

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO N.º CP006/2020/GAF

“AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES —

FRUTAS E LEGUMES- V2”

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 da Entidade Adjudicante	8
Cláusula 16.ª – Resolução por parte do Fornecedor	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	13
Cláusula 4.ª – Local de entrega dos bens	18
Cláusula 5.ª – Prazos de entrega	18
Cláusula 6.ª – Transporte dos produtos alimentares	18
Cláusula 7.ª – Execução contratual	19
Cláusula 8.ª – Ficha técnica	19

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

PROCEDIMENTO Nº. CP006/2020/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 – Frutas e Legumes”**, 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 suprimimentos 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 na 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 máximo 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 mantém-se em vigor até dia 31 de agosto de 2021, 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

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 – 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 30.034,61€ (trinta mil, trinta e quatro euros e sessenta e um cêntimos), 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 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 deste 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

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

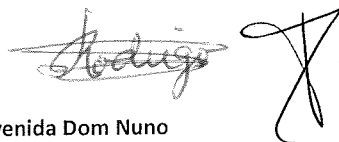
1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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.



a) _____

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Parte II – Cláusulas Técnicas

Cláusula 1.ª

Preço Base

Lote único	Preço Base
Frutas e Legumes	30.034,61€

Cláusula 2.ª

Especificações técnicas

1 - Por frutos e legumes entende-se todos os produtos de frutos, típicos de uma determinada época, plantas ou parte de plantas, leguminosas ou herbáceas, usadas na alimentação humana na forma de folhas. Todas as frutas e legumes serão devidamente rotuladas segunda a legislação em vigor.

2 - Características e requisitos das frutas:

- Apenas são admitidas frutas de categoria “Extra”, ou seja, de qualidade superior;
- A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. A diferença de diâmetro entre os frutos da mesma embalagem não pode exceder 5mm para os frutos de categoria “Extra”;
- A homogeneidade deve ser respeitada, sendo obrigatório que cada embalagem só deve comportar frutos da mesma origem, variedade, categoria de qualidade e estado de maturação;
- O acondicionamento da fruta deve ser assegurado de forma a respeitar a sua proteção e as camadas devem ser ordenadas;
- Cada embalagem deve trazer no exterior em caracteres legíveis e indelévels, as indicações seguintes, agrupadas num dos lados da embalagem:
 - Identificação do embalador e/ou expedidor;
 - Denominação de venda (artigo);
 - Origem do produto, país de origem e eventualmente a zona de produção;
 - Caraterísticas comerciais, categoria, calibre ou nº de frutos;
- As frutas, qualquer que seja a espécie e a variedade a fornecer, devem obedecer aos seguintes requisitos:
 - Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade, sem defeitos que afetem o aspeto exterior e as suas caraterísticas organolépticas e, no caso das peras e maçãs, providas do pedúnculo intacto;
 - Adequado estado de maturação e de frescura;
 - Tecidos brilhantes, firmes e consistentes;
 - Coloração típica da variedade, vivacidade nas cores;

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- v. Isentos de traumatismos, fendas e outras lesões ou danos;
- vi. Isentos de deterioração por bolores, presença de ferrugens ou fumagina nos citrinos;
- vii. Limpos e isentos de terra ou manchas de qualquer natureza, pedrado ou bichado;
- viii. Devem ser fornecidas de acordo com a categoria mencionada na alínea a), assim como, em embalagens rígidas, laváveis imputrescíveis e quimicamente inertes;
- g) O transporte das frutas deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar;

3 - Características comuns dos legumes:

- a) Serem de colheitas recentes e apresentarem estado de manutenção adequado, bom estado de frescura, turgescência;
- b) Apresentarem conformação no aspeto, coloração e outras características típicas da espécie e variedade;
- c) Aspeto limpo, com folhas verdes, isentos de terra e de folhas deterioradas ou com quaisquer matérias estranhas;
- d) Isentos de humidade exterior anormal;
- e) Isentos de cheiro e/ou sabor anormais;
- f) Isentos de insetos e /ou parasitas, bem como de danos por este provocados;
- g) Isentas de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outro tipo de lesões;
- h) Serem sãos;
- i) O transporte dos legumes deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

4 – Características específica de alguns legumes:

- a) As alfaces devem apresentar-se:
 - i. Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas;
 - ii. De aspeto fresco, turgescente, sãs e não espigadas;
 - iii. No máximo em três camadas;
 - iv. Isentas de queimaduras extensas provocadas pelo gelo.
- b) Os alhos secos devem apresentar-se:
 - i. Duros, desprovidos de rama e não grelhados;
 - ii. Isentos de vestígios de bolor e de germes visíveis exteriormente;
 - iii. Isentos de resíduos visíveis de adubos ou outros produtos de tratamento;
 - iv. Com forma regular e com dentes suficientemente fechados;
 - v. São admitidas pequenas fendas de película exterior do bolbo;
 - vi. Podem ser apresentados separados com caules cortados, em molhos ou entrançados, apenas os entrançados dispensam embalagem.
- c) A batata deve se apresentada:
 - i. Inteiras, limpas e firmes, não gretadas e sem odores estranhos;
 - ii. Isentas de cortes e contusões;

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- iii. Isentas de coloração verde ou outras colorações anormais;
 - iv. Isentas de pinta de ferrugenta, ocas ou outros defeitos internos;
 - v. Isentas de queimaduras devidas ao sol;
 - vi. Em embalagem de malha de tecido artificial;
 - vii. Os fornecimentos em que se verifique mais de 5% de batatas cujo o diâmetro seja inferior a 5 cm (excepto as batatas miúdas com pele) e em que se verifique excesso de humidade serão devolvidos.
- d) As cebolas devem possuir as seguintes características:
- i. Convenientemente amadurecidos e encascados;
 - ii. Não gelados, íntegros e desprovidos de raízes;
 - iii. Isentas de fendas, exceto nas películas exteriores;
 - iv. Dispostos em camadas, na embalagem, a granel ou em tranças.
- e) As cenouras devem apresentar-se:
- i. Com raízes lavadas ou praticamente isentas de qualquer impureza grosseira;
 - ii. Firmes, não lenhosas nem espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias;
 - iii. Inteiras, com poucos defeitos de forma;
 - iv. Não gretadas, sem contusões e fendas ou apenas ligeiras;
 - v. Rama aparada ou cortada junto ao colo, sem danificar a raiz;
 - vi. Em pequenas embalagens, dispostas em várias camadas ou não acamadas ou a granel;
 - vii. É admitida uma ligeira coloração verde ou violácea/purpúrea no colo, até ao limite de 1cm para as raízes cujo comprimento não exceda 9 cm, e até 2cm para as outras raízes.
- f) Folhas cortadas para o caldo verde:
- i. Devem ser provenientes exclusivamente da couve-galega. Só devem ser aceites se fornecidas a uma temperatura não superior a 6°C;
 - ii. Não podem apresentar odor ácido e outros indícios de fermentação.
- g) Os tomates devem apresentar-se:
- i. Firmes e de polpa rija, não contusos nem pisados;
 - ii. Isentos de fendas não cicatrizadas e de partes verdes aparentes;
 - iii. Isentos de alterações da pele;
 - iv. Adequado estado de maturação e coloração típica;
 - v. Não são admitidos ligeiros defeitos de forma, desenvolvimento e coloração, pisadelas e alterações superficiais da pele muito ligeiras;
- h) As couves (repolho) devem apresentar-se:
- i. Completas, firmes e de folhas bem unidas, consoante a variedade;
 - ii. Não rebentadas, nem espigadas;
 - iii. Em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas;

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

5 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB); de Denominação de Origem Protegida (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 3.^a

Quantidades estimadas

Produto	Unidade	Quantidade
Abacaxi (calibre 5/6)	kg	150
Abóbora butternut	kg	20
Abóbora menina	kg	350
Agrião	kg	35
Agrião baby higienizado	kg	3
Agrião higienizado	kg	2
Aipo	kg	35
Alecrim	kg	2
Alface casca de carvalho	kg	1
Alface chicória	kg	4
Alface folha carvalho	kg	1
Alface frisada	kg	900
Alface iceberg	kg	10
Alface lollo rossa	kg	1
Alface radicchio	kg	1
Alface roxa	kg	10
Alfazema	kg	1
Alho francês	kg	365
Alho seco	kg	120
Ameixa vermelha	kg	2
Amoras	kg	20
Ananás dos açores	kg	2
Anonas	kg	1
Banana (calibre mínimo 15 cm)	kg	2450
Banana da madeira	kg	5
Batata ágría	kg	500
Batata branca/vermelha/conservação	kg	10000

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Batata doce branca	kg	270
Batata doce laranja	kg	10
Batata doce roxa	kg	10
Batata miúda/cartão	kg	550
Batata ratte	kg	5
Batata vitelotte	kg	5
Beringela	kg	20
Beterraba fresca	kg	120
Brócolos	kg	120
Cabeça de nabo	kg	280
Caldo verde	kg	20
Canonigos	kg	1
Carambola	kg	2
Carqueja	kg	1
Castanha	kg	25
Cebola branca	kg	2400
Cebola roxa	kg	65
Cebolinhas	kg	15
Cebolinho	kg	6
Cenoura	kg	2000
Cenoura amarela	kg	1
Cenoura preta	kg	1
Cenoura roxa	kg	2
Cereja	kg	4
Cerefólio	kg	1
Chalota branca	kg	1
Chalota roxo	kg	30
Cherovia	kg	10
Citronela	kg	1
Clementinas (calibre 50/60)	kg	600
Coco seco	kg	1
Coentros	kg	50
Cogumelo paris (granel)	kg	70
Cogumelo pleoroto setas	kg	15
Cogumelos portobelo	kg	15
Cogumelos shimeji	kg	5
Cogumelos shitake setas	kg	20

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Courgette	kg	370
Couve chinesa	kg	10
Couve coração	kg	20
Couve flor	kg	55
Couve galega	kg	5
Couve lombarda	kg	700
Couve portuguesa	kg	20
Couve roxa	kg	100
Damasco	kg	1
Diospiro	kg	1
Endívias	kg	6
Ervilha torta	kg	2
Espargos brancos	kg	5
Espargos verde	kg	30
Espinafres	kg	75
Espinafres baby higienizado	kg	15
Espinafres higienizados	kg	1
Estragão	kg	1
Feijão verde largo	kg	140
Figo branco	kg	1
Figo preto	kg	5
Flor comestível de amor perfeito	kg	1
Flor comestível de rosa	kg	1
Framboesa	kg	30
Funcho	kg	12
Gengibre	kg	12
Goiaba	kg	1
Grellos frescos	kg	20
Groselha vermelha	kg	20
Hortelã	kg	40
Hortelã pimenta	kg	1
Inhame	kg	1
Kiwi (calibre 30)	kg	400
Laranja calibre 3	kg	100
Laranja calibre 5	kg	1300
Líchias	kg	1
Limão	kg	300

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Limas	kg	100
Lúcia lima	kg	1
Maça bravo-de-esmolfe	kg	1
Maça starking (calibre 65/70)	kg	630
Maça starking (calibre 75/80)	kg	5
Maça golden (calibre 65/70)	kg	1000
Maça golden (calibre 75/80)	kg	40
Maça granny smith (calibre 75/80)	kg	35
Maça reineta (calibre 75/80)	kg	10
Maça royal gala (calibre 75/80)	kg	130
Malaguetas vermelhas	kg	10
Mandioca	kg	1
Manga (calibre 6/7)	kg	70
Manjeriço	kg	3
Maracujá roxo	kg	15
Marmelos	kg	5
Melancia	kg	60
Melão branco	kg	10
Melão verde	kg	40
Meloa gália	kg	8
Mini alho francês	kg	1
Mini beringela	kg	1
Mini cenoura	kg	15
Mini courgette	kg	8
Mini espargos	kg	1
Mini funcho	kg	1
Mini milho	kg	10
Mini nabo	kg	2
Mirtilo	kg	10
Morangos	kg	150
Nabiça	kg	25
Nectarinas	kg	1
Nêspera	kg	1
Orégãos	kg	1
Papaia (calibre 6/7)	kg	15
Pepino	kg	450
Pêra abacate	kg	30

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Pêra rocha (calibre 60/65)	kg	1200
Pêra rocha (calibre 70/75)	kg	15
Pêssego (calibre 3/4)	kg	7
Pêssego amarelo (calibre 3/4)	kg	1
Physalis	kg	7
Pimento amarelo	kg	25
Pimento laranja	kg	3
Pimento laranja mini	kg	1
Pimento padrão	kg	1
Pimento verde	kg	140
Pimento vermelho	kg	220
Pitaia vermelha	kg	1
Poejos	kg	1
Rabanetes	kg	3
Raiz de aipo	kg	35
Rebentos de soja	kg	2
Romã	kg	10
Rúcula selvática higienizada	kg	15
Salada aromática higienizada	kg	1
Salada gourmet higienizada	kg	1
Salada Ibérica higienizada	kg	8
Salada mesclun higienizada	kg	1
Salicórnia	kg	1
Salsa	kg	70
Sálvia	kg	0,5
Segurelha	kg	0,5
Tamarilho	kg	0,5
Tangerina encore	kg	750
Tomate alongado (chucha)	kg	15
Tomate cherry amarelo	kg	2
Tomate cherry vermelho	kg	55
Tomate mini alongado	kg	5
Tomate rama	kg	40
Tomate redondo calibre 57 /66	kg	1350
Tomate redondo calibre 67 /78	kg	6
Tomilho	kg	6
Tomilho limão	kg	1

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Toranjás	kg	12
Uva branca	kg	6
Uva branca sem grainha	kg	1
Uva preta sem grainha	kg	4
Uva preta/vermelha	kg	35
Chuchus	kg	2

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, nº 245
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, 28 de julho de 2020,

A Direção,