Índice

PARTE I 2
CLÁUSULAS JURÍDICAS 2
1ª. OBJETO DO CONTRATO 2
2ª. CONTRATO 2
3ª. PRAZO DO CONTRATO 2
4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE 3
5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 4
6ª. DEVER DE SIGILO 6
7ª. PREÇO CONTRATUAL 7
8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS 7
9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 7
10ª. RESPONSABILIDADES 8
11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS 8
12ª. FORÇA MAIOR 10
13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO 11
14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE 11
15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 11
16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 11
17ª. FORO COMPETENTE 11
18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO 11
19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 12
PARTE II 13
CLAUSULAS TÉCNICAS 13
20ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 13
21.1ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS 13
21.2ª. INSPEÇÃO 13
21.3ª. CONTROLO ANALÍTICO 14
21.4ª. TRANSPORTE 14
21.5ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS 14
21.6ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO 14
21.6.1ª. LOTE 1 – FUTAS FRESCAS 15
21.6.2ª. LOTE 2 – LEGUMES FRESCOS 16
ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO 17
ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS 18
ANEXO II.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA 18
ANEXO II.II - LOTE 2: LEGUMES FRESCOS 19
ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA 20
ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS 21
ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO 24

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

1ª. OBJETO DO CONTRATO

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

- Lote 1 – Fruta fresca
- Lote 2 – Legumes frescos

2ª. CONTRATO

1. Os contratos são compostos pelo respetivo clausulado contratual e o seu anexo.
2. Os contratos a celebrar integram ainda os seguintes elementos:
    a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
    b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
    c. O presente caderno de encargos;
    d. A proposta adjudicada;
    e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

3ª. PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato terá a duração de 3 meses, sendo a data de início, previsivelmente, a 1 de janeiro de 2023, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato extingue-se atingido o seu termo ou o preço contratual.

3. Caso seja atingido o termo e não seja atingido o preço contratual, o prazo de execução pode ser prorrogado por iniciativa do Contraente Público, procedendo-se à respetiva modificação objetiva.

4. A prorrogação prevista no número anterior não pode determinar que o contrato tenha um prazo de execução superior a 3 anos.

5. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula do Preço Contratual, o Cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

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

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

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

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

d. Cumprir os prazos de entrega dos bens requisitados pelo Contraente Público;

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

f. Garantir que os bens entregues deverão corresponder aos bens requisitados pelo Contraente Público;

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

h. Obrigação do Cocontratante enviar os boletins analíticos dos parâmetros microbiológicos dos produtos que o Contraente Público entender pedir;

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

2. Sempre que se verifique, por motivos de força maior, dentro do estritamente necessário, substituir um determinado artigo incluído na lista de produtos adjudicada, o Cocontratante deverá, de forma devidamente fundamentada, informar ao Contraente Público, com uma antecedência mínima de 2 dias úteis, da necessidade

de alteração/ substituição e propor produto alternativo com características técnicas e qualidade equivalentes ou superiores.

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

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

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

   a. Não seja ultrapassado o valor do contrato;

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

6. Constituem, ainda, obrigações do Cocontratante:

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

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

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

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

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

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

5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto na legislação nacional em vigor relativa à proteção de dados pessoais bem como o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados, e ainda proteção da privacidade no sector de comunicações eletrónicas, mantendo em total confidencialidade os dados pessoais ("Dados"), cujo acesso lhe tenha sido cedido pelo Contraente Público no âmbito da execução do presente contrato.

2. Os dados pessoais a que o cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam cedidos Contraente Público ao abrigo da execução do presente contrato serão tratados em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais.

3. Paralelamente, o cocontratante obriga-se a atuar na medida das instruções que lhe forem transmitidas pelo Contraente Público, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais de terceiros.

4. O cocontratante obriga-se, por si e através dos seus colaboradores, a cumprir com as respetivas disposições que dizem respeito à proteção de dados que lhes sejam legalmente aplicáveis, obrigando-se a informar todos aqueles sobre os quais tenham a direção, sobre a abrangência da confidencialidade dos dados. Compromete-se, designadamente a não tratar os dados a que tem acesso de forma incompatível com a finalidade que justificou a recolha junto ao titular nem a copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir ou divulgar a terceiros sem que para tal tenha sido expressamente autorizado, por escrito, pelo Contraente Público.

5. O cocontratante obriga-se a pôr em prática as medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e privacidade dos dados pessoais por si guardados, utilizados e armazenados, e à livre circulação dos dados tratados no âmbito e para execução das atividades do presente Contrato devendo, em especial:

a. Proteger os sistemas de processamento de dados por si utilizados contra o acesso de pessoas não autorizadas, bem como contra-ataques, independentemente da sua natureza, pelos próprios colaboradores ou terceiros ou ainda contra destruição ou perdas acidentais;

b. Garantir a posterior verificação e determinação sobre se e quem inseriu, alterou ou eliminou dados pessoais em sistemas de processamento de dados, no caso de uma ocorrência deste tipo.

c. Garantir a confidencialidade, a integridade, e a disponibilidade, dos dados pessoais.

d. conforme já previsto no nº 2 o tratamento de dados a realizar deve ser efetuado apenas de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados (o Contraente Público).

e. Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados membros.

f. No caso de subcontratação devidamente autorizada, o cocontratante deve obter a autorização expressa para o efeito do responsável pelo tratamento, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações do cocontratante, devendo o acordo entre ambos deter os mesmos requisitos de forma.

6. O cocontratante garante apoio ao responsável pelo tratamento em caso de exercício de direitos pelos titulares.

7. O cocontratante presta assistência ao responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que sobre ele recaem (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto).

8. O cocontratante colabora nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento e garante que responderá, em prazo razoável, e na medida do possível, às questões da autoridade de controlo relativas ao tratamento de dados pessoais que este contrato projeta e a qualquer pedido de informação do titular dos dados quanto ao tratamento.

9. O cocontratante obriga-se a pôr em prática o procedimento de notificação à Autoridade de Controlo nacional em caso de violação de dados pessoais, no prazo máximo de 72 h após tomar conhecimento ou, após o mesmo, com a devida justificação do atraso na comunicação.

10. Sempre que o tratamento de dados pessoais por si efetuado envolva categorias especiais de dados, os titulares dos dados são informados de que os seus dados são alvo de operação que consubstancia um tratamento de dados, da finalidade e da respetiva condição de legitimidade.

11. O cocontratante é responsável por quaisquer danos causados ao titular dos dados e ao Contraente Público, enquanto responsável pelo tratamento de dados, por si e /ou dos seus colaboradores, decorrente de incumprimento das obrigações decorrentes da legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados bem como do presente contrato ou se não tiver seguido as instruções lícitas da Contraente Público conforme disposição referida no n.º 3.

12. Para efeitos do disposto nos números 3 e 10 da presente cláusula, entende-se por "colaboradores" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao próprio cocontratante incluindo, designadamente representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o referido cocontratante e o referido colaborador.

6ª. DEVER DE SIGILO

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

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

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

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

7ª. PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deve pagar ao(s) Cocontratante(s) os preços constantes da proposta adjudicada, multiplicados pelas quantidades requisitadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior encontra-se repartido em dois lotes, sendo que o preço contratual por lote por lote não pode em qualquer caso, ser superior a:

   a. Lote 1 – Frutas frescas: 10 627,04 € (dez mil seiscentos e vinte e sete euros e quatro cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;

   b. Lote 2 – Legumes frescos: 19 035,89 € (dezanove mil e trinta e cinco euros e oitenta e nove cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público.

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

8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

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

9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

2. As faturas deverão ser emitidas em nome Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo fazer menção aos seguintes dados, consoante o caso e sem prejuízo daqueles que forem legalmente exigidos:

   a. N.º da encomenda/ N.º Compromisso ou contrato;

   b. A descrição dos bens fornecidos, incluindo a quantidade;

   c. Unidade orgânica requisitante: Universidade do Porto – Serviços de Ação Social

   d. Endereço da unidade orgânica: Rua dos Bragas, n.º 151, 4050-123 Porto

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

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

5. A emissão de faturas eletrónicas por parte do Cocontratante deve cumprir os requisitos legais inerentes à emissão das mesmas, assim como as disposições vertidas na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

10ª. RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS

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

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

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

   c. Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

pontuação Inicial

12ª. FORÇA MAIOR

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

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

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

14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

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

15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

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

17ª. FORO COMPETENTE

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

18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Contraente Público – Sérgio Cardoso.

2. Contactos do gestor do contrato: Susana Duarte, Serviço Financeiro e de Suporte | e-mail spd@sas.up.pt| telefone: 962203569.

3. A qualquer momento e sem necessidade de aviso prévio, o gestor do contrato pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade e nível de desempenho da prestação de serviços e cumprimento das obrigações contratuais ou legais por parte do cocontratante e, quando justificado, propor a aplicação de sanções em caso de incumprimento.

4. O cocontratante obriga-se a colaborar com o gestor do contrato na prestação de informações solicitadas por este ou na realização de auditorias, disponibilizando os meios que sejam necessários para o efeito.

19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

PARTE II

CLAUSULAS TÉCNICAS

20ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Com o presente procedimento pretende-se adquirir fruta fresca e legumes frescos para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, cujo detalhe é o que se segue:

21.1ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues nas moradas das Unidades do Contraente Público constantes no **Anexo I - Moradas.**

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

3. Sempre que os bens entregues não forem os constantes na requisição externa, quer em relação ao tipo, quer quantidade ou qualidade, estes serão devolvidos.

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

5. Os bens serão entregues de acordo com o Plano Semanal de Entregas constante no **Anexo II.I**; **Anexo II.II**, respetivamente, no horário referido no **Anexo III**.

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

21.2ª. INSPEÇÃO

1. O Contraente Público efetuará uma inspeção dos bens, por amostragem, aquando da sua receção.

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

3. O Contraente Público reserva-se o direito de, sempre que entender, mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto ou de realizar auditorias aos locais de armazenagem, preparação ou meios de transporte dos bens.

4. São causas de rejeição do produto, nomeadamente, as seguintes:

    a. O incumprimento da legislação em vigor ou das especificações do caderno de encargos.
    b. Não garantia da rastreabilidade, nomeadamente, pela falta da indicação de lote na fatura ou documento anexo.
    c. Mercadoria cuja rotulagem não cumpra com os regulamentos estatutários em vigor, ou com os requisitos identificados no presente caderno de encargos.

d. Produtos acondicionados em embalagens danificadas.
e. Produtos que apresentem defeitos mecânicos ou ausência de frescura.

21.3ª. CONTROLO ANALÍTICO

Sempre que se considere necessário, serão efetuadas análises às matérias-primas e ingredientes para avaliar o cumprimento dos critérios microbiológicos e físico-químicos aplicáveis.

21.4ª. TRANSPORTE

Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte dos produtos devem cumprir com os requisitos legais, nomeadamente:

a. Fazer-se em veículos aprovados para o efeito e que respeitem as normas regulamentares.
b. Ser mantidos limpos e em boas condições de conservação e funcionamento;
c. Ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas;
d. Sempre que adequado, assegurar a manutenção das temperaturas adequadas e permitir que estas sejam controladas, sendo obrigatório o registo contínuo de temperatura, que abranja o transporte dos artigos entre a carga no fornecedor e descarga nas nossas unidades de alimentação. O registo contínuo da temperatura deverá ser entregue juntamente com o documento comercial que acompanha a mercadoria;
e. Prevenir o risco de contaminação.

21.5ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS

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

21.6ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO

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

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

3. O Contraente Público poderá realizar auditorias aos fornecimentos e às instalações dos fornecedores a qualquer momento.

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

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

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

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

8. Embalagem:

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

21.6.1ª. LOTE 1 – FUTAS FRESCAS

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

21.6.2ª. LOTE 2 – LEGUMES FRESCOS

1. Os legumes devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.
2. Todos os produtos deverão ser rotulados, nomeadamente, os produtos fornecidos a granel. Os produtos deverão possuir rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente possuir as menções constantes no **Anexo V.I**. As menções constantes no **Anexo V.II** devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.
3. Apresentação:
    a. As hortícolas deverão ser frescas, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentas de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas e íntegros, sem danos/ lesões provocadas por pragas, doenças ou ação mecânica (incorreto manuseamento, acondicionamento, etc.).
    b. <u>O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, origem, qualidade, calibre, frescura e maturação, e em conformidade com o indicado no rótulo.</u>
    c. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.
    d. Os coentros, espinafres, grelos de nabo e de couve, nabiças e salsa apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, convenientemente lavados, sem parasitas, com aspeto fresco, caules curtos e pouco desenvolvidos, sem raízes nem caules fibrosos. A folhagem deverá apresentar-se firme e com cor viva, sem sinais de desidratação ou cores não características, amarelas ou com os limites queimados, isentas de lesões provocadas por pragas ou doenças.
    e. As alfaces e couve portuguesa, com raízes aparadas, isentas de terra e parasitas, sem folhas deterioradas e não espigadas. As alfaces devem pesar, por dúzia, 2,5 Kg a 3Kg. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurados ou em caixas de plástico.
    f. Nos alhos franceses o talo deverá perfazer 1/3 da planta e apresentar-se tenro e isento de terra; as folhas estar verdes e suculentas, sem pigmentação acinzentada ou presença de ferrugem.
    g. As cenouras e nabos serão tenros e firmes, limpos de terra e isentos de rama e de sinais de parasitas.
    h. Os brócolos e couve-flor serão limpos de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da inflorescência, que deverá estar firme, compacta, isenta de parasitas ou lesões.
    i. O feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deteriorados.
    j. Os pimentos e tomates deverão ser convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e homogéneo e sem vestígios de deterioração.
    k. Cenoura – As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade, inteiras, de aspeto fresco, apresentar todas as características e a cor típica da variedade. Podem admitir-se uma coloração verde ou violeta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm. O seu fornecimento deverá ser em sacos de plástico perfurados ou caixas de plástico.

ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO

UNIDADES ALIMENTARES	MORADA
Unidade Alimentar de S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro (ao Hospital de S. João) 4200-319 Porto
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171 (ao edifício do Parcauto) 4050-123 Porto
Snack-Bar ICBAS/FFUP	Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228 4050-313 Porto
Snack-Bar Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91 (à Faculdade de Desporto) 4200-450 Porto
Snack-Bar Ciências	Rua do Campo Alegre, 667 4169-007 Porto

ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS

ANEXO II.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA

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

ANEXO II.II - LOTE 2: LEGUMES FRESCOS

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

ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA

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

ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS

ANEXO IV.I – LOTE 1: FRUTA FRESCA

Os produtos fruta fresca, objeto do presente procedimento, assim como as quantidades estimadas são os constantes no quadro seguinte:

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
Abacaxi 5/6	KG	134
Banana 17 +	KG	1022
Clementinas	KG	93
Meloa Gália	KG	5
Kiwi Cal 85/120 G	KG	374
Laranja 4/5	KG	1933
Laranja 6/7	KG	1670
Limão 3/5	KG	336
Maça Golden 65/70	KG	1693
Maça Gala 65/70	KG	175
Maça Starking 65/70	KG	6
Maça Fuji 65/70	KG	2
Manga	KG	67
Melão Verde	KG	281
Morango + 18 MM	KG	39
Papaia 6/9	KG	57
Pera Rocha 60/65	KG	948
Uva Preta	KG	81
Uva Branca	KG	2

ANEXO IV.II – LOTE 2 – LEGUMES FRESCOS

Os produtos – Legumes frescos, objeto do presente procedimento, assim como as quantidades estimadas são os constantes no quadro seguinte:

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
Abóbora	KG	274
Aipo	KG	7
Alface Frisada	KG	2250
Alface Iceberg	KG	6
Alho frances	KG	105
Alho seco	KG	66
Batata Agria	KG	850
Batata de Conservação	KG	6317
Batata Doce	KG	200
Batata de Conservação para fritar	KG	500
Batata Primor (lavada cartão)	KG	1870
Beringela	KG	84
Beterraba sem rama	KG	55
Brócolo	KG	23
Caldo Verde	KG	74
Cebola	KG	1605
Cebolinho	KG	3
Cenoura	KG	2456
Coentro	KG	13
Cogumelo Branco inteiro	KG	19
Curgete	KG	210
Couve Branca	KG	143
Couve Coração	KG	575
Couve Flor	KG	85
Couve Lombarda	KG	34
Couve Portuguesa/Penca	KG	140
Couve Roxa	KG	40
Endívia	KG	3
Espinafre	KG	41
Feijão-verde	KG	4
Grelos de nabo	KG	38
Couve nabiça	KG	66
Nabo sem rama	KG	143
Pepino	KG	136
Pimento Verde	KG	131
Pimento amarelo	KG	6
Pimento vermelho	KG	6
Rúcula embalada (embalagem até 1 kg)	KG	14

Salsa	KG	28
Tomate Cherry	KG	121
Tomate	KG	1612

ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO

ANEXO V.I - LOTE 1: FRUTAS FRESCAS

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

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

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

ANEXO V.II – LOTE 2: LEGUMES FRESCOS

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

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

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