

Contrato Nº 2024/43
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva nº 508666236, com sede na Rua Ivone Silva, lote 6, 1050-124 Lisboa, representado pelo Sr. Dr. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e

Graça e Filho Lda., pessoa coletiva n.º 502744375, com sede na Av. 5 de Outubro nº 72 5100-065 Lamego, representada pelo Sr. Paulo Nuno Saraiva de Carvalho Graça, na qualidade de representante legal com poderes para o ato, como **SEGUNDO OUTORGANTE**

Considerando que:

- A) Em 11 de abril de 2024, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia destinado à aquisição de peixe e marisco frescos e congelados para a Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, de 5 de julho de 2024, foi adjudicado ao **SEGUNDO OUTORGANTE** o fornecimento dos bens a que se refere o considerando anterior e aprovada a minuta do presente contrato;
- C) A despesa emergente do presente contrato tem cabimento na dotação orçamental do **PRIMEIRO OUTORGANTE** sob a rubrica 02.01.06 e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/EHTDL/202401326, de 11 de abril de 2024.

É celebrado o presente contrato, nos termos das cláusulas seguintes:

Cláusula 1ª - Objeto

- 1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de peixe e marisco frescos e congelados para a Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego da rede escolar do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
- 2. O presente contrato integra os seguintes anexos:
 - a) Anexo I – Mapa de produtos “Peixe e Marisco Frescos e Congelados”, preços base unitários e unidades de medida;
 - b) Anexo II – Caracterização e especificações técnicas dos bens a fornecer.

Cláusula 2.ª – Obrigações

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a:

- a) Entregar os bens enunciados no Anexo I ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante, de acordo com as respetivas encomendas, na Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego, sita na Rua Visconde de Arneirós-Quinta de S. Carlos, 5100-190 Lamego, no período horário das 9:00 às 12:30 horas;
- b) Fornecer os bens objeto do contrato com as características e especificações constantes do Anexo II ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante;
- c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar bem como a observar os procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens objeto do contrato;

- d) Propor, para aceitação do **PRIMEIRO OUTORGANTE** a substituição dos bens de que não disponha para entrega no prazo estabelecido, por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo II ao presente contrato, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 3.ª - Prazo de entrega de encomendas

Os bens objeto do contrato devem ser entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da data de cada encomenda pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 4.ª - Entrega dos bens

1. A entrega dos bens é sempre acompanhada de guia de remessa da qual deve constar:
 - a) A data de entrega;
 - b) O local de entrega;
 - c) A data da encomenda e o número da requisição emitida pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**;
 - d) A indicação dos bens com referência ao respetivo código do produto e respetivas quantidades;
 - e) O lote de produção/fabricação e respetiva data de validade ou caducidade, se aplicável.
2. A cópia da guia de remessa, assinada e carimbada pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, fica na posse do **SEGUNDO OUTORGANTE**, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 5.ª - Inspeção e análises

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode inspecionar o local de expedição ou de destino dos bens, bem como o transporte dos mesmos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode ainda efetuar análises aos bens, a fim de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 6.ª - Não aceitação dos bens

O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:

- a) Quando os bens não se encontrem devidamente rotulados;
- b) Quando as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;
- c) Quando a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem.

Cláusula 7.ª - Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações do mesmo emergentes, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** paga ao **SEGUNDO OUTORGANTE** os montantes correspondentes aos preços unitários indicados na proposta adjudicada multiplicados pelas quantidades encomendadas e efetivamente fornecidas, não podendo, em caso algum ser ultrapassado o encargo máximo de **€ 12.376,01** (doze mil trezentos e setenta e seis euros e um cêntimo), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, nem os preços base unitários constantes do Anexo I, aos quais acrescem IVA à taxa legal em vigor, aplicáveis a cada tipo ou categoria de bens.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao **PRIMEIRO OUTORGANTE**, nomeadamente os relativos à embalagem, transporte e entrega dos bens objeto do contrato.

3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** no prazo de 30 dias contado da data da receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
4. Para os efeitos previstos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura e carimbo apostos pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** na guia de remessa relativa aos bens entregues.
5. Em caso de atraso do **PRIMEIRO OUTORGANTE** no cumprimento das obrigações de pagamento do preço contratual, tem o **SEGUNDO OUTORGANTE** direito a receber juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
6. Se aplicável, o **SEGUNDO OUTORGANTE** é, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 1 do CCP, obrigado a emitir fatura eletrónica, que, para além dos requisitos exigidos na legislação fiscal, contém, imperativamente os elementos enunciados nas diversas alíneas que compõem a norma contida nesse n.º 1 do referido artigo, sempre que aplicáveis.
7. Se aplicável, o modelo de fatura eletrónica a utilizar é o estabelecido pela norma europeia respetiva, aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 3 do CCP e regulamentado pela Portaria n.º 289/2019 de 5 de setembro.

Cláusula 8.ª - Cessão e subcontratação da posição contratual

O **SEGUNDO OUTORGANTE** não pode ceder, no todo ou em parte, a sua posição contratual, incluindo quaisquer direitos de crédito de que possa ser titular ou subcontratar, sem o prévio consentimento do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 9.ª - Penalidades

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode exigir do **SEGUNDO OUTORGANTE**, por cada dia de atraso na entrega dos bens para além do prazo indicado na encomenda a que se refere a cláusula 3ª, o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante máximo correspondente a 1% do preço relativo à encomenda em causa.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do **SEGUNDO OUTORGANTE** e as consequências do incumprimento.
3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

Cláusula 10ª - Representantes das Partes – Gestor do contrato

1. Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.
2. Cada uma das partes obriga-se a informar, por escrito, a outra parte da identidade e dos contatos do respetivo representante previsto no número anterior.
3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** designa como Gestor do Contrato, nos termos e para os efeitos previstos do artigo 290.º-A do CCP, o Técnico Superior XXXX, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, cabendo-lhe, nomeadamente:
 - a) Comunicar de imediato eventuais desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato ao Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas; e

- b) adotar as medidas corretivas acima referidas, em caso de delegação de poderes para o efeito, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.

Cláusula 11.ª - Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por uma das partes das obrigações emergentes do contrato, desde que por causa que lhe seja imputável, confere à parte não faltosa a faculdade de rescisão do mesmo, sem prejuízo do direito de ser ressarcida pelos eventuais prejuízos e danos sofridos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** não aceita a limitação de responsabilidade do **SEGUNDO OUTORGANTE**.

Cláusula 12ª- Elementos que integram o contrato

1. Fazem parte integrante do presente contrato os seguintes documentos:
 - a) o Caderno de Encargos;
 - b) a proposta adjudicada;
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos nos termos do disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** nos termos do disposto no artigo 101º do mesmo diploma legal.

Cláusula 13.ª - Vigência do contrato

1. O contrato entra em vigor no dia seguinte ao da sua assinatura e vigora até 31 de março de 2026, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior o contrato cessa logo que seja atingido o montante indicado no n.º 1 da cláusula 7.ª.

Cláusula 14.ª - Foro competente

Para a resolução de quaisquer litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 15.ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

O presente contrato é elaborado em exemplar único e assinado eletronicamente.

Assim o declaram e outorgam,

O PRIMEIRO OUTORGANTE

O SEGUNDO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADE**
Num. de Identificação: XXXXXX
Data: 2024.09.03 20:25:34+01'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente do Conselho Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.**



ANEXO I
Mapa de produtos “Peixe e Marisco Frescos e Congelados”, preços base unitários e unidades de medida

Art. Nº	Designação	Unidade de medida	Quantidades estimadas	Preços base unitários s/IVA (€)
			(a)	(b)
1	ATUM FRESCO	KG	10	16,00
2	BADEJO	KG	10	12,00
3	BACALHAU	KG	100	14,00
4	CAÇÃO	KG	10	12,00
5	CARAPAU	KG	10	7,00
6	CAVALA	KG	10	7,00
7	CHERNE	KG	10	32,50
8	CHICHARRO	KG	5	8,50
9	CHOCO	KG	20	12,00
10	CONGRO	KG	5	9,00
11	CORVINA	KG	25	13,00
12	DOURADA 1/2kg	KG	15	12,00
13	ENGUIA	KG	2	28,00
14	ESPADARTE	KG	5	18,00
15	GAROUPA	KG	5	22,00
16	GORAZ	KG	5	35,00
17	LINGUADO	KG	15	22,00
18	LULA	KG	30	18,00
19	PARGO	KG	10	16,00
20	MARMOTA	KG	5	8,00
21	PEIXE ESPADA	KG	10	8,50
22	PEIXE GALO	KG	10	24,00
23	PESCADA	KG	10	9,50
24	PETINGA	KG	5	7,00
25	POLVO 7/8kg	KG	45	19,00
26	POTA	KG	15	7,00
27	PERCA	KG	5	12,00
28	PREGADO	KG	5	21,00
29	RAIA	KG	5	7,00
30	ROBALO 1/2kg	KG	20	14,00
31	RODOVALHO	KG	5	21,00
32	SAFIO	KG	5	7,00
33	SALMÃO	KG	25	14,50
34	SALMONETE	KG	10	22,00

35	SARDINHA	KG	10	7,00
36	TAMBORIL	KG	20	14,00
37	TRUTA	KG	10	7,00
38	AMEIJOA BRANCA	KG	20	12,00
39	AMEIJOA PRETA	KG	10	21,00
40	AMEIJOA VIETNAMITA	KG	20	3,50
41	CAMARÃO 10/20	KG	30	14,00
42	CAMARÃO 20/30	KG	30	14,00
43	CAMARÃO 30/40	KG	30	14,00
44	DELÍCIAS DO MAR	KG	10	3,75
45	DELÍCIAS DE CARANGUEJO	KG	10	5,50
46	LAGOSTA	KG	10	75,00
47	LAGOSTIM	KG	10	22,00
48	LINGUEIRÃO	KG	5	11,00
49	MEXILHÃO	KG	15	3,50
50	MIOLO DE AMEIJOA	KG	30	6,50
51	MIOLO BERBIGÃO	KG	30	14,00
52	MIOLO DE CAMARÃO	KG	30	13,00
53	MIOLO DE MEXILHÃO	KG	30	6,50
54	OSTRAS	KG	10	12,00
55	SAPATEIRA	KG	10	14,00
56	VIEIRAS	KG	10	33,00

ANEXO II

Caraterização e especificações técnicas dos bens a fornecer

Requisitos:

PEIXE FRESCO:

Atum – Atum, comercializado ao Kg fresco a granel;

Badejo – Badejo, comercializado ao Kg fresco a granel;

Cação – Cação, comercializada ao Kg fresco a granel;

Carapau– Carapau, médio, aprox. 280 gr por un, comercializada ao kg fresco a granel;

Cavala – Cavala, comercializada ao kg fresco a granel;

Cherne - Cherne, comercializado ao Kg fresco a granel;

Chicharro– Chicharro, médio, aprox. 280 gr por un, comercializada ao kg fresco a granel;

Chocos – Chocos sem tinta, comercializado ao kg fresco a granel;

Chocos– Chocos com tinta, comercializados ao kg fresco a granel;

Congro - Congro, comercializado ao Kg fresco a granel;

Corvina– Corvina, comercializada ao kg fresco a granel;

Dourada– Dourada, calibre 300/400, comercializada ao kg fresco a granel;

Enguia– Enguia, comercializada ao kg fresco a granel;

Espadarte - Badejo fresco, comercializado ao Kg fresco a granel;

Garoupa– Garoupa, comercializado ao kg fresco a granel;

Goraz– Goraz, comercializado ao kg fresco a granel;

Linguado– Linguado, calibre 300/400, comercializado ao kg fresco a granel;

Lula – Lula, comercializada ao kg fresco a granel;

Peixe espada– Peixe espada branco, comercializado ao kg fresco a granel;

Peixe espada– Peixe espada preto, comercializado ao kg fresco a granel;

Peixe galo– Peixe galo, comercializado ao kg fresco a granel;

Pescada – Pescada, comercializada ao kg fresco a granel;

Polvo– Polvo, comercializado ao kg fresco a granel;

Perca– Perca, comercializado ao kg fresco a granel;

Pregado – Pregado, comercializado ao kg fresco a granel;

Raia – Raia, comercializado ao kg fresco a granel;

Robalo– Robalo, calibre 300/400, comercializado ao kg fresco a granel;

Rodvalho– Rodvalho, comercializado ao kg fresco a granel;

Safio– Safio, comercializado ao kg fresco a granel;

Salmão – Salmão, comercializado ao kg fresco a granel;

Salmonete – Salmonete, comercializado ao kg fresco a granel;

Sardinha– Sardinha, comercializada ao kg fresco a granel;

Tamboril– Tamboril, comercializado ao kg fresco a granel;

Truta – Truta, comercializada ao kg fresco a granel;

MARISCO FRESCO:

Ameijoa branca– Ameijoa branca, comercializada ao kg fresco a granel;

Ameijoa Preta– Ameijoa preta/boa/japonesa, comercializada ao kg fresco a granel;

Berbigão – Berbigão, comercializado ao kg fresco a granel;

Lingueirão– Lingueirão, comercializada ao kg fresco a granel;

Mexilhão– Mexilhão, comercializado ao kg fresco a granel;

Ostra– Ostras, comercializada ao kg fresco a granel;

Sapateira– Sapateira, comercializada ao kg fresco a granel;

Nos peixes frescos comercializados avulso devem verificar-se as seguintes condições no ato da receção: Transporte em viatura refrigerada com controlo de temperaturas no momento da entrega.

CONGELADOS

MARISCOS CONGELADOS:

Ameijoa vietnamita– Ameijoa vietnamita congelada;

Camarão– Camarão congelado, calibre 10/20, comercializado em embalagens de 2 kg;

Camarão– Camarão congelado, calibre 20/30, comercializado em embalagens de 2 kg;

Camarão – Camarão congelado, calibre 30/40, comercializado em embalagens de 2

kg;

Camarão– Camarão congelado, calibre 40/60, comercializado em embalagens de 2 kg;

Camarão– Camarão congelado, calibre 60/80, comercializado em embalagens de 2 kg;

Delícia do mar –_Delícias do mar congelados, comercializados em embalagens de 250 gr;

Lagosta– rabos de lagosta, importado, calibre 12/14, comercializado em embalagens de 1 kg;

Lagostins– Lagostim de água salgada, importado, calibre 13/16, comercializado em embalagens de 1 kg;

Mexilhão meia casca - Mexilhão congelado com meia concha, comercializado em embalagens;

Miolo de ameijoia - miolo de ameijoia congelada, comercializado em embalagens.

Miolo de camarão miolo de camarão calibre 100/200 congelado, comercializado em embalagens.

Miolo de camarão - miolo de camarão calibre 30/50 congelado, comercializado em embalagens.

Miolo de mexilhão - miolo de mexilhão congelado, comercializado em embalagens.

Vieiras– miolo de vieira, sem coral, comercializado em embalagens de 500 gr;

Sapateira– Sapateira cozida congelada embalada individualmente com cerca de 800gr;

PEIXES CONGELADOS:

Bacalhau postas - Bacalhau Crescido ultracongelado - Da espécie *Gadus morhua*, deve apresentar-se em postas, seco e salgado e demolhado. Peças devem ter um peso entre de 300gr e 400gr;

Caras de Bacalhau demolhadas– Bacalhau apresentado em postas de caras, demolhadas. Peças devem ter um peso entre 300gr e 400gr;

Cação á posta– Cação sem pele á posta congelada higienizada comercializada ao kg em posta individuais;

Chocos limpo– Chocos limpo inteiro congelado comercializado ao kg;

Chocos sujos– Chocos inteiros congelados, comercializados ao kg;

Choquinhos– Choquinhos congelados, comercializados em embalagens de 1 kg;

Espadarte Lombo– Lombo de espadarte congelado, comercializada ao kg;

Garoupa– Garoupa congelada, comercializada ao kg;

Lula Limpa– Lula limpa 10/20 congelada, comercializada ao kg;

Peixe Espada Branco– Postas de peixe-espada branco congelado, comercializada ao kg;

Peixe Espada Preto– Postas de peixe-espada preto sem pele congelado, comercializada ao kg;

Peixe Galo filetes– Filetes de peixe galo congelado, comercializada ao kg;

Perca–Perca congelado, comercializada ao kg;

Pescada 4– Pescada nº 4 congelada para cozer higienizada, comercializada ao kg;

Polvo– Polvo congelado, comercializado ao kg;

Safio– Safio á posta congelada, comercializada ao kg;

Salmão– Salmão á posta congelada, comercializada ao kg;

Sardinha– Sardinha congelada, comercializada em embalagens de 1 a 3kg;

Nota 1: Os veículos utilizados exclusivamente no transporte em terra do pescado fresco, salgado ou por qualquer forma preparado ou conservado (exceto conservas), bem como os veículos que se prestem ocasionalmente a tal fim, serão providos de meios que assegurem a conservação e a qualidade dos produtos, devendo o acondicionamento destes fazer-se por forma que não sofram esmagamento, não sejam conspurcados nem estejam sujeitos a poluição. Esses veículos e as caixas ou recipientes utilizados no transporte devem conter dispositivos que permitam o seu arejamento adequado e garantam a drenagem permanente e fácil limpeza e desinfecção. A temperatura do pescado, durante o transporte, não poderá exceder os 2°C.

Nota 2: Condições de aceitação do pescado fresco

- Estar livre de: contaminantes físicos (areia, pedaços de metais, plásticos e/ou poeira), químicos (combustíveis, sabão e/ou detergentes) e biológicos (bactérias, vírus e/ou moscas).
- Aparência: ausência de manchas, furos ou cortes na superfície.
- Escamas: bem firmes e resistentes. Devem estar translúcidas (parcialmente transparentes) e brilhantes.
- Pele: húmida, tensa e bem aderida.
- Olhos: devem ocupar toda a cavidade, ser brilhantes e salientes, sem a presença de pontos brancos ao centro do olho.
- Membrana que reveste a guelra (opérculo): rígida, deve oferecer resistência à sua abertura. A face interna deve estar brilhante e os vasos sanguíneos, cheios e fixos.
- Brânquias: de cor rosa ao vermelho intenso, húmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco (líquido pastoso).
- Abdómen: aderidos aos ossos fortemente e de elasticidade marcante.
- Odor, sabor e cor: característicos da espécie que se trata.
- Conservação: deve ser mantido sob refrigeração ou sob uma espessa camada de gelo.