

CONCURSO PÚBLICO
N.º 06/CP/SASULisboa/2020

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE**CADERNO DE ENCARGOS****PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS****CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS****CLÁUSULA 1ª – OBJETO****CLÁUSULA 2ª – CONTRATO****CLÁUSULA 3ª – PRAZO****CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS****CLÁUSULA 4ª – OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE****CLÁUSULA 5ª – CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS****CLÁUSULA 6ª – ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO****CLÁUSULA 7ª – INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS****CLÁUSULA 8ª – DEFEITOS E DISCREPÂNCIAS****CLÁUSULA 9ª – PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS****CLÁUSULA 10ª – DEVER DE SIGILO****CLÁUSULA 11ª – PREÇO CONTRATUAL****CLÁUSULA 12ª – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO****CLÁUSULA 13ª – ATRASO NOS PAGAMENTOS****CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO DO CONTRATO****CLÁUSULA 14ª – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR****CLÁUSULA 15ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO****CLÁUSULA 16ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO C****CLÁUSULA 17ª – PENALIDADES CONTRATUAIS****CLÁUSULA 18ª – RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA****CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS****CLÁUSULA 19ª – FORO COMPETENTE****CLÁUSULA 20ª – SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL****CLÁUSULA 21ª – COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES****CLÁUSULA 22ª – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL****PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS****CLÁUSULA 23ª – LOCAL DE ENTREGA DOS BENS****CLÁUSULA 24ª – PREÇO BASE POR LOTES****CLÁUSULA 25ª – ESPECIFICAÇÕES GERAIS****CLÁUSULA 26ª – TRANSPORTE****CLÁUSULA 27ª – ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM****CLÁUSULA 28ª – ROTULAGEM****CLÁUSULA 29ª – CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS****CLÁUSULA 30ª – VERIFICAÇÃO****CLÁUSULA 31ª – OUTRAS REFERÊNCIAS****PARTE III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS**

**CONCURSO PÚBLICO
N.º 06/CP/SASULisboa/2020**

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

CLÁUSULA 1ª

OBJETO

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como **CONCURSO PÚBLICO N.º 06/CP/SASULisboa/2020 – “FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**.
2. O presente procedimento decorre ao abrigo de Concurso Público nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro e revisto pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.
3. Trata-se de um procedimento de aquisição de bens que tem por objeto o fornecimento de produtos alimentares destinados à confeção de refeições e à revenda de alguns produtos, nas unidades de administração direta dos SASULisboa decorrendo de acordo com as peças procedimentais e de toda a legislação em vigor aplicável.
4. A adjudicação do procedimento é efetuada por **LOTES**.
5. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), nas Divisões “**03000000-1 – Produtos da agricultura, da silvicultura, da pesca e afins**” e “**15000000-8 – Produtos Alimentares, Bebidas, Tabaco e Produtos afins**”.
6. O enquadramento nas **Categorias** de CPV é o correspondente às especificidades de cada Lote:

LOTE N.º 01

Hortofrutícolas Frescos

Preço base do lote: 76.200,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas

LOTE N.º 02

Padaria e Pastelaria Ultracongelada

Preço base do lote: 5.300,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados

cfy

LOTE N.º 03**Sumos Concentrados****Preço base do lote: 12.820,00EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15982100-6 - Concentrados de fruta****LOTE N.º 04****Café****Preço base do lote: 8.000,00EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15861000-1 – Café****LOTE N.º 05****Hortofrutícolas Ultracongelados****Preço base do lote: 39.230,00EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15330000-0 - Frutos e produtos hortícolas transformados**

7. As quantidades concursadas foram apuradas com base nos consumos dos anos anteriores e na previsão do ciclo de ementas a adotar no ano de 2021 e início de 2022 (15 meses).

8. Esta estimativa, que se pretende bastante aproximada às necessidades para o ano de 2021 e início de 2022 (15 meses), tem como objetivo primeiro, estabelecer o preço base e permitir aos concorrentes aferir dos meios a afetar ao fornecimento dos bens.

9. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior, está sujeito a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade de bens objeto deste procedimento, serve de referência para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo. Acresce ainda a incerteza no que respeita à situação de pandemia que persiste.

10. Poderão ser adquiridas quantidades inferiores, sem que isso confira direito a alteração dos preços contratualizados ou, confira direito a qualquer indemnização.

11. O fornecimento não poderá exceder as quantidades e os valores contratualizados para cada lote.

CLÁUSULA 2ª**CONTRATO**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, integrando os seguintes elementos:

- a) Os suprimientos dos erros e das 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.
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 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 Código.
4. O adjudicatário, antes da celebração do contrato, deverá fornecer aos SASULisboa, lista com o valor percentual respeitante à taxa de IVA em vigor na data de outorga do mesmo, respeitante a cada um dos produtos a contratualizar. A referida lista deverá ser atualizada pelo adjudicatário e informada a sua atualização aos SASULisboa, sempre que alguns dos produtos contratualizados, sofram alterações respeitantes à taxa de incidência do IVA.
5. O adjudicatário, antes da celebração do contrato, deverá fornecer aos SASULisboa, lista com as quantidades mínimas a encomendar e as unidades por embalagem a fornecer, de acordo com os números 6 e 7 da Cláusula 6ª.

CLÁUSULA 3ª

PRAZO

1. Os contratos iniciam a sua vigência a 1 de janeiro de 2021 e mantêm-se em vigor até 31 de março de 2022 ou até ao limite do valor contratual adjudicado por Lote, consoante o que ocorra primeiro, em conformidade com os respetivos termos e condições, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

CLÁUSULA 4ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou no contrato, decorrem para o Cocontratante as seguintes obrigações principais:

- a) O Cocontratante é responsável pela obrigação de entrega dos géneros alimentícios identificados na sua proposta durante o período da vigência do contrato;
- b) Durante a execução do contrato e sem prejuízo das demais obrigações relativas à prestação de informação, o Cocontratante compromete-se perante os Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa a:
 - i) Dar-lhe conhecimento imediato de toda e qualquer situação que possa vir a prejudicar,

9/14

- impedir, tornar mais oneroso ou difícil o cumprimento pontual e atempado de qualquer das obrigações emergentes do contrato;
- ii) Dar conhecimento até **24h** antes da data de entrega sobre qualquer imprevisto que surja no decorrer do fornecimento dos bens;
- c) Todas as informações a que se refere a alínea anterior devem ser fornecidas por escrito;
- d) Cumprimento do Código das Boas Práticas do fornecimento de Bens Alimentares.

CLÁUSULA 5ª

CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

1. O Cocontratante obriga-se a entregar ao contraente público, os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte III do Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
2. O Cocontratante é responsável pela qualidade, salubridade e condições higiosanitárias do fornecimento dos géneros alimentícios para o fim a que se destinam, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos em situações anómalas derivadas do fornecimento.
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.

CLÁUSULA 6ª

ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. O fornecimento dos bens objeto do contrato será contínuo, sujeito a entregas parcelares, nos locais indicados na cláusula 23ª (Parte II – Cláusulas Técnicas) do presente Caderno de Encargos, na data mencionada na nota de fornecimento a emitir pelo contraente público.
2. O prazo máximo de entrega dos produtos após envio da nota de encomenda deverá ser de 48 horas.
3. O Cocontratante obriga-se a efetuar a entrega de amostras dos bens a fornecer, caso sejam solicitadas pelo contraente público, bem como a disponibilizar, todos os documentos que sejam necessários para a boa e integral utilização dos bens.
4. O Cocontratante é obrigado a apresentar "Fichas Técnicas dos Produtos" caso sejam solicitadas pelo Contraente Público, referentes à marca comercial a entregar para aprovação da entidade adjudicante e avaliação de aspetos relevantes, nomeadamente em matéria de alergénios e captações.
5. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do Cocontratante.
6. O Cocontratante responsabiliza-se pela entrega dos produtos na íntegra, de acordo com o pedido formulado.
7. O Cocontratante estará vinculado durante toda a vigência do contrato às quantidades mínimas de encomenda de cada produto, de modo a não ser necessária a fragmentação das embalagens e de forma a ser possível encomendar os múltiplos aproximados às necessidades dos SASULisboa.

8. É obrigatória a manutenção das quantidades de produto disponibilizado nas embalagens a fornecer, mantendo o fornecimento dos produtos na mesma apresentação, durante toda a vigência do contrato.

CLÁUSULA 7ª

INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Contraente Público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede a uma inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues, segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
3. Durante a fase de testes, o Cocontratante deve prestar ao Contraente Público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

CLÁUSULA 8ª

DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS

1. No caso de a análise prevista na cláusula anterior não comprovar a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público, deverá informar o Cocontratante ou quem o represente.
2. No caso previsto no número anterior, o Cocontratante deve proceder, à sua custa e no prazo de duas horas à substituição dos bens de forma a garantir o cumprimento integral das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo Cocontratante, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

CLÁUSULA 9ª

PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

1. São da responsabilidade do Cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização de patentes, licenças ou marcas registadas.
2. Caso a contraente público venha a ser demandado por, na execução do contrato, ter infringido qualquer dos direitos mencionados no número anterior, fica o Cocontratante obrigado a pagar a indemnização devida e correspondente a todas as despesas que os SASULisboa, devam efetuar e todas as quantias que devam pagar, seja a que título for, em consequência daquela infração.

9/4

CLÁUSULA 10ª**DEVER DE SIGILO**

1. O Cocontratante deverá guardar sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e não técnica, comercial e outra, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou durante a execução do contrato.
2. A informação e a documentação coberta pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

CLÁUSULA 11ª**PREÇO CONTRATUAL**

1. O Preço contratual será o valor resultante das quantidades fornecidas e do preço da proposta do Cocontratante, no decurso do prazo de vigência do contrato, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, nomeadamente, os custos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato e entrega nos locais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 12ª**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1. As quantias devidas pelo Contraente público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância por parte do contraente público, divergência de quantidades, divergência entre valores faturados, contratualizados e requisitados, deve ser comunicado por escrito, ao Cocontratante, o respetivo fundamento, ficando o Cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, proceder à emissão de nota de crédito ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, conforme os casos.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para o NIB indicado pelo Cocontratante.

CLÁUSULA 13ª**ATRASO NOS PAGAMENTOS**

1. No caso de atraso superior a 30 dias, após a data limite de pagamento das faturas, de acordo com o estabelecido na cláusula anterior, tem o Cocontratante direito aos juros de mora sobre o

- montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.
2. O atraso de um ou de mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.
3. Em caso de incumprimento imputável aos SASULisboa, o Cocontratante, independentemente do direito de resolução do contrato que lhe assista, nos termos do disposto no artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos, pode invocar a exceção de não cumprimento nos termos do artigo 327.º do referido Código.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA 14ª

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem pode ser considerado 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 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 Cocontratante, na parte em que intervenham;
 - b) 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;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais;
 - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante, não devidas a sabotagem;
 - f) 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 15ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público, pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato superior a dez dias ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;
- b) Se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público.

CLÁUSULA 16ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Cocontratante pode resolver o contrato quando, qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2. Nos casos previstos no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, produzindo 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.

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

CLÁUSULA 17ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir ao Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, conforme se indica:

- a) Pelo incumprimento da entrega dos produtos no horário pré-estabelecido na cláusula 23ª, 5% da nota de encomenda;
- b) Pelo incumprimento do prazo de entrega dos produtos, 30% da nota de encomenda;
- c) Pelo incumprimento da data de validade previamente estabelecida para os géneros alimentícios perecíveis 15%, géneros alimentícios semiperecíveis 10% e géneros alimentícios não perecíveis 5% da nota de encomenda;

d) Pelo incumprimento de entrega do produto sem a quantidade solicitada ou as características previstas nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, 30% da nota de encomenda;

e) O incumprimento reiterado de qualquer das situações previstas nas alíneas anteriores, assim como o transporte dos produtos sem obedecer às regras estipuladas pelo Código de boas práticas para o Transporte de Alimentos, poderá levar o Contraente Público à resolução do contrato sem quaisquer encargos inerentes e, ainda, a ser ressarcido, pelo Cocontratante, num montante pecuniário correspondente a 10% do valor contratualizado à data.

f) O incumprimento na apresentação das embalagens às quais o Cocontratante se vinculou, 10% da nota da encomenda (n.º 6 e 7 da Cláusula 6ª).

2. Nenhuma das alíneas anteriores invalida a devolução dos produtos, caso o contraente público entenda ser necessário, por poder comprometer a qualidade do serviço prestado.

CLÁUSULA 18ª

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e da aplicação das penalizações definidas na cláusula anterior, o contraente público poderá proceder à resolução do contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. O direito de resolução exerce-se mediante declarações enviadas ao Cocontratante e produz efeitos cinco dias após a receção dessa declaração, não sendo afastado se o Cocontratante cumprir as obrigações em falta nesse prazo e proceder ao pagamento das penas pecuniárias correspondentes.

3. A resolução do contrato não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste previstas no contrato.

4. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ou omissões ocorridas durante a execução do contrato.

CAPÍTULO IV

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 19ª

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo do Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 20ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

cf. 19.

CLÁUSULA 21ª

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 contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 22ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 02 de outubro e revisto pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto e pela demais legislação aplicável.



CONCURSO PÚBLICO

N.º 06/CP/SASULisboa/2020

*Aprovado o presente
Cedimento de encargos
03.11.2020*

“FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”

CADERNO DE ENCARGOS

CLÁUSULAS TÉCNICAS

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 23ª

LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues, conforme nota de encomenda enviada pelos SASULisboa ao Cocontratante, via correio eletrónico, nos seguintes locais:

- **Armazém Cantina Velha**, sito na Av. Prof. Gama Pinto, Edifício “Cantina Velha”, Cidade Universitária, 1600-192 Lisboa;
- **Armazém do Instituto Superior Técnico (Pólo da Alameda)**, sito na Av. Rovisco Pais n.º 1, 1049-001 Lisboa (Entrada do Armazém na Av. Manuel da Maia, no portão do lado esquerdo junto à escadaria principal do IST);
- **Bar e Restaurante do Edifício 3 I'S**, sito na Av. Prof. Gama Pinto n.º 2, 1649-003 Lisboa;
- **Jardim de Infância**, sito na Av. Prof. Gama Pinto, 1649-003 Lisboa;
- **Noutras instalações dos SASULisboa** sempre que seja mencionada na nota de encomenda e tenha sido dado conhecimento ao adjudicatário 30 dias corridos, antes do início do fornecimento.

2. Ressalva-se a hipótese das entregas em qualquer destes locais poderem ser suspensas, durante o período de eventuais obras ou ações de manutenção, que venham a ter lugar na respetiva unidade alimentar que aprovisionam.

3. As entregas deverão ser sempre acompanhadas por fatura ou guia de transporte e efetuadas de acordo com o seguinte horário:

- O horário geral de entrega dos bens é feito de **segunda-feira a sexta-feira**, conforme o horário indicado:
 - a) **Legumes, Hortaliças e Frutas** – 8h00 às 10h00;
 - b) **Outros Produtos Alimentares** – 8h00 às 12h00 | 13h00 às 15h30.

4. **O prazo máximo de entrega dos produtos após envio da nota de encomenda deverá ser de 48 horas.**

5. A entrega dos bens que não tenha sido precedida da respetiva nota de encomenda é da responsabilidade do cocontratante, pelo que será recusado o processamento da respetiva fatura.

CLÁUSULA 24ª

PREÇO BASE POR LOTES

O preço base fixado por lotes para o presente procedimento é o seguinte:

LOTE N.º 01

Hortofrutícolas Frescos

Preço base do lote: 76.200,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas

LOTE N.º 02

Padaria e Pastelaria Ultracongelada

Preço base do lote: 5.300,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados

LOTE N.º 03

Sumos Concentrados

Preço base do lote: 12.820,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15982100-6 - Concentrados de fruta

LOTE N.º 04

Café

Preço base do lote: 8.000,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15861000-1 – Café

LOTE N.º 05

Hortofrutícolas Ultracongelados

Preço base do lote: 39.230,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15330000-0 - Frutos e produtos hortícolas transformados

CLÁUSULA 25ª

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

1. Só serão aceites bens alimentares provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito.
2. Os produtos de qualquer dos lotes deste procedimento, devem ser entregues até ao limite do primeiro terço da validade expressa na respetiva embalagem.
 - 2.1. Em caso de dúvidas sobre a validade de quaisquer dos produtos os SASULisboa podem solicitar ao fornecedor a entrega da (s) respetiva (s) ficha (s) técnica (s).
 - 2.2. Caso o referido em 2 e 2.1 desta cláusula não seja respeitado pelo fornecedor, os SASULisboa reservam-se no direito de devolver os produtos, sem quaisquer encargos.
3. Poderá ser exigida a apresentação de documentos legais, emitidos por um veterinário oficial, ou por outra autoridade responsável, que comprovem a origem e estado de salubridade dos géneros alimentícios.

4. É da exclusiva responsabilidade do Cocontratante o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, aplicáveis ao produto e em matéria de higiene, segurança alimentar em vigor à data de entrega dos produtos alimentares para consumo humano.

5.1. Até à data de outorga do contrato, o Cocontratante deverá entregar a listagem com a unidade de fornecimento padrão da embalagem de todos os produtos que constituem o lote.

5.2. Qualquer alteração à unidade de fornecimento padrão da embalagem deverá ser comunicada, por escrito, com a antecedência mínima de 15 dias úteis.

CLÁUSULA 26ª

TRANSPORTE

1. As condições de transporte de géneros alimentícios ultracongelados devem obedecer a todas as regras de higiene, acondicionamento e controlo das temperaturas conforme previsto no Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, devendo ser aferida a temperatura dos géneros alimentícios na sua receção (quando aplicável).

2. O transporte da restante tipologia de géneros alimentícios, deve respeitar todas as regras de asseio e de higiene, garantindo o integral cumprimento dos requisitos específicos de temperatura, definidos para cada produto.

CLÁUSULA 27ª

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem obedecer a todas as regras de higiene e respeitar a legislação em vigor, de acordo com Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, alterado pelo Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de junho de 2019.

2. O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados.

CLÁUSULA 28ª

ROTULAGEM

1. As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro, conforme Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 e do Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho.

2. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa de requisitos):

- a) Denominação de venda;
- b) Data de durabilidade mínima;
- c) Nome científico;
- d) Condições especiais de conservação;
- e) Nome, denominação social e morada do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
- f) Quantidade líquida expressa em Kg (ou outra menção estipulada por lei);

- g) Peso líquido escorrido;
- h) A identificação do lote, precedido pela letra "L";
- i) Número de controlo veterinário (quando aplicável);
- j) Data de validade;
- k) Lista de ingredientes;
- l) Menção de alergénios;
- m) Informação nutricional;
- n) Código de barras;
- o) Modo de emprego/utilização (se aplicável).

3. As menções relativas aos produtos hortofrutícolas deverão ser inscritas em caracteres legíveis e visíveis num dos lados da embalagem, quer por impressão direta indelével, quer por meio de um rótulo integrado ou fixado na mesma, conforme disposto no Regulamento (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa):

- a) Identificação do embalador e/ou expedidor;
- b) Natureza do produto;
- c) Origem do produto;
- d) Características comerciais;
- e) Marca oficial de controlo (facultativa).

4. O idioma utilizado deve ser o português.

CLÁUSULA 29ª

CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas, bem como a legislação aplicável em vigor à data do fornecimento.
2. Será rejeitado o produto quando se detete más condições de higiene do veículo de transporte de géneros alimentícios.
3. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi congelado, após descongelação, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados. Não há tolerância no controlo de temperaturas para os produtos refrigerados.
4. Será rejeitado o produto quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
5. Será rejeitado o produto quando o mesmo não respeite as características adequadas e especificadas na legislação em vigor à data do fornecimento, para materiais de contato com géneros alimentícios para consumo humano.
6. Será rejeitado o produto quando as matérias da embalagem primária e secundária não respeitem as características adequadas para contacto com géneros alimentícios, conforme Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, Regulamento n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios alterado pelo Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de junho de 2019, bem como Regulamento n.º 282/2008 relativo aos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a

CFR

entrar em contacto com os géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (UE) 2015/1906 da Comissão, de 22 de outubro de 2015.

7. Serão rejeitados todos os géneros alimentícios que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame das características organoléticas ou pelo exame laboratorial.

8. Em caso de rejeição, os SASULisboa poderão exigir que o Cocontratante, às suas próprias expensas, proceda à substituição imediata dos produtos em causa.

CLÁUSULA 30ª

VERIFICAÇÃO

1. As operações de verificação sanitária, quantitativa e qualitativa, incidem sobre os géneros alimentícios fornecidos, sendo esta exercida pelo contraente público, ou por qualquer organismo por este indicado, com competência na matéria sujeita a análise.

2. O corpo técnico do contraente público reserva-se o direito de inspecionar e avaliar os produtos em todas as fases do circuito, incluindo, aquando da armazenagem e preparação, mesmo nas situações, em que após a receção se verificou a aceitação inicial dos produtos.

3. O Cocontratante obriga-se a facultar a visita às instalações de fabrico ou armazenagem, a representantes dos SASULisboa, para a execução de auditorias ao sistema da qualidade e ao sistema de segurança alimentar.

4. Serão mandadas executar as análises necessárias, a fim de avaliar o grau de integridade microbiológica ou bromatológica do alimento em causa. Sempre que as análises confirmem que os produtos não estão em condições, os custos das análises são por conta do Cocontratante, podendo dar lugar a um acerto de contas, face às faturas aceites e, ainda, não pagas.

CLÁUSULA 31ª

OUTRAS REFERÊNCIAS

1. De forma a garantir o normal fornecimento dos bens, o contraente público deve contactar regularmente os representantes do adjudicatário, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis para clarificar dúvidas, receber encomendas, entre outras.

2. O preço dos bens objeto das propostas não podem ser sujeitos a qualquer revisão de preços ou aumentos, não podendo, em caso algum, ser alteradas as restantes condições de fornecimento e as características constantes do caderno de encargos.

3. Excecionalmente, o Cocontratante poderá solicitar ao Adjudicatário a substituição, de qualquer produto por outro equivalente em características, qualidade e preço, desde que o faça por escrito com a antecedência mínima de 15 dias uteis, com começo, no dia útil seguinte à receção do respetivo pedido e se verifique a concordância dos SASUL.

4. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior está sujeito a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade de bens objeto deste procedimento, serve de referência para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo. Acresce ainda a incerteza no que respeita à situação de pandemia que persiste.

5. Em conformidade com o referido no ponto anterior se a quantidade estimada de bens objeto do contrato se venha a revelar inferior à indicada, não confere ao fornecedor o direito de requerer à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre a quantia prevista para fornecimento e a quantia efetivamente entregue nos fornecimentos executados.

6. O contraente público, procederá à devolução de todas as faturas que sejam emitidas com valores incorretos ou cuja data de emissão seja anterior à data da nota de encomenda.



CONCURSO PÚBLICO

N.º 06/CP/SASULisboa/2020

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PARTE III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

LOTE N.º 01 – HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS**Especificações dos produtos:**

- ⇒ Os produtos fornecidos devem cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (EU) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados;
- ⇒ A rotulagem deve cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (EU) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, assim como, no Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;
- ⇒ Todos os hortofrutícolas devem estar suficientemente desenvolvidos e ter atingido um estado de maturação suficiente, de modo que lhes permita suportar o transporte e manutenção bem como chegar em condições satisfatórias ao local de destino;
- ⇒ Não serão permitidos hortofrutícolas acondicionados em caixas de madeira;
- ⇒ Os materiais de acondicionamento e embalagem devem apresentar-se limpos;
- ⇒ Relativamente à embalagem dos produtos hortícolas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve conter apenas hortícolas da mesma origem, variedade, qualidade, calibre e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e coloração;
- ⇒ Os hortícolas devem ser acondicionados de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. O acondicionamento deve ser racional para um dado calibre e uma dada embalagem, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva;
- ⇒ Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas, sendo autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou de selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efetuadas com uma tinta ou cola não tóxicas;
- ⇒ As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho, nomeadamente, folhas soltas e pedaços de talo;
- ⇒ Os produtos hortícolas devem ser apresentados em três camadas, no máximo. As alfaces devem ser colocadas coração com coração, se forem apresentadas em duas camadas, a não ser que estejam protegidas ou separadas por uma proteção adequada.

No caso de serem três camadas, duas devem ser colocadas coração com coração. Os alhos franceses podem ser apresentados dos seguintes modos: alinhados regularmente nas embalagens ou molhos apresentados, ou não, em embalagem. A couve-flor deve ser apresentada "com folhas": inflorescências revestidas de folhas sãs e verdes, em número e comprimento suficientes para cobrir e proteger inteiramente a inflorescência. O caule deve ser cortado ligeiramente abaixo das folhas de proteção;

⇒ Na marcação dos produtos hortícolas, cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as indicações seguintes:

- a) Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
- b) Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;
- c) Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;
- d) Características comerciais: categoria, calibre;
- e) Marca oficial de controlo: facultativa.

⇒ A batata inteira com casca refere-se ao tubérculo de "**Solarum tuberosum**" utilizado para consumo humano com as seguintes características:

- a) Deverá ser lavada e não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódos negros interiores, podres, etc.;
- b) Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido ou coloração esverdeada. Serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 5% das batatas cujo diâmetro seja inferior a 5cm e contenham excesso de humidade;
- c) O desperdício de descasque e regularização de olhos não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor;
- d) As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente, e serão consideradas taras perdidas;
- e) Os sacos devem ser selados com certificado da Junta Nacional das Frutas.

⇒ Os hortícolas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):

- a) Inteiros;
- b) Sãos (excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
- c) Turgescer, consistentes ou firmes;
- d) Isentos de manchas avermelhadas, queimaduras, vestígios de pisaduras;
- e) Isentos de ataques de roedores, insetos ou outros parasitos;
- f) Aspetto fresco;
- g) Limpos e preparados e praticamente isentos de matéria estranha visível;

- h) Munidos de cálice e pedúnculo;
- i) Não bifurcados e desprovidos de raízes secundárias;
- j) Isentos de primeiros indícios de haste floral superior nos $\frac{3}{4}$ do seu comprimento ou sem floração;
- k) Claros e cortados de forma precisa e limpa a nível do colo;
- l) Numa fase de desenvolvimento suficiente, sem polpa fibrosa ou lenhosa e sem um desenvolvimento excessivo das sementes;
- m) Praticamente isentos de parasitas;
- n) Não espigados ou lenhosos;
- o) Isentos de humidade exterior anormal, bolor;
- p) Isentos de cheiro ou sabor estranhos.

Terão de ser observadas as disposições relativas à categoria, variedade, calibre e tolerâncias para os hortícolas, de acordo com a tabela seguinte:

Designação	Outras especificações			
	Características	Categoria	Calibre	Tolerância (peso)
Abóbora	-	I	-	5%
Agrião	-	I	-	5%
Alecrim	-	I	-	5%
Alface	-	I	Peso mínimo: sob abrigo - 100g; ar livre 150g	10%
Alho Francês	-	I	Diâmetro mínimo: 8 mm	10%
Batata Inteira	Com Casca	I	-	5%
Batatinhas para Assar	Com Casca	I	Calibre 35/45	5%
Batata Doce	Com Casca	I	-	5%
Beringela	-	I	Peso mínimo 100g Diâmetro mínimo: 40mm forma alongada; 70mm forma globular	10%
Beterraba	-	I	Diâmetro mínimo (70-75 mm)	5%
Chuchu	-	I	-	10%
Coentros	-	I	-	10%
Cogumelos	-	I	-	5%
Courgette	-	I	-	10%
Couve Coração	-	I	-	10%
Couve Lombarda	-	I	-	10%
Couve Portuguesa	-	I	-	10%
Couve Roxa	-	I	-	10%
Feijão Verde	-	I	Largura da vagem < 9mm	10%
Hortelã	-	I	-	10%
Manjerição	-	I	-	10%
Nabiça	-	I	-	10%
Nabo	-	I	-	10%
Pepino	-	I	Peso mínimo: sob abrigo - 250g; ar livre 180g	10%

JA

Pimento Verde	-	I	-	10%
Pimento Vermelho	-	I	-	10%
Salsa	-	I	-	10%
Tomate Cherry	-	I	Calibre mínimo: 25 / 30 mm	10%
Tomate para Salada	-	I	Calibre mínimo: 67 mm	10%
Tomilho	-	I	-	5%

- ⇒ Relativamente às frutas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, cada embalagem deve conter apenas fruta da mesma origem, variedade, calibre e qualidade e com o mesmo estado de maturação devendo a parte visível do conteúdo ser representativa do conjunto;
- ⇒ As frutas frescas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):
- a) Inteiras e sem golpes;
 - b) Munidas do seu cálice e de um curto pedúnculo verde;
 - c) Sãs (são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
 - d) Isentas de danos e/ou alterações externas, provocados pela geada;
 - e) Limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível;
 - f) Suficientemente firmes, nem moles nem enrugadas nem insufladas com água;
 - g) Bem formadas, sendo excluído os frutos duplos ou múltiplos;
 - h) Frescas, mas não lavadas;
 - i) Praticamente isentas de parasitas;
 - j) Praticamente isentas de alterações causadas por parasitas ou doenças;
 - k) Isentas de sinais visíveis de bolor;
 - l) Isentas de humidade exterior anormal;
 - m) Isentas de cheiro ou sabor estranhos.
- ⇒ No que respeita à apresentação:
- a) A fruta (citrinos, maçã, pera) deve apresentar-se em camadas regulares em conformidade com as escalas de calibragem, em embalagem fechada ou aberta;
 - b) As ameixas, as uvas, os morangos, as cerejas e os pêssegos devem ser apresentados dos seguintes modos:
 - i. Em pequenas embalagens;
 - ii. Dispostos em uma ou várias camadas separadas entre si;
 - iii. Em quatro camadas, no máximo, sempre que os frutos sejam colocados em suportes alveolares rígidos, concebidos de modo a que não repousem em cima dos frutos da camada inferior.
 - c) Sempre que os frutos sejam embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro.

Handwritten signature

- ⇒ É proibida a utilização de qualquer substância destinada a alterar as características naturais dos frutos, nomeadamente, o seu odor e sabor;
- ⇒ A fruta fresca deve ser acondicionada de forma a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- ⇒ Relativamente à marcação, no caso dos frutos frescos – cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior as indicações seguintes:
 - a) Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
 - b) Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;
 - c) Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;
 - d) Características comerciais: categoria, calibre;
 - e) Marca oficial de controlo: facultativa.

Especificações dos produtos:

Designação	Outras especificações			
	Características	Categoria	Calibre	Tolerância (peso)
Abacaxi	-	I	12 (0,9-1,1 Kg)	10%
Ameixa	-	I	28mm	10%
Banana	-	I	Calibre mínimo: 32-34	10%
Castanha	-	I	70-90 Unidades por Kg	10%
Cereja	-	EXTRA	Diâmetro mínimo: 22mm	10%
Clementina	-	I	Diâmetro mínimo: 65-70mm	10%
Kiwi	-	I	Diâmetro 50 (65-75g)	10%
Laranja	Baía, D. João, Vulgar	EXTRA	Diâmetro 3 (81-85mm)	10%
Laranja p/ sumo	-	I	Diâmetro mínimo 5 (70-75mm)	10%
Limão	-	I	Diâmetro mínimo 5 (70-75mm)	10%
Maçã Fuji	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Golden	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Reineta	-	I	Diâmetro mínimo: 80-85mm	10%
Maçã Royal Gala	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Starking	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Manga	Avião	I	-	10%
Melancia	-	I	-	10%
Melão	-	I	-	10%
Melo	-	I	Diâmetro mínimo: 10-12mm	10%
Morango	-	I	Diâmetro mínimo: 35mm	10%
Pera Rocha	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Pêssego	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Uva Branca	-	I	-	5%

cf.

Uva Preta	-	I	Peso mínimo por cacho: estufa 250g; ar livre graúdo 150g	5%
-----------	---	---	---	----

Causas de rejeição de Hortofrutícolas Frescos

1. Serão rejeitados todos os produtos que não reúnam as características, categoria ou calibre definidos, assim como, a tolerância prevista seja excedida;
2. Caso a embalagem seja de madeira ou de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
3. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene;
4. Todos os produtos que apresentem rotulagem trocada ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente.

[Handwritten signature]

LOTE N.º 02 - PADARIA E PASTELARIA ULTRACONGELADA

Especificações dos produtos:

- Todos os géneros alimentares deverão respeitar a legislação em vigor conforme: a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de géneros alimentícios embalados destinados ao consumo humano; o Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, que estabelece a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares; o Decreto-Lei n.º 41/2009, 11 de fevereiro, que revoga o Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de janeiro e que estabelece as características gerais a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria; a Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, que define as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina e regula aspetos da sua comercialização e a Portaria n.º 821/84, de 23 de outubro, que fixa os pesos nominais para os diferentes tipos de pão;
- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- ⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais.

J.T.

Designação	Outras especificações
Baguete	± 90gr
Baguete Grande	± 125gr
Baguete Integral	± 100gr
Base Pizza Familiar	± 270gr
Pão Bolo do Caco Ultracongelado	± 70gr
Croissant Brioche	± 90gr
Croissant de Cereais	Fermentado ± 75gr
Croissant Folhado de Chocolate	Fermentado ± 105gr
Croissant Folhado de Creme	Fermentado ± 115gr
Croissant Folhado Simples	Fermentado ± 90gr
Donut	± 52gr
Donut Chocolate	± 55gr
Folhado de Espinafre	± 110gr
Folhado de Maçã	Fermentado ± 100gr
Folhado de Pizza	± 120gr
Folhado de Salsicha com Queijo	± 125gr
Folhado Misto	± 117gr
Lanche Triplo	± 138gr
Massa Folhada em Placas	± 550gr
Mini Baguete	± 50gr
Mini Croissant	Fermentado ± 25gr
Mini Pizza Fiambre	± 200gr
Muffin Limão	± 110gr
Muffin Toffee com Pecan	± 110gr
Muffin Triplo de Chocolate	± 110gr
Napolitana de Chocolate	Fermentado ± 125gr
Pão com Chouriço Ultracongelado	± 130gr
Pão de Forma Cortado	± 550gr
Pão Saloio Fatiado	± 850gr
Pastel de Nata Grande	± 67gr

Causas de rejeição de Padaria e Pastelaria Ultracongelada

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;

Handwritten signature

4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais;
5. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
6. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados;
7. Produtos cuja embalagem esteja danificada, molhada ou violada.

Handwritten signature

LOTE N.º 03 - SUMOS CONCENTRADOS**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Os produtos fornecidos devem cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, relativo aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana alterado pelos Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro e Decreto-Lei n.º 145/2013, de 21 de outubro;
- Todos os sumos concentrados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais.

Designação	Embalagem	Outras especificações
Sumo Concentrado de Laranja	Garrafão de plástico ± 5L	Sumo e polpa (50%) Fator de diluição mínimo em litros 1:7
Sumo Concentrado de Maracujá	Garrafão de plástico ± 5L	
Sumo Concentrado Tropical	Garrafão de plástico ± 5L	

Causas de rejeição de Sumos Concentrados

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada, opada ou com vestígios de contaminações.

LOTE N.º 04 – CAFÉ

Especificações dos produtos:

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Todos os produtos devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais.

Designação	Embalagem Preferencial
Açúcar em Saquetas	Saquetas ± 5g
Café Moído	-
Café Torrado Descafeinado Moído	Saquetas ± 6g
Café Torrado em Grão (Cafetaria) - Lote Médio	-
Café Torrado em Grão (Restauração) - Lote Superior	-

- No preço a apresentar deverá estar incluído o custo com o empréstimo e manutenção de máquinas de café e restantes equipamentos devendo o Cocontratante colocar equipamentos nos locais mencionados no Caderno de Encargos.
 - a) Tipo de equipamento:
 - 2 Máquinas tipo "SAECO", com moinho incorporado;
 - 2 Máquinas de Café Expresso de 2 grupos;
 - 1 Máquina de Café Expresso de 3 grupos;
 - 3 Moinhos.
- Durante a vigência do contrato poderá haver necessidade de colocação de outros equipamentos, em unidades alimentares não mencionadas, assim como, poderá ter que ser reafectado equipamento ou retirado se houver unidades que encerrem;
- Deverão ainda, ser fornecidas chávenas e pratos nas quantidades adequadas para os 3 locais.

Causas de rejeição de Café

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o

Handwritten signature/initials

Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada ou com vestígios de contaminações;
6. Todos os produtos que, após abertura, se detete que se encontrem avariados.

LOTE Nº 05 – HORTOFRUTÍCOLAS ULTRACONGELADOS

Especificações dos produtos:

- Só serão aceites bens alimentares provenientes de estabelecimentos aprovados e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito;
- Os produtos alimentares fornecidos deverão apresentar validade superior a metade do seu prazo de validade total;
- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Os produtos deverão apresentar-se soltos, sem queimadura por gelo, com cores vivas e intensas;
- Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais;
- As matérias-primas utilizadas no fabrico dos vegetais ultracongelados devem ser sãs, estando num nível apropriado de frescura e maturação;
- Todos os produtos, à exceção do espinafre em folha ultracongelado, devem apresentar-se congelados individualmente e não em bloco;
- Os produtos ultracongelados devem ser uniformes nas suas características, como a cor e tamanho, devem estar limpos de areias, pedras ou qualquer outro corpo estranho, devendo estar praticamente livres de material vegetal que não aquele que está definido no rótulo;
- Os produtos ultracongelados devem estar razoavelmente livres de danos causados por ação mecânica ou por insetos;
- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as

normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;

⇒ Os produtos vegetais ultracongelados pretendidos são:

Designação	Embalagem Preferencial	Outras especificações
Alho Francês	Unidade ± 2,5kg	Rodelas
Alho Picado	Unidade ± 1kg	-
Batata Pré-Frita Cubos	Unidade ± 2,5kg	-
Batata Pré-Frita Palitos	Unidade ± 2,5kg	-
Brócolos	Unidade ± 2,5kg	-
Caldo Verde	Unidade ± 2,5kg	-
Cebola Picada	Unidade ± 2,5kg	-
Cenoura	Unidade ± 2,5kg	Cubos
Cenoura	Unidade ± 2,5kg	Rodelas
Cenoura Baby	Unidade ± 2,5kg	-
Couve Bruxelas	Unidade ± 2,5kg	-
Couve-Flor	Unidade ± 2,5kg	-
Ervilhas	Unidade ± 2,5kg	-
Espinafre	Unidade ± 2,5kg	Folha
Favas	Unidade ± 1kg	-
Feijão-Verde	Unidade ± 2,5kg	Cortado
Grelos	Unidade ± 2,5kg	Deve conter alho laminado
Macedónia	Unidade ± 2,5kg	-
Milho	Unidade ± 2,5kg	-
Mistura de Legumes	Unidade ± 2,5kg	Cenoura ripada, curgete, brócolo e pimento
Mistura de Legumes Asiáticos	Unidade ± 2,5kg	-

Causas de rejeição de Hortofrutícolas Congelados

1. Serão rejeitados todos os produtos que não reúnam as características, categoria ou calibre definidos, assim como, a tolerância prevista seja excedida. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (EU) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene e/ou temperatura;
3. Todos os produtos que apresentem rotulagem que não cumpra com o disposto em legislação vigente;
4. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
5. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados;
6. Todos os produtos que se apresentem agregados serão rejeitados;
7. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da cláusula 25ª das especificações gerais.

Jet.

*Aprovo a presente
Mapa de Quantidades
Jenny
03.11.2020*

CONCURSO PÚBLICO

N.º 06/CP/SASULisboa/2020

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

MAPA DE QUANTIDADES

LOTE N.º 01

Hortofrutícolas Frescos

Preço base do lote: 76.200,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Abacaxi	KG	100
Abóbora (Fresca)	KG	1600
Agrião (Fresco)	KG	800
Alecrim (Fresco)	KG	30
Alface (Fresca)	KG	6000
Alho Francês (Fresco)	KG	220
Ameixa	KG	100
Banana	KG	3000
Batatinhas para Assar	KG	650
Batata Doce com Casca	KG	450
Batata Inteira com Casca	KG	750
Beringela (Fresca)	KG	60
Beterraba (Fresca)	KG	600
Castanha	KG	200
Cereja	KG	200
Chuchu (Fresco)	KG	200
Clementina	KG	900
Coentros (Frescos)	KG	400
Cogumelos	KG	2000
Courgette (Fresca)	KG	400
Couve Coração (Fresca)	KG	400
Couve Lombarda (Fresca)	KG	2000
Couve Portuguesa inteira (Fresca)	KG	300
Couve Roxa (Fresca)	KG	850
Feijão Verde (Fresco)	KG	200
Hortelã (Fresca)	KG	55
Kiwi	KG	2500
Laranja	KG	10000
Laranja p/sumo	KG	1500
Limão	KG	750
Maçã Fuji	KG	400
Maçã Golden	KG	8000
Maçã Reineta	KG	3000
Maçã Royal Gala	KG	2000
Maçã Starking	KG	5500
Manga	KG	70
Manjeriço (Fresco)	KG	40
Melancia	KG	1400

ctt

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Melão	KG	1200
Meloa	KG	250
Morango	KG	300
Nabiça (Fresca)	KG	250
Nabo (Fresco)	KG	400
Pepino (Fresco)	KG	750
Pera Rocha	KG	5500
Pêssego	KG	500
Pimento Verde (Fresco)	KG	350
Pimento Vermelho (Fresco)	KG	350
Salsa (Fresca)	KG	350
Tomate Cherry	KG	400
Tomate para Salada Fresco)	KG	6300
Tomilho (Fresco)	KG	30
Uva Branca	KG	120
Uva Preta	KG	250

JA

LOTE N.º 02

Padaria e Pastelaria Ultracongelada

Preço base do lote: 5.300,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Baguete	UN	2000
Baguete Grande	UN	500
Baguete Integral	UN	1600
Base Pizza Familiar	UN	500
Croissant Brioche	UN	300
Croissant de Cereais	UN	200
Croissant Folhado de Chocolate	UN	550
Croissant Folhado de Creme	UN	250
Croissant Folhado Simples	UN	250
Donut	UN	250
Donut Chocolate	UN	300
Folhado de Espinafres	UN	100
Folhado de Maçã	UN	100
Folhado de Pizza	UN	100
Folhado de Salsicha com Queijo	UN	250
Folhado Misto	UN	400
Lanche Triplo	UN	200
Massa Folhada em Placas	UN	40
Mini Baguete	UN	200
Mini Croissant	UN	200
Mini Pizza Fiambre	UN	200
Muffin Limão	UN	100
Muffin Toffee com Pecan	UN	100
Muffin Triplo de Chocolate	UN	250
Napolitana de Chocolate	UN	100
Pão Bolo do Caco Ultracongelado	UN	1200
Pão c/ Chouriço Ultracongelado (+/-130 gr)	UN	650
Pão de Forma Fatiado	UN	50
Pão Salão Fatiado	UN	130
Pastel de Nata Grande	UN	500

LOTE N.º 03

Sumos Concentrados

Preço base do lote: 12.820,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15982100-6 - Concentrados de fruta

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Sumo Concentrado de Laranja	L	4000
Sumo Concentrado de Maracujá	L	1150
Sumo Concentrado Tropical	L	1150

LOTE N.º 04

Café

Preço base do lote: 8.000,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15861000-1 – Café

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Açúcar Saquetas	KG	400
Café Moído	KG	60
Café Torrado Descafeinado Moído (Saqueta)	UN	1000
Café Torrado em Grão (Cafetaria) - Lote médio	KG	200
Café Torrado em Grão (Restauração) - Lote superior	KG	500

J-A

LOTE N.º 05

Hortofrutícolas Ultracongelados

Preço base do lote: 39.230,00EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15330000-0 - Frutos e produtos hortícolas transformados

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Alho Francês (Rodelas)	KG	800
Alho Picado	KG	400
Batata Pré-frita Cubos	KG	1000
Batata Pré-frita Palitos	KG	12500
Brócolos	KG	2500
Caldo Verde	KG	650
Cebola Picada	KG	3500
Cenoura aos Cubos	KG	3000
Cenoura às Rodelas	KG	800
Cenoura Baby	KG	500
Couve Bruxelas	KG	800
Couve-Flor	KG	900
Ervilhas	KG	2200
Espinafre	KG	2000
Favas	KG	1000
Feijão Verde	KG	1800
Grelós	KG	700
Macedónia	KG	2000
Milho	KG	750
Mistura de Legumes	KG	650
Mistura de Legumes Asiáticos	KG	650



