     | 20    | KG |
| Bolos em fatia                                                                                                    | 250   | UN |
| Bolos sortidos em miniaturas                                                                                      | 200   | KG |
| Croissants                                                                                                        | 15000 | UN |
| Doce húngaro                                                                                                      | 180   | KG |
| Folhados de carne                                                                                                 | 2000  | UN |
| Folhados de carne embalados                                                                                       | 1000  | UN |
| Folhados de chocolate                                                                                             | 8000  | UN |
| Folhados de chocolate embalados                                                                                   | 2500  | UN |
| Folhados de creme                                                                                                 | 8000  | UN |
| Folhados de creme embalados                                                                                       | 2500  | UN |
| Folhados mini de carne                                                                                            | 200   | KG |
| Folhados mini de marisco                                                                                          | 200   | KG |
| Folhados mistos                                                                                                   | 3000  | UN |
| Folhados mistos embalados                                                                                         | 2400  | UN |
| Lanches mistos                                                                                                    | 9000  | UN |
| Lanches mistos embalados                                                                                          | 8000  | UN |
| Pastelaria fresca: bolos diversos com e sem recheio (bolo de arroz, nata, jesútas, palmier, eclair, entre outros) | 6000  | UN |
|                                                                                                                   |       |    |

## Artigo 33º

### Critérios de qualidade

#### 1. Critérios Gerais:

1.1. De acordo com a Portaria n.º 52/2015 de 26 de fevereiro, entende-se por:

- a) **Pão** – o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas, das farinhas de trigo, centeio, tritcale ou milho, estremes ou em mistura, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável e fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nas condições legalmente fixadas;

- b) **Produtos afins do pão ou de padaria fina** — os produtos obtidos a partir de massas levedadas e ou sovadas, do tipo panar, fabricadas em formatos que não se confundam com os adotados para o pão, nos quais ainda é possível a utilização de ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos nas condições legalmente fixadas;
- c) **Pão-de-leite** — o pão especial com uma incorporação mínima de leite em pó de 50g/kg de farinha, ou quantidade equivalente de outro produto lácteo;
- d) **Pão de trigo** — o pão fabricado com farinha de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80 ou 110, água potável, sal e fermento ou levedura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte e farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos artigos 4º e 5º da supramencionada portaria;
- e) **Pão de centeio** — o pão fabricado com farinha de centeio dos tipos 70, 85 ou 130, ou em mistura com farinha de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80, 110 ou 150, desde que a farinha de centeio seja utilizada numa incorporação superior a 50 %, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também ser utilizados extrato de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos referidos nos artigos 4º e 5º da supracitada portaria;
- f) **Pão integral** — o pão fabricado com farinha de trigo do tipo 150 ou com farinha de centeio do tipo 170, observando ainda o disposto nas alíneas d) e e);
- g) **Pão de mistura** — o pão fabricado com mistura de farinhas de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80, 110 ou 150, de centeio dos tipos 70, 85, 130 ou 170 e de milho dos tipos 70, 100 ou 175, ou apenas com farinhas de dois destes cereais, ou apenas, com uma incorporação mínima de 10 % de farinha, de cada cereal, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte, farinha de malte, açúcares e os aditivos permitidos pela portaria nos seus artigos 4º e 5º;
- h) **Pão de milho ou broa de milho** — o pão de mistura em cujo fabrico seja utilizado predominantemente de milho dos tipos 70, 100 ou 175;
- i) **Pão especial** — o pão fabricado com qualquer dos tipos de farinha definidos na Portaria n.º 254/2003, de 19 de março, estremes ou em mistura, podendo também ser utilizados glúten de trigo, extrato de malte, farinha de malte, água potável, sal e fermento ou levedura, nas condições legalmente estabelecidas e os ingredientes e aditivos referidos no artigo 5.º da presente portaria, como sejam, designadamente, os seguintes:
- i. **Pão - de - leite** — o pão especial com uma incorporação mínima de leite em pó de 50 g/kg de farinha, ou quantidade equivalente de outro produto lácteo;

ii. **Pão tostado ou tosta** – o pão especial, cortado em fatias, que, por meio de torra especial, apresenta um teor de humidade inferior a 8 %.

1.2. O pão deverá revelar condições de fabrico normais e apresentar características organoléticas próprias, designadamente aroma, cor, sabor, textura de còdea, alveolado e consistência do miolo.

1.3. O pão e os produtos afins do pão deverão obedecer às características legalmente fixadas, estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor, não se apresentarem conspurcados ou com sinais de parasitação vegetal ou animal nem conterem substâncias estranhas à sua normal composição.

1.4. O pão para fornecimento das cantinas dos SAS deve estar embalado individualmente.

1.5. As embalagens devem respeitar a legislação em vigor.

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

1.7. Devem ser cumpridos os regulamentos (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.

1.8. 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.

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

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

1.11. Deve ser referida informação relativamente a ingredientes alergénicos.

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

1.13. 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 1831/2003 de 19 de dezembro de 2003 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

2.3. Deve ser cumprido o regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, bem como as suas alterações.

**3. Critérios Organoléticos:**

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

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

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

## Artigo 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. Conttenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
- g. Conttenham 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.
2. Devem ser facultados boletins analíticos de conformidade dos produtos a fornecer na primeira entrega e no mínimo semestralmente.
3. Caso esta entrega não se verifique, os SAS procedem à recolha de amostras e envio para laboratórios credenciados para o efeito, enviando posteriormente ao adjudicatário a fatura do serviço de análises para respetivo pagamento.
4. Todos os produtos devem ser entregues com o respetivo lote de modo a possibilitar a rastreabilidade dos produtos.

## **Artigo 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.



