

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO N.º CP003/2020/GAF

**“AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES –
MERCEARIAS**

[Assinatura]

a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS-----	3
CAPÍTULO I –DISPOSIÇÕES GERAIS -----	3
Cláusula 1. ^a – Objeto -----	3
Cláusula 2. ^a – Elementos constitutivos do contrato -----	3
Cláusula 3. ^a – Contrato de fornecimento contínuo -----	3
Cláusula 4. ^a – Prazo -----	4
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS -----	4
SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR -----	4
SUBSECÇÃO I – DISPOSIÇÕES GERAIS -----	4
Cláusula 5. ^a – Obrigações principais do prestador de serviços -----	4
Cláusula 6. ^a – Transporte dos produtos objeto do contrato -----	4
Cláusula 7. ^a – Inspeção -----	5
Cláusula 8. ^a – Defeitos e discrepâncias -----	5
Cláusula 9. ^a – Aceitação dos bens -----	5
Cláusula 10. ^a – Dever de sigilo -----	5
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA INSIGNARE – ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO -----	6
Cláusula 11. ^a – Preço contratual e preço base -----	6
Cláusula 12. ^a – Condições de pagamento -----	6
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO -----	6
Cláusula 13. ^a – Penalidades contratuais -----	6
Cláusula 14. ^a – Força maior -----	7
Cláusula 15. ^a – Resolução por parte do adjudicante -----	8
Cláusula 16. ^a – Resolução por parte do prestador -----	8
CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS -----	9
Cláusula 17. ^a – Arbitragem e Foro Judicial -----	9
CAPÍTULO V – DISPOSIÇÕES FINAIS -----	9
Cláusula 18. ^a – Subcontratação e cessão da posição contratual -----	9
Cláusula 19. ^a – Comunicações e notificações -----	9
Cláusula 20. ^a – Legislação aplicável -----	9
PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS -----	10
Cláusula 1. ^a – Preço base -----	10
Cláusula 2. ^a – Especificações técnicas -----	10
Cláusula 3. ^a – Quantidades estimadas -----	11
Cláusula 4. ^a – Local de entrega dos bens -----	23
Cláusula 5. ^a – Prazos de entrega -----	24
Cláusula 6. ^a – Transporte dos produtos alimentares -----	24
Cláusula 7. ^a – Execução contratual -----	24
Cláusula 8. ^a – Ficha técnica -----	25

a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

PROCEDIMENTO Nº. CP003/2020/GAF CONCURSO PÚBLICO

CADERNO DE ENCARGOS

Capítulo I Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos, compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **“Aquisição de produtos alimentares - Mercearias”**, conforme quantidades e características enunciadas na Parte II - Cláusulas Técnicas.

Cláusula 2.ª

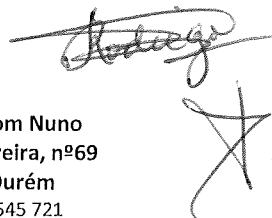
Elementos constitutivos do contrato

- 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 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.

Cláusula 3.ª

Contrato de fornecimento contínuo

- 1 – As quantidades previstas no Mapa de Quantidades da Parte II - Cláusulas Técnicas, são estimativas para o período de vigência do contrato, devendo o fornecimento ocorrer de modo fracionado e, de acordo, com as requisições dos serviços da INSIGNARE, dispondo o fornecedor de



a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

um prazo de 24 horas, desde o envio da nota de encomenda, para entregar os bens que sejam requisitados.

2 – Reserva-se à INSIGNARE o direito de não adquirir a totalidade dos bens objeto do procedimento, uma vez que são estipulados de acordo com estimativa.

Cláusula 4.ª

Prazo

O contrato terá a duração de 1 (um) ano a contar da data da sua celebração, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do fornecedor

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas técnicas que se anexam, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

- a) Obrigação de efetuar a entrega dos produtos, com as características, especificações e requisitos previstos na Parte II - Cláusulas Técnicas, nos locais e horas definidos pela entidade adjudicante;
- b) O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância do bem objeto do contrato que exista no momento em que os bens são entregues;
- c) Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem consumidos;
- d) É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens;

Cláusula 6.ª

Transporte dos produtos objeto do contrato

O transporte dos bens objeto do presente contrato deverá obedecer ao Código de Boas Práticas para Transportes de Alimentos, expressamente assinado e aceite na declaração de aceitação pela

Rodrigue

a) _____

X

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Entidade Adjudicante, Anexo III do Programa do Concurso, sem prejuízo das demais obrigações legais previstas em diplomas específicos.

Cláusula 7.ª

Inspeção

- 1 - No ato de entrega dos bens objeto do contrato, a entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as características, se são transportados em perfeitas condições de higiene, bem como outros requisitos exigidos por lei;
- 2 - Durante a fase de inspeção, o fornecedor deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, de acordo com as normas legais aplicáveis para o transporte e acondicionamento dos bens perecíveis, conforme Código de boas práticas para o transporte de alimentos.

Cláusula 8.ª

Defeitos ou discrepâncias

- 1 - No caso da inspeção prevista na cláusula anterior não comprovar a conformidade dos bens com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos definidos na Parte II - Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve disso informar o fornecedor ou quem o represente.
- 2 - No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder à sua custa e no prazo de duas horas à substituição dos bens para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.
- 3 - Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior

Cláusula 9.ª

Aceitação dos bens

Caso a inspeção comprove total conformidade com os padrões de exigência estabelecidos no presente caderno de encargos bem como demais legislação geral aplicável, dos produtos objeto do contrato, devem os mesmos ser aceites por parte da entidade adjudicante, mediante entrega de guia de remessa, emitida por parte do Adjudicatário.

Cláusula 10.ª

Dever de sigilo

O Fornecedor fica adstrito ao dever de sigilo sobre todas as matérias que envolvam o presente procedimento.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Secção II

Obrigações da INSIGNARE - Associação de Ensino e Formação

Cláusula 11.ª

Preço contratual e preço base

1 – Pelo fornecimento de bens, objeto do contrato, e cumprimento de todas as obrigações do Adjudicatário, a INSIGNARE deve pagar ao Fornecedor o preço contratual(1) de € _____ (_____ euros), constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

(1) a preencher no termo contratual com o valor que constar da proposta adjudicada e correspondente a um valor não superior a **47.165,00€ (quarenta e sete mil cento e sessenta e cinco euros)**, que corresponde ao preço base.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à INSIGNARE.

3 - O preço base indicado no nº1 é calculado de acordo com uma estimativa sobre o fornecimento contínuo dos bens indicados no Mapa de Quantidades da Parte II - Cláusulas Técnicas.

4 - De acordo com o enunciado no número anterior, na eventualidade de, no fim do prazo contratual estipulado, o fornecimento efetivo de bens não totalizar a estimativa prevista na Parte II - Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, a INSIGNARE não procederá ao pagamento integral do preço contratual estipulado no n.º1, mas ao pagamento do valor correspondente aos bens que sejam efetivamente adquiridos pela INSIGNARE, não se responsabilizando esta pelo excedente não fornecido.

Cláusula 12.ª

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, da respetiva fatura.

2 - Em caso de discordância por parte da INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3 - Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.

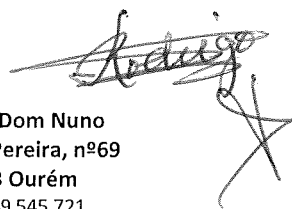
Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1 - As penalidades a aplicar à Entidade Adjudicante serão as seguintes:

 a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Situações	Sanções Contratuais
Entregas feitas fora do horário definido pela entidade adjudicante com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava	15% do valor da Nota de Encomenda
Não entrega da quantidade solicitada conforme Nota de Encomenda enviada pela Entidade Adjudicante	15% da faturação respeitante ao dia do fornecimento, relativa aos produtos fornecidos
Entrega dos produtos sem obedecer às condições de higiene (para além das sanções estabelecidas em diploma próprio)	10% da faturação mensal
Transporte dos produtos não obedecendo às regras estipuladas pelo código das boas práticas para o transporte de alimentos (Parte II - Cláusulas Técnicas deste caderno de encargos)	10% do valor da Nota de Encomenda

2 – Será concedido à Entidade Adjudicante um máximo de 2 infrações por cada uma das situações acima mencionadas, sendo que, à 3ª infração aplica-se as sanções contratuais respetivas.

3 - A liquidação e pagamento das sanções contratuais a que se refere o quadro anterior, será efetuado à INSIGNARE, mediante notificação e do montante que dela conste.

4 – A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções contratuais devidas nos termos da presente cláusula mediante a emissão de nota de crédito por parte da Entidade Adjudicante.

5 – A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329 do CCP.

6 - Em caso de necessidade, poderá a entidade adjudicante proceder à aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do Adjudicatário.

7 – Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a entidade adjudicante proceder à resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 14ª deste caderno de encargos.

Cláusula 14.ª

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador, 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




a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

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 prestador, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador 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 prestador de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor 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 prestador 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.

Cláusula 15.^a

Resolução por parte do adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

Cláusula 16.^a

Resolução por parte do prestador

1 - Tendo por base os fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato.

2 - O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da Cláusula 17.^a.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

3 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 17.ª

Arbitragem e Foro Judicial

1 - As partes contratantes aceitam atribuir a competência para a resolução de litígios relativo à execução e à resolução deste contrato ao Centro de Arbitragem em Contratos Públicos da Associação Portuguesa dos Mercados Públicos aprovado por Despacho nº 7534/2016, publicado no Diário da República nº109/2016, Série II de 7 de Junho de 2016.

2 - Para a resolução das questões emergentes do contrato e que não sejam sanadas pela via arbitral, é competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.

Capítulo V

Disposições Finais

Cláusula 18.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 19.ª

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 contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 20.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Parte II – Cláusulas Técnicas

Cláusula 1.ª

Preço Base

Lote único	Preço Base
Mercearias	47.165,00€

Cláusula 2.ª

Especificações técnicas

Caraterísticas e requisitos das mercearias:

- Todos os produtos deverão estar dentro do 1º terço da data limite de consumo;
- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade de higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto;
- O sal deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e ser incolor em solução aquosa a 10%. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas;
- O óleo (alimentar, girassol, amendoim) será fornecido em embalagens com as caraterísticas legais;
- A gelatina deverá ser de origem vegetal com indicação da origem no rótulo;
- Todos os ovos terão de ter uma marcação individual, como é obrigatório a partir de Janeiro de 2004 de forma a garantir a rastreabilidade. A marcação dos ovoprodutos deverá obedecer ao estabelecido pela Portaria nº 46/97 de 17 de Janeiro.
- Ovos e ovoprodutos deverão estar sujeitos às medidas de ordem higiénica estabelecidas pelo Decreto-Lei nº 90/94 de 18 de Abril.
- A marcação dos ovoprodutos deverá obedecer ao estabelecido pela Portaria nº 46/97 de 17 de Janeiro.
- O arroz deverá apresentar grão uniforme (dependendo do tipo de arroz) e sem impurezas. Deverão ser referenciados sempre a marca e o tipo de arroz.
- Todos os produtos fornecidos serão devidamente rotulados segundo a legislação em vigor;
- O transporte das mercearias deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 3.^a

Quantidades estimadas

Produto	Unidade	Quantidades
Açafrão doce	kg	1
Achocolatado em pó Nesquik ou equivalente (21% de cacau magro aproximadamente)	kg	1
Açúcar amarelo	kg	20
Açúcar baunilhado	kg	3
Açúcar em pó	kg	60
Açúcar granulado branco	kg	670
Açúcar mascavado	kg	10
Açúcar moreno	kg	2
Adoçante em pó	kg	1
Água mineral sem gás 0,33l	UN	300
Alcaparras em vinagre	kg	3
Alho em pó	kg	0,5
Alperce seco	kg	5
Alumínio profissional 200 metros	UN	20
Ameixa seca sem caroço	kg	5
Amêndoa c/ pele	kg	15
Amêndoa em cubos sem pele	kg	10
Amêndoa laminada s/ pele	kg	30
Amêndoa palitada	kg	25
Amêndoa sem pele	kg	15
Amendoim com sal	kg	6
Amendoim sem sal	kg	6
Ananás em calda lata	kg	120
Anchovas estendidas em azeite	kg	1
Anis estrelado	kg	0,5
Aroma baunilha 20 ml	L	2
Arroz agulha extralongo	kg	1750
Arroz basmati	kg	25
Arroz carolino	kg	70
Arroz de sushi	kg	5
Arroz integral	kg	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Arroz risotto	kg	15
Arroz selvagem	kg	3
Arroz vaporizado extralongo	kg	230
Atum em óleo 120gr (aproximadamente)	kg	5
Atum em óleo vegetal (sacos de kg)	kg	520
Atum filete em azeite	kg	80
Azeite 0,2 graus 0,5l	L	10
Azeite 0,5 graus litro	L	25
Azeite com grau de acidez igual ou inferior a 1 grau	L	2050
Azeitona preta oxidadas 29/32	kg	65
Azeitona preta sem caroço	kg	5
Azeitona verde 20/23	kg	3
Azeitona verde recheada com pimento 23/26	kg	5
Azeitona verde sem caroço	kg	5
Azeitonas pretas 18/20	kg	25
Bandejas redonda 32 cm com naperon (pack 25)	EMB	2
Bandejas retangular 34x26 cm com naperon (pack 25)	EMB	2
Banha de porco	kg	40
Batata descascada pronta a cozer	kg	50
Batata frita ondulada/lisa	kg	65
Batata frita palha	kg	200
Batata frita pequenas 45gr (aproximadamente)	UN	200
Baunilha em vagem 3gr	UN	130
Beterraba cozida	kg	10
Bicarbonato de sódio	kg	3
Biscoitos Palitos la reine	kg	8
Biscoitos secos sortidos	kg	1
Bolacha cream crack	kg	2
Bolacha maria 4x200g	kg	40
Bolacha oreo ou equivalente	kg	5
Bolachas água e sal	kg	2

Rodriguez a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Bolachas amêndoa	kg	1
Bolachas belga	kg	1
Bolachas cookies	kg	1
Bolachas de aveia	kg	2
Bolachas de canela	kg	1
Bolachas integrais	kg	2
Bolachas rolitos	kg	1
Bolachas torradas	kg	2
Bombocas (beijinhos) de chocolate com baunilha/morango	kg	1
Cacau em pó	kg	10
Cacau magro pó	kg	1
Café de cevada	kg	1
Caju frito	kg	5
Caldo carne (pasta)	kg	10
Caldo galinha (pasta)	kg	20
Caldo galinha cubos	kg	1
Caldo peixe (pasta)	kg	5
Canela moída	kg	10
Canela pau	kg	5
Caramelo líquido	kg	15
Caril moído	kg	1
Castanha ultracongelado	kg	50
Cebolinhas em vinagre	kg	1
Cereais muesli	kg	1
Cereja em calda	kg	5
Cerveja com álcool	L	10
Cerveja preta	L	4
Chá amarelo (10 saquetas)	EMB	2
Chá camomila (10 saquetas)	EMB	2
Chá cidreira (10 saquetas)	EMB	3
Chá gourmet preto 45g	UN	2
Chá gourmet verde 45g	UN	2
Chá maçã e canela (25 saq)	EMB	2
Chá verde gorreana (20 saquetas)	EMB	2
Chá verde puro (10 saquetas)	EMB	2
Chantifix	kg	0,5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

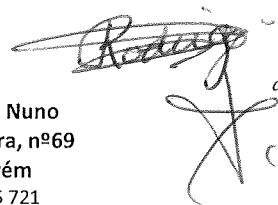
Aquisições e Controlo

Chantilly spray	L	5
Chocolate culinária 70% cacau	kg	100
Chocolate culinária branco	kg	55
Chocolate culinário de leite	kg	10
Chocolate em pó	kg	20
Chocolate granulado	kg	5
Clara de ovo líquido	kg	30
Coco ralado	kg	10
Coentros moídos	kg	0,5
Cogumelos cozidos laminados	kg	200
Cominhos moídos	kg	1
Concentrado de tomate	kg	15
Concentrado de tomate 135gr (aproximadamente)	UN	2
Copo chocolate ginja	kg	1
Coração de alcachofra	kg	2
Corn flakes	kg	2
Cravinho grão	kg	0,5
Cravinho moído	kg	0,5
Crema de chocolate nutella ou equivalente	kg	250
Crema de chocolate Tulicrema ou equivalente	kg	5
Crema de marisco	kg	3
Crema de marisco 72gr (aproximadamente)	UN	2
Crema doce de ovo	kg	30
Desmoldante spray	L	10
Doce de abóbora	kg	7
Doce de alperce	kg	1
Doce de amora	kg	1
Doce de cereja	kg	1
Doce de figo	kg	2
Doce de framboesa	kg	4
Doce de gila	kg	5
Doce de laranja	kg	1
Doce de morango	kg	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Doce de tomate	kg	1
Doce maça	kg	1
Doce pêra	kg	1
Doce pêssago	kg	3
Erva de provençe	kg	1
Erva doce grão	kg	0,5
Erva doce moída	kg	2
Ervilhas cozidas	kg	4
Espargos brancos cozidos inteiros	kg	2
Espargos verdes cozidos inteiros	kg	1
Esparguete integral	kg	5
Esparguete sem glúten	kg	5
Farinha alfarroba	kg	3
Farinha com fermento	kg	200
Farinha de amêndoa	kg	35
Farinha de amido de milho	kg	10
Farinha de arroz	kg	7
Farinha de aveia	kg	5
Farinha de brioche	kg	1
Farinha de centeio	kg	25
Farinha de coco	kg	2
Farinha de espelta	kg	5
Farinha de milho amarela	kg	5
Farinha de milho branca	kg	15
Farinha de tapioca	kg	2
Farinha de trigo integral	kg	15
Farinha mandioca	kg	2
Farinha panko	kg	5
Farinha para pizza	kg	2
Farinha sem fermento	kg	300
Farinha sêmola de milho	kg	3
Farinha trigo tipo 45	kg	5
Farinha trigo tipo 65	kg	125
Fécula de batata	kg	2
Feijão branco seco	kg	2
Feijão catarino seco	kg	5
Feijão cozido branco	kg	100

 a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Feijão cozido encarnado	kg	5
Feijão cozido frade	kg	80
Feijão cozido manteiga	kg	450
Feijão cozido preto	kg	20
Feijão manteiga seco	kg	2
Fermento em pó de padeiro	kg	0,5
Fermento em pó em embalagens pequenas	kg	4
Figo seco	kg	10
Fios ovos	kg	10
Flocos aveia finos	kg	5
Flor de sal	kg	2
Folha brick dobrada	kg	3
Forma alumínio redondo 207 (50 un)	EMB	2
Forma alumínio redondo 210 (50 un)	EMB	5
Formas de papel brancas c/1000 N°2	EMB	2
Formas de papel brancas c/1000 N°4	EMB	2
Fósforos (pack 4)	EMB	50
Framboesas congeladas	kg	5
Fruta cristalizada	kg	1
Frutos vermelhos congelados	kg	60
Gel de combustão	L	5
Gelado baunilha	kg	25
Gelado café	kg	2
Gelado caramelo	kg	2
Gelado chocolate	kg	2
Gelado frutos vermelhos	kg	8
Gelado manga	kg	2
Gelado menta/chocolate	kg	2
Gelado morango	kg	2
Gelado nata	kg	15
Gelado nata/chocolate	kg	2
Gelado noz	kg	5
Gelado sorbet limão	kg	15
Gelado sorbet tangerina	kg	8
Gelado stracciatella	kg	6
Gelado strawberry cheese	kg	2

Rodriguez

[Handwritten signature]

a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Gelado tiramisu	kg	2
Gelado viennetta ou equivalente de baunilha/morango	kg	2
Gelatina branca 4/5 folhas	kg	3
Gelatina em pó (vários sabores)	kg	165
Gelatina neutra em pó	kg	0,5
Geleia de morango	kg	1
Gelo em cubos	kg	450
Gelo picado	kg	80
Gema de ovo líquido	kg	10
Gengibre moído	kg	1
Goiabada	kg	1
Gomas marshmallows	kg	2
Grão de bico cozido	kg	485
Grão de bico seco	kg	8
Gressinos finos com azeite	kg	1
logurte 4x 120 aproximadamente (vários sabores)	kg	5
logurte 4x120 (aproximadamente) natural	kg	12
logurte grego 4x120 aproximadamente (vários sabores)	kg	1
logurte grego/cremoso 4x120 (aproximadamente) natural	kg	8
Ketchup 250ml (aproximadamente)	L	6
Ketchup de litro	L	100
Leite achocolatado 200 ml	L	25
Leite coco liquido	L	30
Leite condensado	kg	140
Leite condensado cozido	kg	55
Leite creme em pó	kg	2
Leite de amêndoa	L	5
Leite de soja	L	5
Leite em pó	kg	6
Leite gordo	L	55
Leite magro	L	1
Leite meio gordo	L	1350

Rubrica

a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Leite meio gordo 0,2l	UN	40
Lentilhas	kg	5
Líchas em calda	kg	5
Línguas bacalhau	kg	2
Louro em pó	kg	0,5
Louro folha	kg	2
Maionese 230 gr (aproximadamente)	kg	5
Maionese de litro	L	230
Manteiga amendoim	kg	3
Manteiga com sal	kg	200
Manteiga sem sal	kg	100
Margarina folhado	kg	30
Margarina para massas	kg	15
Margarina vegetal	kg	80
Marmelada	kg	3
Massa aletria	kg	2
Massa cotovelinhos	kg	220
Massa cotovelos	kg	5
Massa couscous	kg	5
Massa cuscus	kg	180
Massa de alho	kg	50
Massa de pimentão	kg	40
Massa esparguete	kg	640
Massa esparguete negro	kg	7
Massa filo	kg	20
Massa folhada congelada	kg	30
Massa folhada fresca	kg	3
Massa fusilli	kg	50
Massa fusilli tricolor	kg	265
Massa lacinhas farfalle	kg	40
Massa lasanha com ovo	kg	80
Massa linguine	kg	2
Massa macarronete	kg	160
Massa pevide	kg	2
Massa quebrada	kg	2
Massa tagliatelle com ovo	kg	5
Mel	kg	15

Rodrigo

a) _____

X

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Milho cozido	kg	465
Milho frito	kg	1
Milho para pipocas	kg	1
Mini tosta de trigo	kg	1
Miolo avelã com pele	kg	20
Miolo de noz	kg	60
Mistura solúvel com café	kg	0,5
Mistura tropical de frutos secos	kg	1
Molho assados	kg	5
Molho bechamel	L	240
Molho de tomate para pizzas	kg	2
Molho demiglace	L	30
Molho inglês	L	5
Molho soja	L	10
Molho tabasco 60ml	L	1
Morangos congelados	kg	1
Mostarda 250 ml (aproximadamente)	L	15
Mostarda de litro	L	25
Mostarda dijon	kg	6
Mostarda dijon com grão	kg	2
Mousse de chocolate	kg	80
Naperon redondo 40cm (pack 100)	EMB	2
Naperon retangular 20x40 (pack 100)	EMB	2
Natas pasteurizadas	L	10
Natas UHT culinária de litro	L	200
Natas UHT para bater 35% (aproximadamente)	L	470
Natas vallese pastelaria	kg	60
Néctar de fruta 0,2l (vários sabores)	UN	200
Noodles de ovo	kg	2
Noz moscada grão	kg	0,5
Noz moscada móida	kg	0,5
Óleo alimentar vegetal	L	1650
Óleo de amendoim	L	1
Óleo de coco	L	6
Óleo de girassol	L	15
Orégãos folha	kg	5

Rodriguez

a) *X*

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Ovo cozido sem casca	UN	4850
Ovo líquido	L	220
Ovos de codorniz	UN	450
Ovos frescos classe L	UN	9000
Ovos frescos classe M	UN	8650
Palheta de café descartável (pack 100)	EMB	3
Palhinhas caipirinha (pack 500)	EMB	2
Palhinhas flexíveis 21 cm (pack 500)	EMB	25
Palito espeto 24cm (pack de 25un)	EMB	10
Palitos cocktail 50 un (aproximadamente)	EMB	50
Palitos embalados individuais (pack 250)	EMB	2
Palitos redondos com 300 un (aproximadamente)	EMB	5
Palmitos	kg	1
Pão cachorro	kg	1
Pão forma fatiado sem cõeada	kg	1
Pão hambúrguer	kg	1
Pão Pita	kg	1
Pão ralado	kg	15
Papel vegetal de 50 metros	UN	50
Paprika	kg	0,5
Passas de uva sem grainha	kg	15
Pastel de nata congelado	UN	50
Pastel de nata mini congelado	UN	350
Película aderente de 300 metros	UN	50
Pepino em vinagre de vinho branco	kg	2
Pêra em calda	kg	6
Pêssego em calda	kg	130
Pickles mistos	kg	50
Pickles mistos 210gr (aproximadamente)	UN	15
Pimenta branca grão com moinho	kg	0,5
Pimenta branca moída	kg	8
Pimenta preta grão com moinho	kg	0,5
Pimenta preta moída	kg	2

Rodriguez

a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Pimenta rosa	kg	0,5
Pimenta verde	kg	1
Pimentão doce/colorau	kg	20
Pimentos em lata	kg	5
Pinhão sem pele	kg	18
Piripiri grão	kg	0,5
Piripiri moído	kg	2
Piripiri molho	L	5
Pistacho torrado com sal	kg	15
Polpa de manga	kg	17
Polpa de maracujá	kg	18
Polpa de tomate	kg	370
Polpa de tomate 210gr (aproximadamente)	UN	5
Pudim flan em pó	kg	100
Puré de coco congelado	kg	1
Puré em pó	kg	15
Puré frutos do bosque congelado	kg	1
Queijo amanteigado ovelha Serra da Estrela	kg	18
Queijo amarelo Beira Baixa	kg	6
Queijo brie	kg	25
Queijo cabra Côvo	kg	3
Queijo Cabra seco atabafado	kg	5
Queijo camembert	kg	3
Queijo cheddar em barra	kg	5
Queijo chevre	kg	15
Queijo curado Alavão	kg	2
Queijo curado de Évora (pequeno)	kg	1
Queijo de azeitão	kg	1
Queijo de cabra/vaca/ovelha curado de Rabaçal	kg	6
Queijo de Castelo Branco	KG	2
Queijo de ovelha curado de Nisa	kg	18
Queijo de Serpa	kg	2
Queijo em barra	kg	300
Queijo emmental (porção)	kg	2

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Queijo feta	kg	2
Queijo flamengo (bola)	kg	6
Queijo flamengo ralado	kg	3
Queijo fresco	kg	5
Queijo fresco 80gr	kg	8
Queijo gruyere	kg	2
Queijo ilha	kg	10
Queijo mascarpone	kg	30
Queijo mozzarella barra	kg	15
Queijo mozzarella bufalo	kg	2
Queijo mozzarella fresco	kg	5
Queijo mozzarella ralado	kg	80
Queijo parmesão em cunha	kg	18
Queijo philadelphia 200g ou equivalente	kg	10
Queijo quark	kg	2
Queijo tipo roquefort	kg	2
Queijo/creme de ricota	kg	8
Queques tipo madalenas	kg	8
Rebentos de soja	kg	5
Requeijão de ovelha	kg	15
Saco plástico a vácuo 20x30 (pack 100)	EMB	2
Saco plástico a vácuo 30x40 (pack 100)	EMB	2
Saco plástico alça 50x55 (1000un)	EMB	20
Saco plástico transparente em rolo 30x40	kg	5
Sal fino (embalagens 250g)	UN	100
Sal grosso	kg	600
Salada de fruta em lata	kg	2
Salmão fumado 200gr (aproximadamente)	kg	15
Salmão fumado 900/1200	kg	2
Salsicha alemã frankfurt	kg	45
Salsicha alemã grande (hotdog)	kg	3
Saquetas papel branco para talheres (200 un)	EMB	300
Sardinha em tomate lata	kg	2

[Handwritten signature]

a) _____

[Handwritten mark]

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Sardinha óleo 120g (aproximadamente)	kg	2
Sementes de abóbora	kg	2
Sementes de chia	kg	2
Sementes de girassol	kg	5
Sementes de linhaça	kg	2
Sementes de sésamo	kg	3
Soja grossa	kg	10
Sultana dourada	kg	10
Sultanas orange	kg	15
Sumo concentrado laranja	L	435
Sumo de laranja tipo natural 5l	L	5
Tâmaras sem caroço	kg	6
Tempero para frango	kg	60
Tomate pedaços	kg	140
Tomate pelado	kg	550
Tomate seco em óleo	kg	3
Tomilho folhas	kg	2
Topping caramelo	L	2
Topping chocolate	L	8
Topping morango	L	4
Tortilha de trigo (wrap)	kg	5
Tostas de trigo	kg	1
Tostas extra finas	kg	2
Tremoço cozido	kg	3
Vinagre cidra	L	5
Vinagre de arroz	L	4
Vinagre de vinho tinto balsâmico	L	2
Vinagre fruta	L	2
Vinagre frutos vermelhos	L	1
Vinagre vinho branco	L	180
Vinagre vinho tinto	L	5
Vinho branco	L	640
Vinho tinto	L	20
Xarope groselha	L	120
Zimbro bagas 50 g	kg	0,5



a) _____



GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 4.ª

Local de entrega dos bens

A entrega dos bens será feita nos seguintes locais:

- **Escola Profissional de Ourém**
Praça Dr. Francisco Vieira, nº245,
2494-909 Ourém
- **Escola de Hotelaria de Fátima**
Avenida Beato Nuno 208,
2495-401 Fátima

Cláusula 5.ª

Prazo de entrega

- 1 - Os bens objeto do presente caderno de encargos deverão ser entregues de segunda-feira a sexta-feira, no prazo máximo de 24 horas, após a receção da Nota de Encomenda e/ou conhecimento da parte da Entidade Adjudicante ao Adjudicatário, sem prejuízo do envio da correspondente Nota de Encomenda.
- 2 – Deverá ser respeitado a data e o horário de entrega estipulado na nota de encomenda de modo a não por em causa a confeção diária dos alimentos.

Cláusula 6.ª

Transporte dos produtos alimentares

- 1 - O transporte dos produtos alimentares, desde o local de origem até ao local referido na Cláusula 4.ª da Parte II - Cláusulas Técnicas, é da inteira responsabilidade da Entidade Adjudicante, pelo que devem respeitar integralmente o Código de Boas Práticas para o transporte de alimentos.
- 2 – Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

Cláusula 7ª

Execução contratual

A execução material do contrato pode variar de acordo com as necessidades específicas, sendo que as quantidades indicadas servem apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor ou maior, variável em função das necessidades de consumo, nos termos dos artigos 373.º e 454.º do CCP.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 8.ª

Ficha técnica

Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto. Caso o produto não possua ficha técnica, deve ser fornecido à INSIGNARE um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas paralelamente deve ser fornecido um comprovativo que ateste a qualidade desse mesmo produto.

Ourém, 30 de junho de 2020,

A Direção,

