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.

Carlos Rodrigues
Presidente
ipvc

2023/CPR/003- Aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe

Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO
22 de novembro de 2022
Criado por: SAS-IPVC

2023/CPR/003- Aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe

Caderno de Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS 4
Entidade pública adjudicante 4
Objeto da adjudicação 4
Contrato 4
Financiamento do contrato 4
Prazo de execução do contrato 5
Gestor de contrato 5
Execução da adjudicação 5
Preço Base 5
Preço Contratual 6
Revisão de Preços 6
Patentes, licenças e marcas registadas 7
Alterações ao Contrato 7
Condições de Pagamento 8
Sigilo 8
Penalizações 9
Subcontratação e Cessão da posição contratual 9
Casos fortuitos ou de força maior 10
Execução do Fornecimento 10
Verificação da Execução 10
Decisão após verificação 11
Cessação de fornecimento 11
Cessação do contrato 12
Rescisão do contrato 12
Legislação aplicável e foro competente 12
PARTE II – RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL DOS FORNECEDORES PERANTE O IPVC 13
Objetivo 13
Âmbito 13
Responsabilidade 13
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC 13

Documentação obrigatória 14
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 14
Locais de fornecimento do serviço 14
Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC 15
Condições de fornecimento 15
PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS 16
Caracterização Genérica do Fornecimento 16
Quantidades 16
Critérios de Qualidade 17
Critérios de Rejeição 20
Informações a facultar 20
Dever de Colaboração 21

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

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

Artigo 3º

Contrato

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

Artigo 4º

Financiamento do contrato

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

Artigo 5º

Prazo de execução do contrato

1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento terá a duração inicial de **6 (seis) meses** renováveis por igual período, com início a 01 de janeiro de 2023 e término a 31 de dezembro de 2023.

2. Se a celebração do contrato for realizada após o dia 01 de janeiro de 2023, o contrato tem início na data da celebração.

3. A prestação do fornecimento será efetuada nos dias úteis, entre as 8h30 e as 17h, de acordo com as cláusulas técnicas do presente caderno de encargos e os horários funcionais das unidades alimentares dos SAS-IPVC.

Artigo 6º

Gestor de contrato

Ao abrigo do art.º 96º do CCP o gestor de contrato nomeado para o presente procedimento é **Damiana Matos**, funcionária dos SAS-IPVC e responsável pela área da alimentação, com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

Artigo 7º

Execução da adjudicação

1. A proposta a apresentar baseia-se numa estimativa descrita no mapa de quantidades **não sendo obrigatório aos SAS a aquisição total das quantidades estimadas**.

2. O **valor do contrato** corresponde ao **valor máximo das compras que os SAS-IPVC** irão realizar no âmbito deste procedimento.

3. Na fase da execução do contrato a combinação dos produtos definida no mapa de quantidades pode ser reajustada pelas partes, desde que, **não seja ultrapassado o valor global do contrato**.

Artigo 8º

Preço Base

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), o valor para efeito do preço base global do procedimento é de **16 973,30 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço fundamentado em preços atualizados do mercado obtidos através da consulta preliminar prevista no artigo 35.º -A.

2. A informação pertinente resultante da consulta preliminar será, caso seja solicitada, disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, após terminado o prazo de apresentação de propostas, através de um pedido em "outras comunicações" na plataforma AcinGov.

3. Os preços devem ser apresentados em euros, por unidade de peso, medida ou capacidade para os produtos entregues nos armazéns ou setores dos Serviços de Ação Social, por conta e risco do concorrente.

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

- **Lote 1** – Peixe congelado – **9.049,00 euros** (CPV 15220000-6)
- **Lote 2** – Bacalhau salgado seco – **2.170,00 euros** (CPV 15230000-9)
- **Lote 3** – Atum em conserva – **3.220,00 euros** (CPV 15240000-2)
- **Lote 4** – Marisco e molusco – **2.534,30 euros** (CPV 15250000-5)

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

Artigo 9º

Preço Contratual

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

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

Artigo 10º

Revisão de Preços

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

2. A proposta de revisão de preços será da iniciativa dos Serviços de Ação Social ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de dez dias.

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

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

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

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

Artigo 11º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

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

Artigo 12º

Alterações ao Contrato

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

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

3. O contrato pode ser alterado por:

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

   b) Decisão judicial ou arbitral;

   c) Razoes de interesse público.

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

Artigo 13º

Condições de Pagamento

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

2. A faturação deverá ser efetuada mensalmente, **por unidade orgânica devidamente identificada**, **de forma desmaterializada sob tecnologia *Electronic Data Interchange* (E.D.I.)**, conforme consta da legislação em vigor em matéria de faturação eletrónica (artigo 299º - B do CCP e Decreto-lei nº 123/2018 de 28 de dezembro e Decreto-Lei nº14-A/2020 de 7 de abril).

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

4. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.

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

Artigo 14º

Sigilo

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

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

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

Artigo 15º

Proteção de dados pessoais

1. O segundo outorgante obriga-se ao estrito cumprimento do disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), aprovado pelo Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, na redação que lhe foi dada pela Retificação de 4 de maio de 2018, publicitada no Jornal Oficial da União Europeia de 23 de maio de 2018, nomeadamente no que diz

respeito às obrigações relativas ao tratamento dos dados pessoais que lhe sejam transmitidos pelo primeiro outorgante para efeito de execução do presente contrato.

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

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

Artigo 16º

Penalizações

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

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

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

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

Artigo 17º

Subcontratação e Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá subcontratar ou ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;

b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º. 18/2008, de 29 de janeiro e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

3. A cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante deve cumprir o estipulado no artigo 318º-A do CCP.

Artigo 18º

Casos fortuitos ou de força maior

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

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

Artigo 19º

Execução do Fornecimento

1. **A execução do fornecimento** terá de respeitar os seguintes requisitos:

a) os produtos alimentares terão de ser fornecidos em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no presente caderno de encargos e no respetivo programa de procedimento e demais legislação aplicável;

b) o adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias dos produtos que fornecer.

2. **A 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 **1,30 (30%).**

Artigo 20º

Verificação da Execução

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

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

3. **Receção dos produtos**: as verificações quantitativas e qualitativas serão efetuadas por funcionários dos SAS-IPVC devidamente credenciados, que **em caso de qualquer incumprimento/anomalia decorrente da mesma** promove o preenchimento da respetiva Ficha de

incumprimento/anomalia (APR-01/06), que encaminharão para o Gestor de Contrato para realizar o correspondente relatório.

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 de fornecimento

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 23º

Cessação do contrato

Em todo o caso, os SAS-IPVC podem rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos ou na Lei.

Artigo 24º

Rescisão do contrato

1. O **incumprimento**, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o **direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais**.
2. Para efeitos do número anterior, **considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato**, no prazo previsto no **artigo 5º** do presente caderno de encargos.
3. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.
4. **A rescisão não poderá afetar os serviços num prazo superior a 60 dias úteis** a contar da data da notificação.

Artigo 25º

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 (CCP) e demais legislações aplicáveis 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 26º

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 (https://www.ipvc.pt/ipvc/sistema-de-gestao/), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

Artigo 27º

Âmbito

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

Artigo 28º

Responsabilidade

1. 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 da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.
2. O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC **poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação**.

Artigo 29º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

1. É **responsabilidade dos fornecedores** dar a conhecer aos seus colaboradores e subcontratados as regras estabelecidas neste regulamento, de forma a assegurar o seu cumprimento.
2. O fornecedor e os seus trabalhadores, **quando acederem às instalações do IPVC, devem cumprir os seguintes requisitos**:

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

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

Artigo 30º

Documentação obrigatória

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

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 31º

Locais de fornecimento do serviço

Os bens serão fornecidos de forma faseada, mediante encomenda/requisição emitida pelos SAS-IPVC, e entregues nos seguintes locais de consumo:

a) **Escola Superior de Tecnologia e Gestão** (ESTG), sita na Av. do Atlântico, em Viana do Castelo;

b) **Escola Superior de Educação** (ESE), sita na Av. Capitão Gaspar Castro, em Viana do Castelo;

c) **Escola Superior de Saúde** (ESS), sita na Rua D. Moisés Alves Pinho, em Viana do Castelo;

d) **Centro Académico** (CA), sito largo 9 de Abril, em Viana do Castelo;

e) **Serviços Centrais** (SC), Rua Escola Industrial e Comercial Nun'Alvares, nº 34, em Viana do Castelo;

f) **Escola Superior Agrária** (ESA), sita em Refóios do Lima, em Ponte do Lima;

g) **Escola Superior de Ciências Empresariais** (ESCE), sita na avenida Pinto Mota, em Valença;

h) **Escola Superior de Desporto e Lazer** (ESDL), Complexo Desportivo e de Lazer Comendador Rui Solheiro, Monte de Prado, sita em Melgaço;

i) **Centro de Exposições dos Arcos de Valdevez**, sito em Passos – Guilhadeses, em Arcos de Valdevez.

Artigo 32º

Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC

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

Os SAS-IPVC dispõem dos seguintes serviços:

1) Apoio financeiro através das bolsas de estudo e das bolsas de apoio social;
2) Alimentação de qualidade com opções de escolha e de serviços;
3) Alojamento com vários 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 33º

Condições de fornecimento

1. O fornecimento será executado de acordo com o contrato, mediante requisição dos SAS - IPVC emitida e enviada com **antecedência mínima de um dia útil**.
2. De acordo com as necessidades dos SAS-IPVC **o fornecimento poderá ser diário**.
3. As entregas **terão de respeitar o dia, hora e local** que estiverem indicados na respetiva requisição, emitida pelos serviços de Aprovisionamento dos SAS-IPVC.
4. O **fornecedor será responsabilizado pelos prejuízos decorrentes do não cumprimento dos prazos de entrega**, nomeadamente pela **aplicação das sanções referidas no artigo 16º** do presente caderno de encargos.
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 8h30 da manhã do dia de entrega**, **duas vezes por semana**, **nos locais indicados no artigo 31º** do presente documento.
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 34º

Caracterização Genérica do Fornecimento

1. O procedimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de peixe, preparados e conservas à base de peixe para fornecimento das unidades alimentares dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (SAS-IPVC).
2. Os produtos a adquirir estão destrinçados no mapa de quantidades do presente procedimento.
3. O presente documento não dispensa a consulta da legislação em vigor.
4. Os produtos a adquirir são os seguintes:
    - Peixe congelado;
    - Bacalhau salgado seco;
    - Atum em conserva;
    - Marisco e molusco.

Artigo 35º

Quantidades

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

Lote	Designação	Previsão de Quantidades	Preço P/ Lote
Lote 1 – Peixe congelado	Abrótea descabeçada eviscerado: inteiro - s/cabeça e s/vísceras +1500g (preço/kg)	270 KG	€ 9 049,00
	Badejo descabeçado eviscerado: inteiro s/cabeça e s/visceras +1000g (preço/kg)	200 KG	
	Cação descabeçado eviscerado: inteiro s/cabeça e s/vísceras (preço/kg)	80 KG	
	Carapau, chicharro inteiro s/vísceras 250g (preço/kg)	90 KG	
	Cavala inteiro s/vísceras 250g (preço/kg)	90 KG	
	Pescada com origem Argentina; descabeçada e s/ vísceras +1000g (preço/kg)	270 KG	
	Pescada com origem Argentina; em filetes 170g (preço/kg)	270 KG	
	Raia asas (preço/kg)	250 KG	
	Salmão do atlântico inteiro s/vísceras +2500g (preço/kg)	100 KG	
	Sardinha inteiro s/vísceras 100g (preço/kg)	80 KG	

	Solha descabeçada eviscerado: inteiro s/cabeça e s/vísceras 250g (preço/kg)	150 KG	
	Peixe-vermelho inteiro sem vísceras 250g	100 KG	
	Peixe-espada-preto, inteiro descabeçado sem vísceras +1000g	100 KG	
Lote 2 – Bacalhau salgado seco	Bolinhos de bacalhau +/- 32g/uni	5000 UN	€ 2 170,00
	Bolinhos de bacalhau mini +/- 14g/uni	500 UN	
	Migas de bacalhau salgadas secas (*gadus morhua*)	100 KG	
Lote 3 – Atum em conserva	Atum conserva em água, em bolsa peso escorrido 0,970Kg peso liquido 1,000kg	460 UN	€ 3 220,00
Lote 4 – Marisco e molusco	Potas 70-150g (preço/kg)	200 KG	€ 2 534,30
	Barrinhas de pescada panadas (preço/kg)	238 KG	
	Delícias do mar 0,250kg/uni	350 UN	
	Rissóis de marisco +/- 32gr/un (preço/un)	1010 UN	

Artigo 36º

Critérios de Qualidade

1. **Critérios Gerais:**

1.1. Produto congelado – todo o produto que sofreu uma congelação que permite obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18ºC, após estabilização térmica;

1.2. Produto ultracongelado – todo o produto que foi submetido a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18ºC e que é comercializado pré-embalado, com menção de que se trata de um ultracongelado;

1.3. Durante o transporte, os produtos devem ser mantidos às temperaturas exigidas. Os produtos congelados devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18°C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3°C, no máximo.

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

1.5. Os produtos a fornecer, independentemente da sua origem e mesmo que pré-embalados devem conter a sua rotulagem de acordo com a legislação em vigor.

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

1.6.1. Inteiro;

1.6.2. Produto eviscerado: inteiro sem vísceras;

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

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

1.7.1. Peixe:

1.7.1.1. Produto eviscerado: inteiro sem vísceras;

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

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

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

1.7.1.5. Trancha.

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

1.8.1. A denominação comercial da espécie;

1.8.2. Denominação científica;

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

1.8.4. A zona de captura;

1.8.5. Peso líquido escorrido;

1.8.6. Durabilidade mínima ou data limite de consumo.

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

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

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

1.10. Bacalhau salgado seco:

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

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

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

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

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

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

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

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

1.13. As embalagens devem ser inócuas, suficientemente resistentes às influências adversas exteriores ou do próprio produto e concebidas de maneira a proteger o conteúdo durante o período de conservação contra agentes microbiológicos, desidratação, bem como perda ou transmissão de substâncias gustativas ou olfativas.

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

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

1.16. Deve ser referia informação relativamente a ingredientes alergénios.

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

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

2. **Critérios Físico-químicos:**

2.1. A fim de garantir a **proteção da saúde pública** é necessário manter os contaminantes a níveis que sejam aceitáveis do ponto de vista toxicológico.

2.2. Deve ser cumprida a legislação em vigor nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19 de dezembro de 2006 que fixa os **teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios**.

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

3. **Critérios Organoléticos:**

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

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

4. **Critérios Microbiológicos:**

Os produtos 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 37º

Critérios de Rejeição

Os produtos serão 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 38º

Informações a facultar

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

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

3. **Caso esta entrega não se verifique**, os SAS-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 sua rastreabilidade.

Artigo 39º

Dever de Colaboração

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