

**GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO**

Aquisições e Controlo

**CADERNO DE ENCARGOS**

**PROCEDIMENTO N.º CP004/2020/GAF**

**“AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES —  
CARNES”**

## 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                                  | 12 |
| Cláusula 4.ª – Local de entrega dos bens                              | 17 |
| Cláusula 5.ª – Prazos de entrega                                      | 17 |
| Cláusula 6.ª – Transporte dos produtos alimentares                    | 17 |
| Cláusula 7.ª – Execução contratual                                    | 18 |
| Cláusula 8.ª – Ficha técnica                                          | 18 |

a) \_\_\_\_\_

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

PROCEDIMENTO Nº. CP004/2020/GAF  
CONCURSO PÚBLICO

### CADERNO DE ENCARGOS

#### PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

##### 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 – Carnes**”, conforme quantidades e características enunciadas na Parte II - Cláusulas Técnicas.

##### Cláusula 2.ª

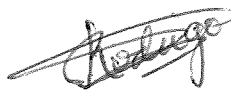
##### Elementos constitutivos do contrato

- 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 mencionados na Parte II - Cláusulas Técnicas do Caderno de Encargos, são estimativas para o período de vigência do contrato, devendo o fornecimento ocorrer de modo fracionado e, de acordo, com as requisições dos


a) \_\_\_\_\_

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

### Aquisições e Controlo

serviços da INSIGNARE, dispondo o fornecedor de 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 objecto 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:

- 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;
- 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;
- Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem consumidos;
- 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

  
a) \_\_\_\_\_  


## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Entidade Adjudicatária, 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 - Pela prestação de serviços objeto do contrato, e cumprimento de todas as obrigações do Adjudicatário, a INSIGNARE deve pagar ao Prestador de Serviços 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 **41.555,00€ (quarenta e um mil quinhentos e cinquenta 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 na 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 Adjudicatária serão as seguintes:

## 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 a este caderno de encargos) | 10% do valor da Nota de Encomenda                                                     |

2 – Será concedido à Entidade Adjudicatária 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 Adjudicatária.

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.

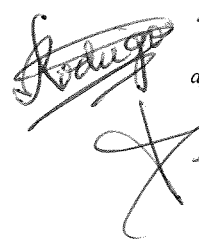
6 - Em caso de necessidade, poderá a Entidade Adjudicante proceder à aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do Adjudicatário.

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

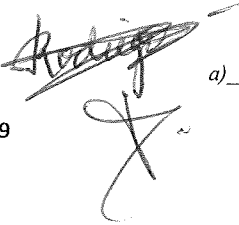
Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

### Cláusula 16.ª

#### Resolução por parte do fornecedor

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.

 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**

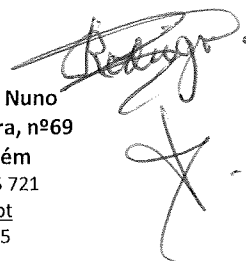
1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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.

 a) \_\_\_\_\_

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

### Parte II – Cláusulas Técnicas

#### Cláusula 1.ª

##### Preço Base

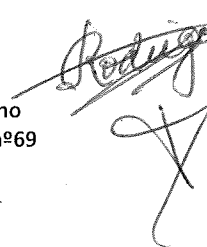
| Lote único | Preço Base |
|------------|------------|
| Carnes     | 41.555,00€ |

#### Cláusula 2.ª

##### Especificações técnicas

##### 1 – Características e requisitos gerais das carnes:

- Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
- Devem apresentar as características organolépticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco ou congelado;
- As carnes encomendadas que não tenham a referência “congeladas” deverão vir frescas e sem sinais de descongelação, sob pena de serem devolvidas.
- As carnes refrigeradas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4°C (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de +7°C (sete graus);
- As carnes congeladas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 12°C (doze graus) negativos, sendo tolerada uma temperatura máxima de 9°C (nove graus) negativos;
- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias;
- Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar;
- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado;
- Só serão admitidos como fornecedores as firmas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Exige-se a apresentação de documento comprovativo da marca sanitária;
- Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalamento e transporte;

 a) \_\_\_\_\_

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- k) Se o Adjudicatário não concordar com a decisão da INSIGNARE, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente;
- l) As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confecção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária;
- m) As carnes frescas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor.
- n) Todas as carnes fornecidas serão devidamente rotuladas segundo a legislação em vigor;
- o) O transporte das carnes deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

### 2 - Características e requisitos da carne suína:

- a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
- b) Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade;
- c) As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura;
- d) A pedido da INSIGNARE, as carnes poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada;

### 3 - Características e requisitos da carne de aves:

- a) Deverão ser limpas, devidamente sangradas e previamente evisceradas e depenadas;
- b) Constitui causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, presença de fezes, restos de alimentação ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;
- c) No fornecimento de bifes de peru e de frango estes devem corresponder ao corte dos músculos peitorais, devendo assumir aspeto laminado, sem pele e sem fragmentos de ossos ou cartilagens;
- d) O fornecimento de pernas inteiras de peru e de frango deve corresponder aos ossos da perna inteiro (fémur, tíbia e perónio) incluindo os músculos envolventes (da perna e da coxa);

### 4 - Características e requisitos da carne bovina:

- a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
- b) As carnes frescas deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas;
- c) As carnes frescas deverão ser acondicionadas, devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo;
- d) Os hambúrgueres deverão ter uma espessura máxima de 1 cm. São preparados em salsicharia constituído por carne de bovino picada, provenientes de peças de talho em perfeito estado de frescura, com o máximo de gordura entre 15 a 20%, adicionada de condimentos e ligantes legalmente autorizados.

 a)  


## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

5 - Características e requisitos de diversas peças como o chispe, dobrada, fígado, língua, mão de borrego e novilho, orelha e orelheira:

- a) Estas peças devem estar isentas de cicatrizes, contusões ou incisões;
- b) O chispe deve encontrar-se totalmente desprovido de pelos e isento de quaisquer traumatismos;
- c) A mão do borrego e novilho deve estar sem pelos e sem unhas;
- d) Os fígados deverão ser cortados aos pedaços ou em fatias, devendo ser embalados individualmente e cada embalagem deve conter apenas um único órgão, completo;
- e) As embalagens de fígado, fornecido congelado, devem ter afixado a data de congelação bem visível;
- f) A língua só deve ser fornecida sem arreigada e glote. Deve ser sempre fornecida congelada e com a data de congelação bem visível;
- g) A dobrada é a peça de estômago de ovinos, bovinos ou caprinos, aberta ao meio. Devem ser fornecidas devidamente lavadas. Em cada fornecimento a origem deve ser, preferencialmente, de uma espécie única.

### Cláusula 3.ª

#### Quantidades estimadas

| Produto                         | Unidade | Quantidades |
|---------------------------------|---------|-------------|
| Aba da costela de vaca sem osso | kg      | 20          |
| Acém de novilho                 | kg      | 5           |
| Alcatra peça inteira            | kg      | 15          |
| Alheira                         | kg      | 30          |
| Alheira de caça                 | kg      | 2           |
| Almôndegas de bovino congeladas | kg      | 100         |
| Aparas de frango                | kg      | 300         |
| Assas de frango                 | kg      | 5           |
| Bacon 1/2                       | kg      | 10          |
| Bacon 1/4                       | kg      | 35          |
| Bacon fatias                    | kg      | 5           |
| Bacon manta                     | kg      | 270         |
| Banha de pato congelado         | kg      | 5           |
| Barriga de porco                | kg      | 10          |
| Barriga de porco com costela    | kg      | 10          |
| Barriga de porco preto          | kg      | 5           |
| Belouras                        | kg      | 2           |
| Bife alcatra                    | kg      | 5           |

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

### Aquisições e Controlo

|                                                         |    |     |
|---------------------------------------------------------|----|-----|
| Bife de frango                                          | kg | 2   |
| Bife de peru                                            | kg | 25  |
| Bife de vaca                                            | kg | 25  |
| Bochecha de novilho sem osso                            | kg | 5   |
| Bochecha de porco com osso                              | kg | 2   |
| Bochecha de porco sem osso                              | kg | 30  |
| Bochecha de vaca congelado                              | kg | 5   |
| Bochecha de vaca fresca                                 | kg | 5   |
| Bochecha novilho congelado                              | kg | 2   |
| Borrego                                                 | kg | 5   |
| Borrego 1/4 dianteiro                                   | kg | 3   |
| Borrego costeletas                                      | kg | 2   |
| Borrego costeletas (cela)                               | kg | 2   |
| Borrego costeletas (vao)                                | kg | 8   |
| Borrego mão                                             | kg | 6   |
| Borrego para guisar                                     | kg | 5   |
| Borrego perna                                           | kg | 30  |
| Bovino rabadilha                                        | kg | 10  |
| Bucho de porco                                          | kg | 2   |
| Cabrito                                                 | kg | 10  |
| Cachaço de porco com osso                               | kg | 10  |
| Canguru alcatra                                         | kg | 2   |
| Carne de vaca (ganso redondo)                           | kg | 2   |
| Carne de vaca (lagarto)                                 | kg | 2   |
| Carne de vaca para estufar/guisar/cozer de 2a (chambão) | kg | 40  |
| Carne picada de aves                                    | kg | 2   |
| Carne picada de porco                                   | kg | 7   |
| Carne picada vaca                                       | kg | 10  |
| Carne picada vaca/porco                                 | kg | 750 |
| Carré de borrego com courato                            | kg | 20  |
| Chispe de porco                                         | kg | 10  |
| Chispe de porco (pézinhos)                              | kg | 2   |
| Chispe de porco sem unha                                | kg | 2   |
| Chouriço                                                | kg | 50  |
| Chouriço corrente                                       | kg | 150 |
| Chouriço de carne                                       | kg | 5   |
| Chouriço magro                                          | kg | 60  |

*[Handwritten signature]* a)

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

### Aquisições e Controlo

|                                           |    |      |
|-------------------------------------------|----|------|
| Chouriço magro de porco preto             | kg | 3    |
| Chouriço negrito                          | kg | 10   |
| Codornizes                                | un | 65   |
| Coelho                                    | kg | 30   |
| Coelho bravo                              | kg | 2    |
| Coração alcatra                           | kg | 2    |
| Costela de novilho                        | kg | 2    |
| Costeletas de novilho                     | kg | 4    |
| Costeletas de porco em peças              | kg | 450  |
| Coxa de pato                              | kg | 150  |
| Coxa de pato congelado                    | kg | 550  |
| Cubos de porco                            | kg | 1250 |
| Cubos de vitela                           | kg | 370  |
| Dobrada                                   | kg | 2    |
| Entrecosto de porco                       | kg | 55   |
| Entrecosto porco preto                    | kg | 6    |
| Entremeada fatiada                        | kg | 15   |
| Entremeada inteira                        | kg | 5    |
| Faisão                                    | kg | 2    |
| Farinheira                                | kg | 25   |
| Febras de porco                           | kg | 975  |
| Fiambre da pá fatiado                     | kg | 10   |
| Fiambre da perna fatiado                  | kg | 5    |
| Fiambre de frango                         | kg | 1    |
| Fiambre de peru fatiado                   | kg | 3    |
| Fiambre de peru fumado                    | kg | 1    |
| Fiambre sandwich em barra                 | kg | 300  |
| Fígado de novilho                         | kg | 2    |
| Fígado de porco                           | kg | 10   |
| Foie gras de pato                         | kg | 2    |
| Frango 1,0/1,1 kg churrasco aberto        | kg | 20   |
| Frango do campo                           | kg | 10   |
| Frango inteiro                            | kg | 800  |
| Frango inteiro 0,6kg<br>(aproximadamente) | kg | 6    |
| Galinha                                   | kg | 425  |
| Galinha Pintada                           | kg | 2    |
| Guisar de novilho de 1a                   | kg | 2    |

 a) \_\_\_\_\_  


## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

|                                                         |    |     |
|---------------------------------------------------------|----|-----|
| Hambúrguer de bovino em peças (cerca de 75gr) congelado | kg | 40  |
| Javali lombo                                            | kg | 5   |
| Javali perna sem osso                                   | kg | 2   |
| Lebre                                                   | un | 2   |
| Leitão                                                  | kg | 20  |
| Leitão barriga                                          | kg | 5   |
| Línguas de porco                                        | kg | 2   |
| Linguiça                                                | kg | 5   |
| Lombinho de javali                                      | kg | 2   |
| Lombinho de porco                                       | kg | 100 |
| Lombinho de vitela                                      | kg | 30  |
| Lombinhos de porco preto                                | kg | 6   |
| Lombo de novilho                                        | kg | 15  |
| Lombo de porco                                          | kg | 575 |
| Lombo de porco preto                                    | kg | 2   |
| Maminha                                                 | kg | 2   |
| Mão de novilho sem canela                               | kg | 2   |
| Miúdos de frango (rim, coração moela, fígado)           | kg | 8   |
| Miúdos de porco (rim, coração, fígado)                  | kg | 2   |
| Moelas frescas de frango                                | kg | 20  |
| Moelas frescas de peru                                  | kg | 2   |
| Morcela de arroz                                        | kg | 18  |
| Morcela de farinha                                      | kg | 2   |
| Morcela de sangue                                       | kg | 2   |
| Mortadela de azeitona fatiada                           | kg | 1   |
| Mortadela fatiada                                       | kg | 1   |
| Orelha de porco                                         | kg | 5   |
| Orelheira (faceira fumada)                              | kg | 2   |
| Osso Buco de vitela                                     | kg | 2   |
| Osso de vaca                                            | kg | 6   |
| Osso de vitela                                          | kg | 5   |
| Osso espinhaço de porco                                 | kg | 4   |
| Pá de porco                                             | kg | 2   |
| Pa de porco com osso                                    | kg | 5   |
| Paio fatiado                                            | kg | 2   |
| Paio inteiro                                            | kg | 5   |

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

### Aquisições e Controlo

|                                  |    |      |
|----------------------------------|----|------|
| Paio porco preto fatiado         | kg | 2    |
| Pato fresco inteiro              | kg | 5    |
| Pato inteiro congelado           | kg | 270  |
| Pato peito                       | kg | 20   |
| Peito de frango                  | kg | 75   |
| Peito de peru                    | kg | 220  |
| Peito de vitela                  | kg | 2    |
| Perdiz                           | un | 30   |
| Perna de coelho                  | kg | 2    |
| Perna de peru                    | kg | 500  |
| Perna de porco                   | kg | 5    |
| Perna de porco sem osso          | kg | 2    |
| Perna/coxa frango                | kg | 1300 |
| Perna/coxa frango campo          | kg | 60   |
| Pernil fumado                    | kg | 2    |
| Picanha                          | kg | 15   |
| Plumas de porco preto            | kg | 2    |
| Pombo                            | un | 5    |
| Presunto 9 meses de cura fatiado | kg | 2    |
| Presunto fatiado                 | kg | 8    |
| Presunto porco preto fatiado     | kg | 2    |
| Presunto sem osso extra 1/4      | kg | 20   |
| Quadrinhos perú                  | kg | 50   |
| Rabo de porco                    | kg | 2    |
| Rabo de vaca                     | kg | 5    |
| Rissol de porco                  | kg | 2    |
| Rosbife de vaca                  | kg | 8    |
| Salame inteiro                   | kg | 2    |
| Salpicão fatiado                 | kg | 1    |
| Salpicão inteiro                 | kg | 2    |
| Salsicha churrasco               | kg | 5    |
| Salsicha churrasco picante       | kg | 5    |
| Sangue líquido de frango         | L  | 2    |
| Sangue líquido de vaca           | L  | 2    |
| Sangue líquido porco             | L  | 2    |
| Secretos de porco preto          | kg | 15   |
| Strogonoff peru                  | kg | 550  |
| Torresmo                         | kg | 2    |

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

|                      |    |     |
|----------------------|----|-----|
| Toucinho gordo       | kg | 5   |
| Toucinho magro       | kg | 10  |
| Toucinho porco preto | kg | 2   |
| Unhas de porco       | kg | 2   |
| Vazia de novilho     | kg | 55  |
| Veado lombo          | kg | 2   |
| Veado perna          | kg | 2   |
| Vitela para estufar  | kg | 350 |

### 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.

## GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

### Cláusula 7.ª

#### 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

### 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,

