

CADERNO DE ENCARGOS

CP n.º 2/SAS/2021

PARTE I

Cláusulas Jurídicas

Artigo 1º

Objeto

O objeto do contrato consiste, de acordo com as especificações técnicas descritas na parte II deste Caderno de Encargos, na aquisição por lotes, de carne diversa refrigerada e congelada (100% origem portuguesa) para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social de Leiria, Caldas da Rainha e Peniche.

Artigo 2º

Local e horário de entrega dos bens

- 1 - Os bens objeto do concurso serão entregues nas moradas dos Serviços de Ação Social, mencionadas no presente Caderno de Encargos.
- 2 - Os bens devem ser entregues **obrigatoriamente**, nos seguintes dias da semana:
 - a) Terça-feira até às 9H00 (tolerância de 30m)
 - b) Quarta-feira até às 15H00 (tolerância de 20m)
 - c) Sexta-feira até às 15H00 (tolerância de 30m)
- 3 - Os bens devem ser entregues de acordo com as encomendas feitas pelos **Serviços de Ação Social do Politécnico de Leiria**.
- 4 – O incumprimento reiterado do horário mencionado no ponto número 2 reserva o direito de rescisão de contrato por parte do contratante público.

Artigo 3º

Prazo de vigência do contrato

O contrato tem um prazo de vigência de 1 ano, compreendido entre 02 de janeiro de 2021 a 31 de dezembro de 2021.

Artigo 4º

Condições de pagamento

- 1 - Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos:
 - a) Adiantamento por conta dos bens a entregar;
 - b) Pagamentos contra a entrega dos bens.
- 2 - Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de **60 dias** em relação à data do respetivo vencimento.

Artigo 5º

Sigilo

- 1 - A entidade adjudicante garantirá o sigilo quanto a informações que venha a ter conhecimento relacionadas com a atividade dos concorrentes.
- 2 - O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa aos Serviços de Ação Social, de que possa ter conhecimento ao abrigo da execução do contrato.
- 3 - O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 12 meses a contar do cumprimento, cessação ou qualquer outra causa, do contrato.

Artigo 6º

Cessão da posição contratual

- 1 - O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou quaisquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
- 2 - Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário, toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
 - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 7º

Casos fortuitos ou de força maior

- 1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 8º

Patentes, licenças e marcas registadas

- 1 - São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2 - Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por 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.

Artigo 9º

Resolução do contrato

- 1 - O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
- 2 - Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo por parte da entidade adjudicatária:
 - a) Quando houver entrega de produtos que não correspondam aos adjudicados e solicitados pelo setor alimentar.
 - b) Quando houver atrasos sucessivos na entrega dos bens que ponham em causa o bom funcionamento dos Serviços, nomeadamente a confeção das ementas diárias.
 - c) A entrega de produtos no limite ou fora do prazo de validade.
 - d) A quebra da qualidade nos bens fornecidos, nomeadamente aspeto, peso e calibre.

- e) O não cumprimento da norma HS 28/12, em conformidade com a NP1524 de 25/03 de 1987 e o regulamento 853/2004 de 29/04 relativo ao transporte terrestre de alimentos perecíveis (em anexo).
- f) A desobediência reiterada às instruções e recomendações emanadas dos Serviços de Ação Social do IPLeiria, relativamente à qualidade dos produtos entregues.

3 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicatária pode resolver o contrato com a entidade adjudicante, quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses ou exceda 25% do preço contratual.

Artigo 10º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.

Artigo 11º

Prevalência

1 - Fazem parte integrante do contrato:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pela entidade adjudicante;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao Caderno de Encargos;
- c) O Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2 - Em caso de dúvidas prevalece em primeiro lugar os documentos referidos no n.º 1, pela ordem indicada.

PARTE II

Cláusulas Técnicas

Artigo 12º

Bens a fornecer

O objeto do procedimento consiste no fornecimento de carnes diversas refrigerada e congelada (de origem protegida, 100% portuguesa) de acordo com as especificações técnicas – Anexo A.

Artigo 13º

Locais de entrega dos bens

Os locais de entrega dos bens são os seguintes:

- **Campus 1** – Cantina 1 (Rua Dr. João Soares – Leiria)
- **Campus 2** – Cantina 2 e Cantina 3 (Morro do Lena, Alto do Vieiro – Leiria)
- **Campus 3** – Cantina 4 (Rua Isidoro Inácio Alves de Carvalho – Caldas da Rainha)
- **Campus 4** – Cantina 5 (Santuário Nossa Senhora dos Remédios - Peniche)

Nº	Lote 1 - Carne de porco fresca	Ponderação
1	Bifanas 80g a 100g	15%
2	Calção s/ unha (pernil)	0,5%
3	Carne picada	15,0%
4	Chispe completo	1,0%
5	Costeletas do cachaço	1,0%
6	Costeletas do lombo	4,0%
7	Costeletas do pé	4,0%
8	Entrecosto cortado para grelhar	3,0%
9	Entrecosto partido em cubos para guisar	3,0%
10	Entremeada fatiada (lentrisca com cerca de 80/100 g)	3,0%
11	Espetadas (1 pau)	7,5%
12	Febras 150g a 180g	10,0%
13	Lombinhos de alcaide	2,0%
14	Lombo	3,0%
15	Lombo recheado	3,0%
16	Orelha	1,0%
17	Pá s/ osso	5,0%
18	Perna s/ osso	5,0%
19	Rojões da pá (carne de porco à alentejana)	2,0%
20	Strogonoff (da febra)	12,0%

Nº	Lote 2 - Carne de porco congelada	Ponderação
1	Bifanas 80g a 100g congeladas	18%
2	Calção s/ unha (pernil) congelado	0,5%
3	Carne picada congelada	16,0%
4	Chispe completo congelado	1,0%
5	Costeletas do cachaço congeladas	1,0%
6	Costeletas do lombo congeladas	4,0%
7	Costeletas do pé congeladas	4,0%
8	Entrecosto cortado para grelhar congelado	3,0%
9	Entrecosto partido em cubos para guisar congelada	3,0%
10	Espetadas (1 pau) congeladas	3,0%
11	Febras 150g a 180g congeladas	7,5%
12	Lombinhos de alcaide congelados	10,0%
13	Lombo congelado	2,0%
14	Lombo recheado congelado	3,0%
15	Orelha congelada	3,0%
16	Pá s/ osso congelada	1,0%
17	Perna s/ osso congelada	5,0%
18	Rojões da pá (carne de porco à alentejana) congelados	5,0%
19	Strogonoff (da febra) congelado	10,0%



Nº	Lote 3 - Carne de bovino fresca	Ponderação
1	Bife Vazia	5%
2	Bife Alcatra	5%
3	Carne guisar :Aba da perna	7%
4	Carne cozer s/ osso: Ganso; Chambão	2%
5	Carne estufar: Ganso	10%
6	Carne picada	20%
7	Hambúrguers (mínimo de gordura)	15%
8	Almôndegas	12%
9	Espetadas Lombinho	4%
10	Costeletas do rosbife	5%
11	Osso buco	2%
12	Picanha	3%
13	Strogonoff (bife)	10%

Nº	Lote 4 - Carne de bovino congelada	Ponderação
1	Bife Vazia congelado	5%
2	Bife Alcatra congelado	5%
3	Carne guisar :Aba da perna congelada	7%
4	Carne cozer s/ osso: Ganso; Chambão congelada	2%
5	Carne estufar: Ganso congelada	10%
6	Carne picada congelada	20%
7	Hambúrguers (mínimo de gordura) congelados	15%
8	Almôndegas congeladas	12%
9	Espetadas Lombinho congeladas	4%
10	Costeletas do rosbife congeladas	5%
11	Osso buco congelado	2%
12	Picanha congelada	3%
13	Strogonoff (bife) congelado	10%

Nº	Lote 5 - Carnes diversas fresca	Ponderação
1	Borrego inteiro (9 a 14 kg)	20%
2	Vão de costela borrego	15%
3	Perna de borrego	30%
4	Costeletas de borrego	20%
5	Coelho inteiro	15%

Nº	Lote 6 - Carnes diversas congelada	Ponderação
6	Borrego inteiro (9 a 14 kg) congelado	20%
7	Vão de costela borrego congelado	15%
8	Perna de borrego congelada	30%
9	Costeletas de borrego congeladas	20%
10	Coelho inteiro congelado	15%

Nº	Lote7 - Carne de aves refrigerada	Ponderação
1	Bife de frango	8%
2	Bifes de peru	8%
3	Espetadas de peru	6%
4	Frango da quintinha	2%
5	Frango de 1 a 1,3 kg	20%
6	Galinha grande	2%
7	Hamburguer de peru	2%
8	Filete de frango panado (do peito)	8%
9	Pato com miúdos	2%
10	Peito de frango	10%
11	Perna de frango anatómica	10%
12	Perna de peru partida	7%
13	Peru para guisar desossado	5%
14	Strogonoff de peito de frango	4%
15	Strogonoff de peito de peru	6%



	Lote 8 - Carne de aves congelada	Ponderação
1	Bife de peru picado (lasanha)	10%
2	Bifes de peru	8%
3	Espetadas de peru	7%
4	Peito de frango	2%
5	Bife de frango	15%
6	Frango da quintinha	2%
7	Frango de 1 a 1,3 kg	2%
8	Hamburguers de peru	8%
9	Filete de frango panado	10%
10	Pato com miúdos	2%
11	Perna de frango anatómica	10%
12	Perna de peru partida	7%
13	Peru para guisar desossado	5%
14	Strogonoff de peito de frango	6%
15	Strogonoff de peito de peru	6%

ANEXO A

Caraterísticas organoléticas das carnes

1. Carne de bovino- vaca / Origem protegida 100% portuguesa

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).

a) Peças de talho para bifes - carne de 1ª categoria, sem osso

- Acém redondo - sem cobertura
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Vazia sem abas

Poderá ser solicitada a entrega de carne cortada para stroganoff, picanha fatiada, osso buco, costeleta de rosbife.

b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1.ª categoria, sem osso

- Acém comprido
- Alcatra
- Chã de fora
- Pá

c) Peças de talho para guisar - carne de 2ª categoria, sem osso

- Aba descarregada
- Acém comprido
- Cachaço
- Chã de fora
- Chambão da pá
- Chambão da perna
- Pá

d) Peças de talho para cozer - carne de 2ª categoria, sem osso

- Acém comprido
- Cachaço
- Chã de fora
- Chambão da pá
- Chambão da perna
- Pá
- Peito

1.1 Derivados cárneos picados (hambúrgueres, almôndegas – as fichas técnicas devem constar obrigatoriamente na proposta)

Este tipo de produto transformado deverá apresentar-se sob a forma ultracongelada e com os seguintes ingredientes:

a) Hambúrgueres:

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

b) Almôndegas:

- Carne de bovino picado (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate

- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

Almôndegas com diâmetro igual ou inferior a 3 cm, hambúrgueres com uma espessura igual ou inferior a 1 cm.

Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:

- Designação do produto;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico;
- Regras de conservação;
- Validade;
- Alergénios.

2. Carne de Porco: Origem protegida 100% portuguesa

As reses abatidas para consumo público poderão ser solicitadas no ato da encomenda refrigeradas ou congeladas e deverão cumprir todos os requisitos do regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

a) Bife de porco:

- Bifanas, proveniente de perna limpa, 80 a 100g
- Febras, proveniente de perna limpa, 150g a 180g
- Strogonoff proveniente de perna limpa.

- b) Perna limpa ou pá limpa assar
- c) Rojões da perna ou pá limpa e cortados em cubos de 3 cm x 3 cm.
- d) Costeletas do cachaço, lombo ou pá de acordo com o solicitado no ato da encomenda.
- e) Entrecosto: cortado para grelhar
- f) Entrecosto: cortado aos cubos para guisar
- g) Carne picada (só congelada)
- h) Lombo de porco
- i) Chispe e cabeça (orelha/orelheira), isentos de pelos, cicatrizes, contusões ou incisões.
- j) Toucinho:
 - Com espessura entre os 3cm e os 5 cm.
 - Fresco, entremeada;
 - Fumado, embalado.

k) Espetadas

I.1 Espetadas de porco ou mistas: Pedacos regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida:

- Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de chouriço, 8% de toucinho, 8% de pimento verde e 6% de cebola.
- Apresentação em unidades de 100 g no mínimo e 200g no máximo.
- Espetadas, sem chouriço (de porco ou mistas) Constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola.

3 - Carne de Aves Fresca e congelada

Carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

a) Inteira

- Deverá apresentar-se preparado segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica;
- A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça;
- O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, e 1 e 1,3 Kg, no caso de frango.

b) Coxas

- Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica.

c) Bifes

- Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".
- Poderá ser solicitado bife cortado em stroganoff.

d) Espetadas de peru

- Pedacos regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com característicos antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida.

e) Frescas ou refrigeradas. Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de chouriço, 8% de toucinho, 8% de pimento verde e 6% de cebola.

f) Apresentação em unidades de 100 g no mínimo.