



Handwritten signature

15/9/2020

Handwritten signature

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL

PROCEDIMENTO N.º 5/DF-GCP-SASUE/2020

1

**AQUISIÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTARES, HIGIENE E LIMPEZA PARA O ANO DE 2021, PARA
DIVERSAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E ALOJAMENTO DOS SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA
UNIVERSIDADE DE ÉVORA**



Capítulo I Disposições Gerais

Cláusula 1ª

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de géneros alimentares, higiene e limpeza para o ano de 2021, para diversas Unidades de Alimentação e Alojamento dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, conforme os termos de referência descritos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
2. É adotado o procedimento de concurso público com publicidade internacional, ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 1 do art.º 20º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual.
3. O presente procedimento aquisitivo divide-se nos seguintes lotes:
 - **Lote 1:** Novilho;
 - **Lote 2:** Porco;
 - **Lote 3:** Borrego;
 - **Lote 4:** Aves;
 - **Lote 5:** Produtos de charcutaria;
 - **Lote 6:** Peixe, moluscos e marisco;
 - **Lote 7:** Bacalhau e similares congelados secos e salgados;
 - **Lote 8:** Marisco e moluscos;
 - **Lote 9:** Transformados de peixe ultracongelados;
 - **Lote 10:** Transformados de carne ultracongelados;
 - **Lote 11:** Transformados de legumes e de soja ultracongelados e frescos;
 - **Lote 12:** Hortícolas congelados e ultracongelados;
 - **Lote 13:** Hortícolas frescos;
 - **Lote 14:** Fruta fresca;
 - **Lote 15:** Lacticínios;
 - **Lote 16:** Mercearias secas;
 - **Lote 17:** Especiarias;
 - **Lote 18:** Pastelaria;



- **Lote 19:** Ovos e derivados;
- **Lote 20:** Bebidas sem álcool;
- **Lote 21:** Cervejas e vinhos;
- **Lote 22:** Papéis, plásticos e outros;
- **Lote 23:** Higiene e segurança alimentar;
- **Lote 24:** Material de higiene e limpeza.

Cláusula 2.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e integra os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que tais 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.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 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 CCP, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.^a

Prazo contratual e entrega dos bens objeto do contrato

1. O contrato será celebrado pelo período de 12 meses, a realizar entre 02 de janeiro e 31 de dezembro de 2021.
2. O fornecimento será contínuo, sujeito a entregas parcelares.



Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4ª

Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:
 - a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta para o lote a concurso, sendo o transporte dos mesmos da responsabilidade do fornecedor;
 - b) Obrigação de garantia dos bens, para o lote a concurso;
 - c) Obrigação de continuidade de fabrico.
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

4

Cláusula 5.ª

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua entrada em funcionamento.
3. 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.
4. O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.



Cláusula 6.ª

Local de entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato serão entregues, conforme pedidos feitos ao fornecedor, via e-mail, pelo responsável pelo armazém dos SASUE, no seguinte local:
 - Armazém dos SASUE – Colégio Luís António Verney, Rua Romão Ramalho, 7000-671 Évora
2. Os pedidos referidos no ponto 1 serão efetuados com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega.
3. Se a entidade adjudicante não respeitar o prazo mencionado no número anterior, o fornecedor realizará os melhores esforços para satisfazer o pedido.
4. As entregas deverão ser efetuadas de 2ª a 6ª feira no período compreendido entre as 9h e 12h e entre as 14h e 17h.

Cláusula 7.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser inquirida por alegadamente ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

5

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 8.ª

Objeto do dever de sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela Entidade Adjudicante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.



Cláusula 9.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II

Obrigações dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora

Cláusula 10.ª

Preço base

1. O preço base, que não poderá ser ultrapassado sob pena de exclusão da proposta nos termos da alínea d) do número 2 do artigo 70.º do CCP, ou seja, o valor máximo que os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora se dispõe a pagar pela execução do objeto do contrato a celebrar é fixado em **264.520,51€ (duzentos e sessenta e quatro mil, quinhentos e vinte euros e cinquenta e um cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, distribuído da seguinte forma pelos lotes a concurso (valores S/ IVA):

- **Lote 1:** Novilho, 10.263,75€
- **Lote 2:** Porco, 13.215,30€
- **Lote 3:** Borrego, 3.850,88€
- **Lote 4:** Aves, 12.610,50€
- **Lote 5:** Produtos de charcutaria, 4.790,63€
- **Lote 6:** Peixe, moluscos e marisco, 13.017,38€
- **Lote 7:** Bacalhau e similares congelados, secos e salgados, 15.272,25€
- **Lote 8:** Marisco e moluscos, 9.672,60€
- **Lote 9:** Transformados de peixe ultracongelados, 7.693,88€
- **Lote 10:** Transformados de carne ultracongelados, 5.402,25€
- **Lote 11:** Transformados de legumes e de soja ultracongelados e frescos, 1.725,15€
- **Lote 12:** Hortícolas congelados e ultracongelados, 6.980,40€



- **Lote 13:** Hortícolas frescos, 14.987,70€
- **Lote 14:** Fruta fresca, 7.124,25€
- **Lote 15:** Lacticínios, 15.049,65€
- **Lote 16:** Mercearias secas, 25.207,56€
- **Lote 17:** Especiarias, 1.040,24€
- **Lote 18:** Pastelaria, 5.360,71€
- **Lote 19:** Ovos e derivados, 3.601,50€
- **Lote 20:** Bebidas sem álcool, 17.587,50€
- **Lote 21:** Cervejas e vinhos, 3.364,20€
- **Lote 22:** Papéis, plásticos e outros, 39.712,80€
- **Lote 23:** Higiene e segurança alimentar, 21.372,18€
- **Lote 24:** Material de higiene e limpeza, 5.617,25€

Cláusula 11.^a

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora devem pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente com todos os procedimentos necessários à mudança de fornecedor.

Cláusula 12.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas serão, em princípio, pagas no prazo de 30 dias, com o limite legal de 60 dias, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299º do CCP, a contar da data de receção nos Serviços Administrativos da Universidade de Évora, da fatura ou documento equivalente, sob pena das pertinentes sanções legais, nomeadamente o direito a juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.

2. Para os efeitos do número um, a obrigação considera-se vencida com a validação da respetiva fatura ou documento equivalente.
3. Nas condições de pagamento a apresentar pelo adjudicatário não podem ser propostos adiantamentos.

Cláusula 13ª

Gestor do contrato

Nos termos do disposto no artigo 290º-A do CCP, o gestor do contrato, por parte dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, será a Dr.ª Maria José Grilo Rosado da Graça.

Capítulo III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 14ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem exigir do adjudicatário, o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) Pelo incumprimento de uma ou mais das obrigações previstas no presente caderno de encargos, aplicar uma multa contratual diária de 0,5% do preço contratual sem, contudo, e na sua globalidade, poder vir a exceder 20% do preço contratual.
 - b) Nos casos em que seja atingido o limite previsto na alínea anterior e os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.
 - c) Para efeitos dos limites previstos nas alíneas a) e b), quando o contrato previr prorrogações expressas ou tácitas, o valor das sanções a aplicar deve ter por referência o preço do seu período de vigência inicial.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.



3. Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem compensar os pagamentos devidos, ao abrigo do contrato, com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
4. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 15ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das obrigações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva 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, sismos, 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário 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 16ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente o atraso, total ou parcial, na prestação de serviços objeto do contrato superior a 30 (trinta) dias ou declaração escrita do adjudicatário de que o atraso excederá esse prazo.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.
3. O incumprimento, por parte do adjudicatário, confere, nos termos gerais de direito, aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, além da faculdade de rescindir o contrato, o direito às correspondentes indemnizações legais.
4. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do cocontratante, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo do contraente público poder executar as garantias prestadas pelo cocontratante, quando aplicável.

10

Cláusula 17ª

Resolução por parte do fornecedor

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido mediante declaração escrita enviada aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.



3. 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 CCP.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 18ª

Legislação aplicável e foro competente

1. Em tudo o que o presente caderno de encargos for omissivo observar-se-á o disposto no CCP e demais legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a lei portuguesa.
2. Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja.

Capítulo V

Disposições finais

Cláusula 19ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
3. A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações de impedimento previstas no artigo 55.º do CCP.
4. O disposto nos números anteriores não é aplicável em caso de transmissão universal ou parcial da posição do cocontratante, na sequência de reestruturação societária, nos termos previstos na alínea b), n.º 1 do artigo 318.º do CCP.

Cláusula 20ª

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 CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
3. Caso o adjudicatário não tenha o bem para fornecer no ato do pedido feito pelos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, deverá comunicar tal facto no prazo de 12 horas.

Capítulo VI

Cláusulas Técnicas

Cláusula 21ª

Especificações técnicas

De acordo com o definido na cláusula 1.ª do presente caderno de encargos, o objeto do presente procedimento consiste na aquisição de géneros alimentares, higiene e limpeza para o ano de 2021, para diversas Unidades de Alimentação dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, em conformidade com o mapa de quantidades estimadas constantes no **Anexo A**, ao presente caderno de encargos, do qual faz parte integrante.

12

Cláusula 22ª

Inspeção

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora poderão proceder à realização de inspeções, tanto no local de preparação e/ou armazenamento, durante o transporte, bem como no destino.

Cláusula 23ª

Análises

A fim de se avaliar o grau de integridade da qualidade bromatológica do produto em causa, poderá ser ordenada a executar análises, caso se revele necessário.



Cláusula 24ª

Transporte

O produto deverá ser transportado em viaturas apropriadas a cada mercadoria e ao estado destas (refrigerados, congelados, etc.) obedecendo às normas em vigor.

Cláusula 25ª

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 aos SASUE 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.

Cláusula 26ª

Especificações de aquisição

1. Os produtos a fornecer e postos a concurso são apenas os constantes das listas anexas a este caderno.
2. Todos os produtos congelados/ultracongelados devem ser transportados e fornecidos em veículos próprios, devendo apresentar, na respetiva receção, uma temperatura máxima de -15°C nos congelados e de -18°C nos ultracongelados. Em ambos os casos, tolera-se uma variação de 3°C.
3. Todos os produtos deverão cumprir escrupulosamente, sob todos os aspetos, a Legislação Portuguesa e Comunitária aplicável.

13

Cláusula 27ª

Especificações técnicas dos lotes a concurso

1. **Lote 1: Novilho - Rês abatida com idade inferior a 24 meses**
 - a) Deve ser notada a aposição das marcas da inspeção sanitária e não ter sinais de queimaduras de congelação.
 - b) O transporte das carnes far-se-á em veículos aprovados para o transporte de carnes.
 - c) Os documentos que acompanham as entregas de carne bovina deverão indicar, obrigatoriamente, as peças de talho entregues (Ex. vazia, alcatra, pá, acém, etc.) ou a que se referem os respetivos produtos (Ex. bifes de vazia, carne de pá em cubos, etc.). É obrigatória a indicação do tipo de rês a que se referem os produtos/peças entregues (bovino adulto, novilho ou vitela).



- d) A carne porcionada em bifes/bifanas/costeletas deverá ser acondicionada de forma a permitir destacamento de cada peça individualmente, e no estado congelado/ultracongelado.

2. Lote 2: Porco - Carne proveniente de reses com peso máximo de 70Kg

- a) A carne de porco congelada deverá ser embalada e separada individualmente, com o peso indicado na referência do produto com tolerância de 10 gramas.
- b) A carne de suíno deverá ser proveniente de reses com peso máximo de 70 kg. Os documentos que acompanham as entregas de mercadoria deverão indicar, obrigatoriamente, as peças de talho entregues (Ex. lombo, pá, costeletas do fundo, etc.) ou a que se referem os respetivos produtos (Ex. bifes de perna, carne de pá em cubos, etc.).
- c) As miudezas de suíno frescas comestíveis deverão provir de animais sadios e novos, abatidos nas condições previstas para as carnes de bovino. Deverão apresentar-se frescas, sem cheiros ou colorações anormais.
- d) A carne porcionada em bifes/bifanas/costeletas deverá ser acondicionada de forma a permitir destacamento de cada peça individualmente, e no estado congelado/ultracongelado.

3. Lote 3: Borrego

- a) A carne de borrego deve ser constituída de carcaças despojadas de pele e de todos os órgãos internos (com exceção dos rins e gordura envolvente), da cabeça e extremidades locomotoras a partir do carpo e do tarso. O externo deverá ser dividido em duas partes simétricas por um corte segundo o plano médio.
- b) A carne de borrego deve ser de animais abatidos aprovados para consumo e preparados em matadouros devidamente homologados e com inspeção médico-veterinária reconhecida oficialmente pela Autoridade Competente sendo inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com os regulamentos legais.
- c) Os borregos serão fornecidos com peso até 15 kgs de carcaça cada.
- d) As carcaças a fornecer deverão ter uma proteção de gordura superficial (flor) não excessiva.
- e) A carne porcionada em costeletas deverá ser acondicionada de forma a permitir destacamento de cada peça individualmente, e no estado congelado/ultracongelado.

4. Lote 4: Aves

- a) Carcaças de frangos, patos, perus de acordo com o Regulamento CEE 1538/91, carcaças evisceradas sem miudezas, cabeça, esófago e traqueia, patas ao nível do tarso e pescoço. A rotulagem deverá estar de acordo com a Legislação em vigor. O peso médio das carcaças deverá ser de 1.200 kg para frangos e 5 a 8 kg para perus, e de classe A.



- b) Pretendemos que sejam apresentadas propostas para carcaças refrigeradas e para carcaças congeladas (estas deverão ser embaladas individualmente), assim como para bifes, coxas e antecoxas de frango e coxas e bifes de peru.
- c) As carcaças serão entregues no estado de refrigerado ou congelado e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária “post mortem”.
- d) Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou cânulos, hematomas, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações repugnantes ou impróprias para consumo.
- e) Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade o aspeto cozido da pele, presença de fezes ou restos de alimentação, de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- f) As carcaças que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- g) A embalagem deverá ser em recipientes metálicos de rede ou chapa, de preferência de aço inoxidável, ou em embalagens de plástico. As embalagens deverão apresentar-se limpas e proteger convenientemente o conteúdo.
- h) Os bifes de peru ou de frango deverão ser obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais e ter o aspeto laminado sem fragmentos de osso ou cartilagens. As coxas e antecoxas de frango deverão ter o peso médio de 250/260 gr cada e as coxas de 70/80 grs., devendo ser embaladas separadas individualmente, com indicação da gramagem.
- i) A carne porcionada em bifes deverá ser acondicionada de forma a permitir destacamento de cada peça individualmente, e no estado congelado/ultracongelado.

5. Lote 5: Produtos de Charcutaria

- a) Só poderão ser fornecedores de produtos de charcutaria os que possuírem as condições exigidas por Lei, devendo os mesmos identificar o local de preparação dos produtos e a Autorização Sanitária.
- b) Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de animais abatidos e aprovados para consumo público de acordo com o regulamento da inspeção sanitária.



- c) Deverão ser acondicionados em embalagens limpas e convenientemente protegidos de poeiras e outros fatores de conspurcação.
- d) O enlatamento de salsichas será em embalagens de folha-de-flandres herméticas, de formato cilíndrico e litografadas com a indicação do P.B (Peso Bruto) e P.E. (peso escorrido) nome do fabricante, data do enlatamento e prazo de validade. O excipiente oleoso deverá estar de acordo com as disposições legais. Qualquer anomalia de natureza higio-sanitária ou de outra natureza que justifique a devolução de uma embalagem origina a devolução do respetivo lote.
- e) O fiambre a fornecer será devidamente embalado, tipo inglês, e deverá ser fabricado com pernas de porco. As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas de acordo com a Lei, e isentas de qualquer sinais de alteração ou rutura. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, um excesso no excipiente gelatinoso no decorrer da sua abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam a sua rejeição e substituição imediata.
- f) O bacon deve ser de coloração branco-marfim ou branco-fumado de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiros e sabores característicos. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 3 cm ou superior a 6 cm. Deverá ser curado pelo sal e devidamente seco. O prazo de validade deverá obedecer à legislação em vigor.

6. Lote 6: Peixe, moluscos e marisco

- a) Os peixes congelados, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados por processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa - descamação, corte das barbatanas e evisceração completa - e corresponder a espécies de primeira categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam. Não devem revelar sinais de descongelação, recongelação, desidratação, oxidação ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- b) O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.
- c) Os moluscos deverão apresentar-se devidamente limpos e prontos para a confeção.
- d) Quaisquer rejeições verificadas depois da sua confeção e por motivo de alteração de cheiro e desidratação acentuada, ou quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.



- e) Só poderão ser fornecedores as firmas devidamente licenciadas para o efeito pela autoridade sanitária competente para a congelação do peixe, moluscos e crustáceos e dispondo, para a marca apresentada, sistemas ou processos de congelação próprias legais.

7. Lote 7: Bacalhau e similares congelados e salgados secos

- a) No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- b) Migas a granel.

8. Lote 8: Marisco e Molusco

- a) Mariscos, Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados ou ultracongelados.

9. Lote 9: Transformados Peixe Ultracongelados

- a) Pastéis de bacalhau: com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.
- b) Barritas de peixe: com um teor igual ou superior a 50% de peixe.

10. Lote 10: Transformados Carne Ultracongelados

- a) Croquetes: Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.
- b) Hambúrguer/almondegas
- c) Carne picada deverá possuir as características de produto pré-embalado

11. Lote 11: Transformados Legumes e de soja Ultracongelados e frescos:

- a) Obrigatoriamente sem qualquer componente de origem animal.

12. Lote 12: Hortícolas – Congelados/Ultracongelados;

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.

13. Lote 13: Hortícolas – Frescos

- a) As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.
- b) Agriões, brócolos, couve-galega, nabiças, apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, aspeto fresco, sem excesso de talos ou raízes, convenientemente lavados, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso.
- c) Alfaces e couve portuguesa, com raízes aparadas, isentas de terra sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. As alfaces devem pesar, por dúzia, 2,5Kg a 3Kg. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurados ou em caixas de plástico.



- d) Alhos franceses serão tenros, limpos de terra e isentos de sinais de parasitas
- e) Beterraba, cenouras e nabos, serão tenros, limpos de terra e de rama e isentos de sinais de parasitas.
- f) Couve-flor, limpa de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da flor.
- g) Feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deteriorados.
- h) Couve-lombarda, isenta de pés sem folhas velhas, amarelas ou parasitas.
- i) Pimentos e tomates, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.
- j) Cenoura – As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade, inteiras, de aspeto fresco, apresentar todas as características e a cor típica da variedade. Podem admitir-se uma coloração verde ou violenta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm. O seu fornecimento deverá ser em sacos de plástico perfurados.
- k) Rotulagem aplicável.
- l) Entrega em caixas plásticas ou de cartões, não sendo permitida a entrega em caixas de madeira.

14. Lote 14: Fruta – Fresca

- a) A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.
- b) Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e boas condições higiénicas.
- c) Os citrinos, as maçãs e peros deverão ser acondicionados em caixas de material descartável.
- d) Restantes produtos entregues caixas plásticas ou de cartões, não sendo permitida a entrega em caixas de madeira.
- e) Rotulagem aplicável.

15. Lote 15: Lacticínios

- a) O leite ultrapasteurizado deverá ser fornecido em embalagens de 1 litro e o leite achocolatado em garrafas de vidro de 1/5 de litro de acordo com as características legais.
- b) Os iogurtes deverão ser fornecidos com o prazo de validade não inferior a 20 dias, a contar da data do fornecimento.
- c) A percentagem de gordura no queijo não deve ser inferior a 45%. Serão rejeitados os queijos cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificação,



avaria ou conspurcação, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.

- d) A manteiga deverá ser constituída pela gordura do leite e fornecida em embalagens de 250 gr dentro da validade e de acordo com as normas Portuguesas em vigor.
- e) A margarina deverá ter um prazo de validade nunca inferior a 30 dias, a contar da data do fornecimento.
- f) A margarina deverá ser convenientemente acondicionada no tipo de embalagem permitida por lei.
- g) Serão rejeitadas as margarinas cujas características não correspondam à posição legal ou revelem sinais que as desvalorizem ou as tornem impróprias para consumo.

16. Lote 16: Mercarias secas

16.1. Enlatados

- a) O atum será em posta do tronco e o excipiente oleoso, de preferência azeite e corresponder às disposições legais.
- b) Os recipientes metálicos deverão ser litografados, com indicação bem visível do conteúdo, natureza do excipiente, peso líquido, peso escorrido, tipo de confeção e identificação do recipiente e deverá obedecer às determinações legalmente estabelecidas.
- c) Serão rejeitadas as latas abauladas, oxidadas, não litografadas, e as que revelarem excesso de excipiente oleoso ou matéria-prima de qualidade inferior.

16.2. Leguminosas secas

- a) Serão fornecidos inteiros, embalados em sacos apropriados, devidamente fechados. As embalagens deverão conter um rótulo - bem visível - com a indicação da variedade, tipo, peso, nome do fornecedor e prazo de validade.
- b) Os feijões, qualquer que seja a variedade, deverão apresentar-se limpos, sem mistura de grãos estranhos e revelar uniformidade de tamanho.
- c) O grão-de-bico deverá apresentar-se limpo, de tamanho uniforme e será do tipo adequado ao fim culinário a que se destine, conforme solicitado.
- d) Serão recusados os legumes secos em que sejam visíveis infestações de parasitas vivos ou sinais evidentes de expurgo.

16.3. Sal Marinho

- a) Deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e seja incolor em solução aquosa a 10%; Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e



sem vestígios de impurezas; As embalagens deverão apresentar-se em sacos de algodão de papel ou plásticos, com o peso de 1 Kg ou embalagens apropriadas para o sal de mesa; As embalagens deverão conter, de forma legível, a marca, designação do conteúdo, peso líquido e unidade fabril produtora.

16.4 Vinagre

- a) O vinagre a fornecer deverá ser resultante da fermentação do vinho; deverá apresentar-se límpido, cheiro e cor próprios e sabor vinoso, com respeito pelas características legais; O vinagre deverá apresentar-se em galhetas plásticas, rotuladas, com taras irrecuperáveis.

16.5 Cereais, Arroz, Massas Alimentares, Farinha e Especiarias

- a) Os produtos deverão ser fornecidos, em embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene, e com os pesos indicados no respetivo anexo.

16.6. Azeite

- a) *Azeite virgem extra* – cuja acidez, expressa em ácido oleico não seja superior a 1º, garrafa inviolável – emb. 0,75 lt (quantidade líquida) – as embalagens invioláveis devem ser de acordo com a legislação em vigor.
- b) *Azeite virgem* – cuja acidez, expressa é até 2% - emb. 5 lt (quantidade líquida).
- c) Os fornecimentos deverão obedecer ao estipulado no Decreto-Lei nº 343/88, de 28 de setembro.

16.7 Óleos Alimentares

- a) O óleo será fornecido em embalagens de um e cinco litros.

16.8 Banha

- a) Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

16.9 Chá

- a) O chá deverá ser fornecido em embalagens de doses individuais, com indicação da marca de origem e indicação do nome do fabricante.

17. Lote 17: Especiarias

- a) Devem ser entregues devidamente embaladas e rotuladas.

18. Lote 18: Pastelaria

- a) Os artigos de pastelaria devem ser fornecidos com as características definidas legalmente e transportados em condições de perfeita higiene.
- b) O produto será apresentado parceladamente nos locais a indicar pelos SASUE.



- c) Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora reservam-se o direito de mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto.
- d) Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação do produto que não se enquadre nas normas em vigor.

19. Lote 19: Ovos e derivados

19.1. O produto deverá ser fornecido de acordo com as Normas Portuguesas em vigor devendo indicar-se:

- a) A categoria e a classe;
- b) O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- c) O número do centro de inspeção e classificação;
- d) O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- e) A marca da empresa ou a marca comercial.
- f) As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um selo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem. A caixa deverá conter um rótulo contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.
- g) Ovos pasteurizados (ovo inteiro, gema e clara): transportados nas temperaturas indicadas pelo produtor e devidamente identificado.

20. Lote 20: Bebidas sem álcool

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.

21. Lote 21: Bebidas com álcool

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.

22. Lote 22: Papéis, Plásticos e Outros

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.

23. Lote 23: Higiene e Segurança Alimentar

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.

24. Lote 24: Material de Higiene e Limpeza

- a) Nenhuma especificação técnica a indicar.



Cláusula 28ª

Embalagens e Quantidades

1. Forma de apresentação da proposta:

- a) Relativamente a todos os bens para os quais o concorrente apresenta proposta, deverá ser indicado de forma inequívoca, a que quantidade e tipo de embalagem corresponde o preço unitário que inscrito na proposta.
- b) Deverá da mesma forma ser indicado a unidade de embalagem para encomendas (p.e., caixa de 10 garrafas, garrafão de 5 litros, etc.) e o preço correspondente.
- c) Sem estes dados será impossível para o júri proceder à comparação de preços e à ordenação das propostas dos concorrentes.

Cláusula 29ª

Penalidades

1. Os produtos entregues devem obedecer às características previstas no presente caderno de encargos assim como ao indicado nos “pedidos” feitos pelos SASUE.
2. Em caso de irregularidades em relação aos produtos entregues, poderá verificar-se a aplicação de penalidades ao fornecedor pelos SASUE, cumulativamente com as anteriormente previstas (Clausula 14ª), conforme a seguir se descreve:
 - a) Em caso de entrega de produtos não previstos no presente caderno de encargos e/ou substituição não autorizada dos produtos previstos e encomendados, os SASUE poderão, a seu exclusivo critério, aceitar os produtos entregues não havendo, no entanto, nestes casos, direito do fornecedor a qualquer pagamento correspondente a esses produtos.
 - b) Em caso de devolução, pelos SASUE, de produtos entregues pelo Fornecedor, por não serem produtos autorizados, por não satisfazerem as exigências do presente caderno de encargos (tipo, qualidade, calibre, etc.) ou por incumprirem obrigações legais de qualquer ordem, o Fornecedor incorrerá numa penalidade específica no montante correspondente ao dobro do valor dos produtos devolvidos.
 - c) Em caso de devolução de produtos por se verificar violação das normas de segurança alimentar tais como, por exemplo, não apresentarem as temperaturas adequadas, apresentarem sinais de descongelação ou recongelação, apresentarem embalagens deterioradas ou não adequadas, não apresentarem a rotulagem legalmente prevista e/ou adequada, não terem sido transportadas em veículos adequados às necessidades dos produtos entregues, violarem



qualquer das exigências do presente caderno de encargos etc., o fornecedor incorrerá numa penalidade mínima correspondente ao dobro do valor da mercadoria devolvida e que, de acordo com a gravidade da não conformidade e a exclusivo critério dos SASUE, poderá atingir o valor máximo correspondente a quatro vezes o valor da mercadoria devolvida.

- d) Em caso de produtos que tenham sido recebidos pelos SASUE em que, pelas suas características específicas (tratar-se de produtos congelados ou de produtos com embalagens invioláveis antes do uso, por exemplo), alguma(s) não conformidade(s) mencionada(s) nas linhas b) e c), só seja(m) detetada(s) posteriormente à entrega, os SASUE manterão o direito à respetiva devolução, incorrendo o Fornecedor nas penalidades previstas nos números já mencionados, para as não conformidades detetadas.
- e) Em caso de deteção de não conformidades após a entrega, os SASUE informarão por escrito (e-mail) o fornecedor, que disporá de 24 horas para retirar os produtos salvo se, dada a índole da não conformidade, não seja adequado ou possível manter os produtos armazenados, aguardando a retirada, caso em que estes serão destruídos, pelos SASUE, a expensas do Fornecedor.
- f) Se eventualmente o fornecedor não retirar os produtos no prazo previsto na alínea e), os SASUE poderão, a seu exclusivo critério, proceder à destruição dos produtos em causa ou retirá-los das suas instalações para local apropriado à respetiva situação, sendo todas as despesas decorrentes de qualquer dos casos da responsabilidade do Fornecedor.
- g) Todos os créditos em favor dos SASUE, provenientes da aplicação de penalidades e/ou de devoluções, poderão ser deduzidos por estes dos pagamentos a fazer ao Fornecedor, isto após a informação emitida pelos SASUE, dirigida ao Fornecedor, e a competente emissão de Nota de Débito.
- h) Em caso de não entrega de produtos nos horários definidos e prazo previsto e/ou indicado no “pedido” dos SASUE, estes poderão recorrer ao mercado, adquirir os produtos não entregues e debitar o valor despendido ao fornecedor, acrescido das despesas em que eventualmente incorrer para o efeito (transporte, por exemplo). Nestes casos, o Fornecedor incorrerá ainda numa penalidade no montante correspondente ao valor dos produtos não entregues a tempo.
- i) A receção e aceitação de produtos, entregues após a data para que foram solicitados, fica a exclusivo critério dos SASUE assim como, em caso de aceitação, a aplicação ou não da penalidade prevista na alínea h).



- j) Em caso de análises bromatológicas, levadas a efeito pelos SASUE, por quem em estes deleguem ou, ainda, por entidades oficiais, que apresentem resultados não conformes de acordo com os limites previstos em legislação ou que ponham em risco, de alguma forma a saúde dos utentes ou a segurança alimentar, o Fornecedor em questão ficará sujeito a uma penalidade mínima correspondente ao dobro do valor da mercadoria entregue e de que a amostra analisada fazia parte e que, de acordo com a gravidade da não conformidade e a exclusivo critério dos SASUE, poderá atingir o valor máximo correspondente a cinco vezes o valor da mercadoria.
- k) Além da penalidade referida, o fornecedor será ainda responsável por quaisquer prejuízos ou despesas em que os SASUE incorram ou venham a incorrer em consequência do eventual uso dos produtos em questão.
- l) Em caso de ainda existirem, nos armazéns dos SASUE, produtos da mesma entrega e/ou lote daqueles de que a amostra analisada e não conforme fazia parte, todos estes produtos serão devolvidos ao Fornecedor ou destruídos pelos SASUE, de acordo com o seu exclusivo critério. Em qualquer dos casos, tudo decorrerá sempre a expensas do Fornecedor.



ANEXO A

Mapa de Quantidades Estimadas

MAPA DE QUANTIDADES ESTIMADAS

Código	Designação	Unid.	Quantidades Estimadas
1	Lote 1: Novilho		
1.1	Alcatra de novilho	kg	700
1.2	Bitoque de pojadouro (embalado individualmente +- 200gr)	kg	100
1.3	Ganso de novilho	kg	100
1.4	Lombo de novilho	kg	100
1.5	Pojadouro de novilho	kg	200
1.6	Vazia de novilho	kg	200
1.7	Bifes da vazia de novilho (embalado individualmente +- 200gr)	kg	100
1.8	Pá de novilho	kg	100
1.9	Acém de novilho	kg	100
2	Lote 2: Porco		
2.1	Bifana da perna 70-80gr	kg	300
2.2	Bifana do lombo 70-80gr	kg	200
2.3	Panados de porco 80-90 gr	kg	200
2.4	Cabeça de Porco	kg	50
2.5	Chispe	kg	200
2.6	Costoletas do lombo 100/110 gr.	kg	250
2.7	Costoletas do fundo 100/110 gr.	kg	100
2.8	Entrecosto carnudo	kg	200
2.9	Entremeada fatiada	kg	100
2.10	Espetadas	kg	100
2.11	Fígado de Porco	kg	50
2.12	Lombinho	kg	500
2.13	Lombo	kg	500
2.14	Orelha	kg	50
2.15	Pá sem osso	kg	150
2.16	Perna sem osso	kg	700
2.17	Pés	kg	100
2.18	Plumas Porco Preto	kg	100
2.19	Secretos Porco Preto	kg	150
2.20	Lombinho de porco preto	kg	200
2.21	Toucinho manta	kg	150
3	Lote 3: Borrego		
3.1	Dianteiros	kg	50
3.2	Perna	kg	300
3.3	Costeleta	kg	300
4	Lote 4: Aves		
4.1	Bifes de Perú exclusivamente por corte de musculos peitorais (150 gr)	kg	700
4.2	Bifes de Frango exclusivamente por corte de musculos peitorais (150 gr)	kg	300
4.3	Panados de frango 80-90gr	kg	100
4.4	Panados de Perú 80-90 gr	kg	100
4.5	Coxas de Frango (80-85 gr cada)	kg	200
4.6	Perna inteira Peru (coxa e ante-coxa + - 250gr)	kg	300
4.7	Frango carcaça limpa (+- 1,2Kg)	kg	2000
4.8	Moelas de Frango	kg	100
4.9	Peito de Frango (70/80 gr.)	kg	300
4.10	Pato (1,5kg a 2kg)	kg	700
4.11	Perú carcaça limpa (=>5 Kg)	kg	100
5	Lote 5: Produtos de charcutaria		
5.1	Alheiras	kg	150
5.2	Bacon	kg	100
5.3	Chouriço Corrente	kg	75
5.4	Chouriço de carne Corrente	kg	75
5.5	Farinheira	kg	75
5.6	Linguiça corrente	kg	100
5.7	Chourição para sandes inteiro	kg	75

5.8	Fiambre da pá inteiro	kg	500
5.9	Mortadela simples	kg	100
5.10	Paio porco preto	kg	75
5.11	Paio porco branco	kg	75
5.12	Painho porco preto	kg	75
5.13	Paio corrente (york)	kg	100
6	Lote 6: Peixe, moluscos e marisco		
6.1	Abrótea n.º3 Posta	kg	100
6.2	Bife de Atum 200gr	kg	100
6.3	Cação sem pele, posta	kg	100
6.4	Carapaus Médios p/grelhar	kg	50
6.5	Carapaus Pequenos p/fritar	kg	100
6.6	Corvina, posta	kg	200
6.7	Espadarte, bife 200gr	kg	75
6.8	Espadarte, posta 200gr	kg	50
6.9	Filetes pescada 100gr	kg	300
6.10	Filetes de solha	kg	50
6.11	Maruca	kg	100
6.12	Medalhães de Pescada s/Pele	kg	200
6.13	Peixe-espada branco, posta	kg	150
6.14	Peixe-espada preto, posta	kg	150
6.15	Perca do nilo, posta	kg	250
6.16	Pescada n.º3, posta	kg	400
6.17	Petinga	kg	75
6.18	Salmão em posta	kg	300
6.19	Salmão lombos	kg	300
6.20	Salmão fumado	kg	10
6.21	Sardinha	kg	50
6.22	Solha	kg	300
6.23	Tamboril	kg	100
6.24	Red fish	Kg	100
6.25	Tintoreira, posta	Kg	100
7	Lote 7: Bacalhau e similares congelados, secos e salgados		
7.1	Bacalhau em Posta Demolhado (gadus morhua) - crescido	kg	200
7.2	Bacalhau em Posta Demolhado (gadus morhua) - graúdo	kg	200
7.3	Migas de bacalhau (code gadus morhua)	kg	1000
7.4	Migas de paloco	kg	500
7.5	Bacalhau em Posta (gadus morhua) - crescido	kg	200
7.6	Bacalhau em Posta (gadus morhua) - graúdo	kg	200
7.7	Bacalhau em Posta do Lombo Demolhado (gadus morhua) - graúdo	kg	100
8	Lote 8: Marisco e moluscos		
8.1	Camarão 20/40	kg	30
8.2	Ameijôa Casca Branca	kg	50
8.3	Berbigão com casca	kg	20
8.4	Miolo de camarão 60/80	kg	30
8.5	Miolo de camarão 40/60	kg	50
8.6	Chocos pequenos limpos	kg	400
8.7	Lulas Limpas	kg	600
8.8	Polvo limpo	kg	500
8.9	Pota limpa	kg	200
8.10	Tiras de choco	kg	100
9	Lote 9: Transformados de peixe ultracongelados		
9.1	Calamares c/ovo	Kg	200
9.2	Calamares s/ovo	Kg	100
9.3	Caldeirada peixe 5 espécies	Kg	100
9.4	Delicias do mar	Kg	50
9.5	Douradinhos de pescada	Kg	200
9.6	Douradinhos de salmão	Kg	75
9.7	Hamburguers peixe 80gr	Kg	50

9.8	Lulas recheadas	Kg	100
9.9	Tiras de Choco (panado)	Kg	100
9.10	Pasteis de bacalhau	DUZ	800
9.11	Preparado arroz-marisco	Kg	50
9.12	Rissóis de pescada	DUZ	800
9.13	Rissóis de camarão	DUZ	500
10	Lote 10: Transformados de carne ultracongelados		
10.1	Almondegas mistas	Kg	100
10.2	Almondegas frango ou peru	Kg	100
10.3	Carne picada mista	Kg	100
10.4	Carne picada frango ou peru	Kg	100
10.5	Chamuça	DUZ	20
10.6	Cordon-bleu	Kg	50
10.7	Croquetes de carne	DUZ	500
10.8	Empadas de galinha	DUZ	50
10.9	Espetadas de porco	Kg	50
10.10	Espetadas de frango	Kg	50
10.11	Hamburguers de frango 80gr	Kg	100
10.12	Hamburguers de peru 80gr	Kg	100
10.13	Hamburguers de porco 80gr	Kg	100
10.14	Hamburguers mistos (bovino+suíno) 80gr	Kg	100
10.15	Nuggets de frango	Kg	100
10.16	Rissóis de carne	DUZ	300
10.17	Salsichas frescas Aves	Kg	100
10.18	Salsichas frescas Porco	Kg	100
11	Lote 11: Transformados de legumes e de soja ultracongelados e frescos		
11.1	Alheira de tofu	Unid.	100
11.2	Douradinhos de legumes (embalagem de 10 unidades)	Unid.	100
11.3	Enchido tipo chouriço	Unid.	70
11.4	Enchido tipo farinheira	Unid.	70
11.5	Hamburguers de legumes 80 gr	Unid.	200
11.6	Hamburguers de soja 80 gr	Unid.	200
11.7	Tofu (Vácuo)	Kg	50
11.8	Seitan (Vácuo)	Kg	50
12	Lote 12: Hortícolas congelados e ultracongelados		
12.1	Alho francês	kg	300
12.2	Abóbora	kg	200
12.3	Batata aos cubos pre-frita	kg	200
12.4	Batata em palitos pre-frita	kg	400
12.5	Batata em rodela pre-frita	kg	100
12.6	Batata parisiense pre-frita	kg	100
12.7	Bróculos	kg	300
12.8	Caldo Verde	kg	50
12.9	Castanhas peladas	kg	50
12.10	Cenoura baby	kg	30
12.11	Cenoura cubo	kg	300
12.12	Cenoura rodela	kg	50
12.13	Cogumelos laminados	kg	50
12.14	Couve flor	kg	300
12.15	Couves de bruxelas	kg	50
12.16	Douradinhos de legumes (embalagem de 10 unidades)	Unid.	150
12.17	Ervilhas	kg	400
12.18	Espargos verdes	kg	200
12.19	Esparregado de espinafres	kg	50
12.20	Espinafres em folha	kg	700
12.21	Favas	kg	200
12.22	Feijão verde plano	kg	300
12.23	Feijão verde redondo	kg	300
12.24	Jardineira	kg	300

12.25	Macedonia	kg	300
12.26	Milho	kg	50
12.27	Puré de Batata	kg	50
13	Lote 13: Hortícolas frescos		
13.1	Agrião	kg	100
13.2	Alface	kg	1500
13.3	Alhos	kg	500
13.4	Alho francês	kg	100
13.5	Batata	kg	12000
13.6	Batata-Doce	kg	200
13.7	Beringelas	kg	100
13.8	Beterraba	kg	100
13.9	Cebola	kg	2000
13.10	Cenoura	kg	2500
13.11	Coentros	kg	100
13.12	Courgettes	kg	500
13.13	Couve coracao de boi	kg	50
13.14	Couve flor	kg	50
13.15	Couve lombarda	kg	500
13.16	Couve portuguesa	kg	100
13.17	Couve roxa	kg	100
13.18	Espinafres	kg	75
13.19	Feijão verde plano	kg	100
13.20	Grelos	kg	50
13.21	Hortelã	kg	70
13.22	Louro	kg	10
13.23	Manjeriçao	kg	5
13.24	Nabiça	kg	100
13.25	Nabos	kg	150
13.26	Pepinos	kg	200
13.27	Pimentos verdes	kg	100
13.28	Pimentos vermelhos	kg	100
13.29	Rucola	kg	30
13.30	Salsa	kg	70
13.31	Tomate para salada	kg	2000
13.32	Tomate cereja	kg	50
14	Fruta fresca		
14.1	Abacaxi	kg	400
14.2	Bananas	kg	100
14.3	Cerejas	Kg	100
14.4	Kiwis (70 - 90grs)	kg	500
14.5	Laranja (120-150gr)	kg	2000
14.6	Limao (70-90gr)	kg	200
14.7	Lima	kg	20
14.8	Maca Golden (60-70 mm)	kg	1000
14.9	Maca Reineta (60-70mm)	kg	100
14.10	Maca Starking (60-70 mm)	kg	1000
14.11	Manga	kg	100
14.12	Melancia	kg	700
14.13	Melao	kg	700
14.14	Meloa	kg	500
14.15	Morango	kg	100
14.16	Pera Rocha (60 - 70mm)	kg	500
14.17	Pessego (60-70 mm)	kg	100
14.18	Uvas de mesa Brancas cat. I	kg	100
14.19	Uvas de mesa Tintas cat. I	kg	200
15	Lote 15: Lactínicos		
15.1	Iogurtes líquidos aromas diversos	UN	700
15.2	Iogurtes líquidos magros aromas	UN	200

15.3	logurtes naturais sólidos	UN	100
15.4	logurtes sólidos aromas diversos	UN	700
15.5	logurtes solidos com pedacos de fruta	UN	400
15.6	Leite c/chocolate garrafa 0,25 lt	GAR	5000
15.7	Leite meio-gordo UHT	L	3000
15.8	Manteiga de vaca c/sal 250 gr	UN	1500
15.9	Manteiga de vaca c/sal dose individual	UN	500
15.10	Margarina cozinha	kg	400
15.11	Natas UHT 1 litro (para bater)	L	300
15.12	Natas UHT 1 litro (para culinária)	L	500
15.13	Queijo de cabra curado	UN	400
15.14	Queijo de cabra fresco pasteurizado	UN	700
15.15	Queijo de mistura	UN	500
15.16	Queijo mozzarella	UN	50
15.17	Queijo de ovelha curado	UN	500
15.18	Queijo tipo flamengo barra	kg	1500
16	Lote 16: Mercarias secas		
16.1	Açúcar em pó	Kg	50
16.2	Açúcar granulado	Kg	800
16.3	Adocante s/ açúcar	UN	2000
16.4	Arroz carolino	Kg	400
16.5	Arroz extra-longo	Kg	2000
16.6	Atum Posta em lata +/- 1,850 Kg	Lata	400
16.7	Azeite virgem (embl. 5 litros)	L	3000
16.8	Azeite extra-virgem embalagem inviolavel (250ml)	GAR	500
16.9	Azeite saquetas individuais	UN	1000
16.10	Azeitona preta (balde c/ 5kg)	Kg	50
16.11	Azeitona verde (balde)	Kg	20
16.12	Banha de porco	Kg	200
16.13	Batata frita palha	Kg	600
16.14	Batata tipo pala-pala	UN	100
16.15	Bolacha tipo Maria (pacote 200 grs)	UN	300
16.16	Caldo de galinha	Kg	50
16.17	Chá Camomila, Cx c/ 100	CX	750
16.18	Chá Cidreira, Cx c/ 100	CX	750
16.19	Chá Lúcia Lima, Cx c/ 100	CX	500
16.20	Chá Menta, Cx c/ 100	CX	750
16.21	Chá Preto, Cx c/ 100	CX	500
16.22	Chá Tilia, Cx c/ 100	CX	500
16.23	Chá Verde, Cx c/ 100	CX	750
16.24	Cogumelos inteiros	Kg	50
16.25	Cogumelos laminados	Kg	500
16.26	Crema de marisco	Kg	5
16.27	Crema de tomate	Kg	5
16.28	Cuscus	Kg	20
16.29	Farinha de trigo fina c/fermento	Kg	100
16.30	Farinha de trigo fina s/ fermento	Kg	800
16.31	Farinha maizena	Kg	40
16.32	Feijao catarino seco	Kg	50
16.33	Feijao encarnado cozido	Kg	100
16.34	Feijao encarnado seco	Kg	300
16.35	Feijao frade cozido	Kg	200
16.36	Feijao manteiga cozido	Kg	500
16.37	Feijao preto cozido	Kg	75
16.38	Granulado de soja	Kg	30
16.39	Granulado de soja grosso	Kg	30
16.40	Grao de bico cozido	Lata	400
16.41	Grao de bico seco	Kg	200
16.42	Ketchup Frascos (+/- 250 gr)	UN	200

16.43	Ketchup saquetas individuais	UN	1000
16.44	Lasanha branca e verde	UN	100
16.45	Lentilhas s/casca	UN	50
16.46	Maionese (embl Kg)	Kg	50
16.47	Maionese (embl. 250gr)	UN	200
16.48	Maionese saquetas individuais	UN	1000
16.49	Massa Canelonis	Kg	20
16.50	Massa Cotovelos	Kg	75
16.51	Massa Esparguete	Kg	200
16.52	Massa Fussili	Kg	50
16.53	Massa Fussili Tricolor	Kg	50
16.54	Massa Laços	Kg	75
16.55	Massa Macarronete	Kg	75
16.56	Massa Miúda (pevide, letras, cuscus, pontinha, estrelinha)	Kg	50
16.57	Massa Pimentao	UN	50
16.58	Massa Tagliatelli	Kg	50
16.59	Mel	Fr	30
16.60	Milho doce	Lata	50
16.61	Mini-tostas	UN	50
16.62	Molho de iogurte	UN	30
16.63	Molho de soja	UN	50
16.64	Molho ingles	UN	30
16.65	Molho piri-piri	UN	50
16.66	Mostarda (embl Kg)	Kg	10
16.67	Mostarda Frasco (embl. 250gr)	UN	300
16.68	Mostarda saquetas individuais	UN	800
16.69	Oleo alimentar (embl. 5lt)	L	2000
16.70	Pate de Atum	UN	300
16.71	Pate de Sardinha	UN	300
16.72	Pickles	Fr	30
16.73	Polpa de Tomate	L	600
16.74	Pure de batata com leite incorporado	Kg	200
16.75	Sal de cozinha, Kg	Kg	400
16.76	Sal de mesa refinado 250gr	UN	80
16.77	Sal saquetas individuais	UN	200
16.78	Tamaras secas sem caroço	Kg	30
16.79	Tomate pelado	Kg	600
16.80	Vinagre balsâmico 250ml	UN	20
16.81	Vinagre de vinho 750ml	UN	150
16.82	Vinagre de vinho, embalagem inviolável 250ml	UN	500
16.83	Vinagre saquetas individuais	UN	500
16.84	Vinho branco para cozinha	L	600
16.85	Vinho tinto para cozinha	L	30
17	Lote 17: Especiarias		
17.1	Canela em pau	Kg	10
17.2	Canela em pó	Kg	10
17.3	Caril moido frasco 40-50 gr	UN	25
17.4	Colorau doce	Kg	30
17.5	Cominhos (embl. +/- 250 gr)	UN	10
17.6	Cravinho grao (embl. +/- 250 gr)	UN	10
17.7	Cravinho moido (embl. +/- 250 gr)	UN	10
17.8	Noz-moscada (moida)	UN	30
17.9	Noz-moscada grão (embalagem +/-250gr)	UN	30
17.10	Mangericão (embalagem +/-250gr)	UN	20
17.11	Pimenta Branca moida (embalagem +/-250gr)	UN	50
17.12	Pimenta em grao(branca) (embalagem +/-250gr)	UN	50
17.13	Pimenta em grão (preta) (embalagem +/-250gr)	UN	50
17.14	Pimenta Preta moida (embalagem +/-250gr)	UN	50
17.15	Poejos secos	Kg	5

17.16	Oregãos	UN	50
17.17	Tabasco	UN	50
18	Lote 18: Pastelaria		
18.1	Ananas em calda (lata +/- 850 gr)	Lata	300
18.2	Cereja em calda	Lata	10
18.3	Chocolate em pó	Kg	20
18.4	Chocolate em tablete p/culinaria	Kg	100
18.5	Coco ralado	Kg	40
18.6	Caramelo liquido	Fr	200
18.7	Doce de gila	Kg	20
18.8	Fermento em pó	Kg	50
18.9	Gelatina ananas	Kg	50
18.10	Gelatina branca em folhas	FOL	1500
18.11	Gelatina laranja	Kg	50
18.12	Gelatina morango	Kg	50
18.13	Gelatina pessego	Kg	50
18.14	Gelatina tutti-fruti	Kg	100
18.15	Leite condensado	Lata	300
18.16	Leite-creme	Kg	50
18.17	Leite de côco (lata 400ml)	Lata	96
18.18	Miolo de amendoa com pele	Kg	20
18.19	Miolo de amendoa sem pele	Kg	40
18.20	Miolo de noz	Kg	20
18.21	Miolo de pinhao (embalagem +/- 250 gr)	Unid	20
18.22	Mousse de ananas	Kg	30
18.23	Mousse de chocolate	Kg	50
18.24	Pessego em calda	Kg	400
18.25	Polpa de manga	Kg	10
18.26	Polpa de maracujá	Kg	10
18.27	Pudim de baunilha	Kg	100
18.28	Pudim de caramelo	Kg	100
18.29	Pudim de chocolate	Kg	50
18.30	Pudim flan	Kg	50
18.31	Sultanas sem caroço	Kg	30
19	Lote 19: Ovos e derivados		
19.1	Ovo pasteurizado liquido (clara)	L	100
19.2	Ovo pasteurizado liquido (gema)	L	100
19.3	Ovo pasteurizado liquido (inteiro)	L	200
19.4	Ovos cozidos (balde +/- 25 unidades) Balde	UN	10
19.5	Ovos de codorniz	DUZ	50
19.6	Ovos, Classe M, Categoria A	DUZ	2500
20	Lote 20: Bebidas sem álcool		
20.1	Água garrafa vidro s/gás 1 Litro	UN	1500
20.2	Água garrafa vidro s/gás 500ml	UN	1500
20.3	Água Mineral c/ gás garrafa vidro 250 ml	UN	1200
20.4	Água Nascente s/ gás garrafa plástico 330ml	UN	5000
20.5	Água Nascente s/ gás garrafa plástico 500ml	UN	10000
20.6	Água Nascente s/ gás garrafa plástico 1,5 lt.	UN	15000
20.7	Bebida gaseificada sabor limão lata 330 ml	UN	500
20.8	Bebida gaseificada sabor cola lata 330 ml	UN	1800
20.9	Bebida gaseificada tipo sumo sabor diversos lata 330 ml	UN	2000
20.10	Chá gelado lata 330 ml	UN	3000
20.11	Néctar de fruta sabores diversos garrafa 200 ml	UN	2500
20.12	Sumo fruta sabores diversos garrafa 200 ml	UN	2000
20.13	Sumo concentrado laranja (Diluído)	L	20000
20.14	Sumo concentrado manga, maracujá, abacaxi, maçã (Diluído)	L	3000
21	Lote 21: Cervejas e vinhos		
21.1	Cerveja c/álcool garrafa 330 ml	UN	500
21.2	Cerveja s/álcool garrafa 330 ml	UN	100

21.3	Vinho tinto de mesa BOX	UN	400
21.4	Vinho branco de mesa BOX	UN	300
22	Lote 22 - Papeis, plásticos e outros		
22.1	Colheres de sobremesa em madeira natural	UN	3000
22.2	Colheres de café (palletine) em madeira natural	UN	15000
22.3	Colheres de sopa em madeira natural	UN	12000
22.4	Copos de cartão 250 ml	UN	30000
22.5	Copos de cartão para café	UN	10000
22.6	Embalagens de alumínio take-away c/divisória (aproximadamente 17 cmx22 cm)	UN	20000
22.7	Embalagens de alumínio take-away s/divisória (aproximadamente 17cmx22 cm)	UN	20000
22.8	Embalagens take-away sopa (250 ml)	UN	20000
22.9	Embalagens take-away sopa (500 ml)	UN	10000
22.10	Facas de refeição em madeira natural	UN	3000
22.11	Garfos de refeição em madeira natural	UN	3000
22.12	Guardanapos 22x22 branco	MAC	5000
22.13	Guardanapos 33x33 branco simples	MAC	1000
22.14	Guardanapos 40x40 superior branco	MAC	500
22.15	Guardanapos 40x40 superior bordeaux	MAC	500
22.16	Guardanapos zig-zag	MAC	5000
22.17	Palitos de mesa caixa/frasco	UN	100
22.18	Palitos de mesa embalados individualmente	UN	50
22.19	Papel higiénico folha dupla	UN	20000
22.20	Papel higiénico industrial (rolos 130 m)	UN	5000
22.21	Pratos de cartão branco rasos médios (16cm)	UN	5000
22.22	Pratos de cartão branco rasos pequenos (12cm)	UN	5000
22.23	Resmas de toalhas de papel c/ 90*90 cm (c/250 folhas/resma)	UN	10
22.24	Resmas de toalhetes de papel p/tabuleiro c/ 30*45 cm-1000	UN	500
22.25	Rolos película aderente	m	15000
22.26	Rolos película alumínio	m	15000
22.27	Rolos de papel multi-uso para cozinha (tamanho grande)	UN	500
22.28	Sacos de plástico p/lixo 100*120 cm	UN	5000
22.29	Sacos de plástico p/lixo c/fio 50*60cm	UN	40000
22.30	Sacos de plástico p/lixo n.º 2 76*95 cm	UN	40000
22.31	Sacos plástico com asas médios	UN	5000
22.32	Sacos plástico cristal n.º1 50*70 cm com simbologia de compatibilidade alimentar	UN	10000
22.33	Sacos plástico cristal n.º2 40*60 cm com simbologia de compatibilidade alimentar	UN	10000
22.34	Sacos plástico cristal n.º3 30*40 cm com simbologia de compatibilidade alimentar	UN	10000
22.35	Sacos plástico cristal n.º4 15*25cm com simbologia de compatibilidade alimentar	UN	10000
22.36	Toalhetes interfolhas 20*24 - brancas	MAC	700
22.37	Embalagens Take Away de alumínio s/ divisória (aproximadamente 22cm x 30cm)	UN	20000
23	Lote 23: Higiene e segurança alimentar		
23.1	Aventais plásticos (caixas c/1000)	UN	10
23.2	Batas brancas de tecido com meia manga - S/M/L/XL/XXL	UN	30
23.3	Batas quadrados branco e azul tecido e com meia manga - S/M/L/XL/XXL	UN	30
23.4	Botas de borracha anti-derrapantes (vários números)	Par	20
23.5	Desengordurante líquido concentr. (limpeza de superfícies em cozinhas)	L	800
23.6	Desincrustante fogões/fornos	L	200
23.7	Detergente concentrado p/ máquinas lavar louça	L	300
23.8	Detergente desinfetante lava tudo - concentrado sem cheiro	L	1200
23.9	Detergente p/mãos sem cheiro (doseador universal)	L	600
23.10	Desinfetante p/mãos sem cheiro (doseador universal)	L	200
23.11	Detergente lava tudo sem cheiro (pavimentos)	L	800
23.12	Detergente desinfetante (2 em 1) lavar loiça à mão	L	1000
23.13	Detergente limpa-vidros sem amoníaco	L	100
23.14	Etiquetas para congelação autocolante (bem. 500)	UN	50

23.15	Kit de testes de óleos comm escala 5 cores	KIT	300
23.16	Kit de visitante (inclui bata, touca e proteção de sapatos)	UN	50
23.17	Luvras de borracha - S/M/L	Par	500
23.18	Luvras descartáveis c/ simbologia de compatibilidade alimentar(cx100)	EMB	200
23.19	Máscaras cirúrgicas com elástico (caixa com 50)	EMB	250
23.20	Panos de cozinha não tecidos	UN	200
23.21	Pastilhas /liquido desinfetante de legumes e frutas	UN	700
23.22	Sabão líquido para mãos (doseador universal)	L	100
23.23	Sacos para amostras asseticos com fecho 12*18	UN	5000
23.24	Secante concentrado p/ máquinas lavar louça	L	500
23.25	Toucas com pala brancas (caixa com 100)	EMB	100
23.26	Alcool gel	L	500
24	Lote 24: Material de higiene e limpeza		
24.1	Cera para chão incolor	L	150
24.2	Cera para chão amarela	L	25
24.3	Cera para chão vermelha	L	50
24.4	Panos de limpeza de superfícies	UN	200
24.5	Panos de limpeza multi-uso	UN	500
24.6	Limpa-vidros universal	L	300
24.7	Lixívia	L	5000
24.8	Detergente lavar carpetes e tapetes	L	10
24.9	Desentupidor de canos (líquido)	L	100
24.10	Amaciador de roupa lavagem à máquina	L	300
24.11	Anticalcário	Kg	50
24.12	Detergente branqueador para máquina roupa (eficaz)	Kg	500
24.13	Detergente lavar roupa mão	Kg	50
24.14	Gel tira-nódoas	UN	50
24.15	Rolos de esfregão verde	m	500
24.16	Balde de plástico c/ espremedor	UN	50
24.17	Esfregona	UN	100
24.18	Vassoura com cabo alto	UN	50
24.18	Cabo c/ rosca	UN	100
24.19	Cabo c/ rosca extensivel	UN	30
24.20	Bicha chuveiro flexivel	UN	50
24.21	Terminal chuveiro	UN	50
24.22	Cortinado WC	UN	50
24.23	Esfregão inox (40 gr.)	UN	300
24.24	Mopa com elástico e suporte	UN	25
24.25	Pano de microfibra	UN	100
24.26	Caixote de lixo 10 litros c/ Tampa e pedal	UN	20