

Aprovo o Caderno de Encargos

Assinado por : **MARIA PAULA PEREIRA DOS
SANTOS MACHADO**

Num. de Identificação: BI047070072

Data: 2021.12.22 19:34:46+00'00'



PROCEDIMENTO CPU N.º 01/SAP/2021

**CONCURSO PUBLICO URGENTE PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTARES
ÀS UNIDADES ALIMENTARES DOS SASNOVA**

CADERNO DE ENCARGOS

DEZEMBRO 2021

INDICE GERAL

PARTE I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

1.O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de concurso público urgente e consiste no fornecimento de generos alimentares às unidades alimentares dos SASNOVA, de acordo com o estabelecido no presente caderno de encargos, programa e seus anexos.

2.O presente procedimento inclui, nos termos do disposto no artigo 46.º-A do Código dos Contratos Públicos (CCP) os seguintes lotes:

Lote 1 – Carne de Novilho

Lote 2 – Carne de Suíno

Lote 3 – Carne de Aves

Lote 4 – Borrego e Coelho frescos

Lote 5 – Bacalhau

Lote 6 - Lacticínios

Lote 7 – Azeite e Óleo

Lote 8 – Caldos, Molhos e Condimentos

Lote 9 - Enlatados

Lote 10 - Salgados e Salgados miniatura ultracongelados

Lote 11 – Pão

Lote 12 – Pastelaria Diversa

Artigo 2.º

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimientos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos conjuntamente pelos órgãos competentes para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Artigo 3.º

Local de entrega dos bens

1. Os bens objeto do contrato serão entregues entre as **7h00 e as 10h00, impreterivelmente**, conforme pedidos feitos ao fornecedor, via Fax ou *e-mail*, pelo setor de Aprovisionamento dos SASNOVA, nas seguintes unidades alimentares destes Serviços situadas em:

- Sala de apoio ao *catering* (Reitoria) e Cafeteria da Reitoria – Travessa Estevão Pinto – Campus de Campolide, Lisboa
- Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Av. de Berna, n.º 26, Lisboa
- ITQB- Av. da República, 2780-157 Oeiras
- CEPE – Campus Universitário da Universidade Nova de Lisboa, Pavilhão 3 no Monte da Caparica, Quinta da Torre, 2800 – 114 Caparica

2. O pão e os produtos de pastelaria diversa, terão que ser entregues entre as **7h00 e as 7h20**.

3. Os frutos, citrinos e azeitonas cuja utilização se destine a serviços de *catering*/extraordinários, terão que ser entregues entre as **7h00 e as 8h00**, na unidade alimentar indicada no momento do pedido.

4. Os pedidos referidos no n.º 1 desta cláusula serão efetuados com uma antecedência mínima de **24 horas** relativamente ao momento da entrega.

5. Se a entidade adjudicante não respeitar o prazo de mencionado no número anterior, o fornecedor realizará os melhores esforços para satisfazer o pedido.

Artigo 4.º

Acesso às instalações

1. A entidade adjudicante garantirá ao adjudicatário o acesso às instalações para a realização dos trabalhos necessários ao cumprimento do contrato.

2. A entidade adjudicante acordará com o adjudicatário as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações.

Artigo 5.º

Prazo de vigência

O contrato a celebrar produz efeitos a 1 de janeiro de 2022, e terminará a 31 de dezembro de 2022.

Artigo 6.º

Preço base

1. A entidade adjudicante submete o preço à concorrência e dispõem-se a pagar no máximo, pelo contrato, o valor de **119.075,00 € (cento e dezanove mil e setenta e cinco euros)**, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.
2. Este valor corresponde ao somatório dos preços base de todos os lotes, nomeadamente:

Lote 1- Carne de Novilho	10.500,00 €
Lote 2- Carne de Suino	11.000,00 €
Lote 3 - Carne de Aves	15.000,00 €
Lote 4- Borrego e Coelho Frescos	550,00 €
Lote 5- Bacalhau	9.000,00 €
Lote 6- lacticínios	12.500,00 €
Lote 7- Azeite e Óleo	6.500,00 €
Lote 8- Caldos, Molhos e Condimentos	2.900,00 €
Lote 9- Enlatados	5.000,00 €
Lote 10- Salgados e Salgados miniatura ultracongelados	12.500,00 €
Lote 11 - Pão	20.025,00 €
Lote 12- Pastelaria Diversa	13.600,00 €

Artigo 7.º

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os SASNOVA devem pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 8.º

Condições de pagamento

1. Pela fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar aos adjudicatários os correspondentes valores constantes das propostas adjudicadas, aos quais acresce Imposto sobre a Valor Acrescentado à taxa legal em vigor.
2. Para efeitos de pagamento mensal:
 - a) As faturas devem ser emitidas e apresentadas com o valor correspondente a cada lote;
 - b) As faturas relativas aos fornecimentos devem ser apresentadas com uma antecedência de 30 dias úteis em relação à data do respetivo vencimento; caso contrário, considera-se que o vencimento daquela prestação ocorrerá somente no último dos 30 dias subsequentes ao da apresentação da fatura;
3. A entidade adjudicante apenas liquidará valores correspondentes a fornecimentos comprovadamente entregues, de forma exata e pontual nos locais indicados, nos termos do artigo 3º do presente caderno de encargos.

Artigo 9.º

Obrigatoriedade da Faturação Eletrónica

1. De acordo com a Diretiva 2014/55/EU e Decreto-Lei 123/2018, de 28 de dezembro, a partir de 18 de abril de 2020 a Entidade Adjudicante fica obrigada a receber faturas eletrónicas no modelo a que se refere o n.º 3 do artigo 299.º-B do Decreto-Lei 111-B/2017 de 31 de agosto.
2. Até 31 de dezembro de 2020, os cocontratantes podem utilizar mecanismos de faturação diferentes dos previstos pelo artigo 299.º-B do Decreto-Lei 111-B/2017, de 31 de agosto, tornando-se obrigatória a sua utilização a partir desse momento, sem prejuízo do nº 4.
3. O prazo estabelecido pelo número anterior é alargado para 30 de junho de 2021 no caso de pequenas e médias empresas e 31 dezembro de 2021 para as microempresas de acordo com os prazos estabelecidos pelo Decreto-Lei n.º 14-A/2020.
4. A Entidade Adjudicante poderá antecipar os prazos legais de receção de faturas eletrónicas, através de comunicação formal via email, pelo que os operadores económicos deverão cumprir com os prazos definidos.
5. O modelo integrado de receção de faturação eletrónica adotado pela Entidade Adjudicante é o EDI (Intercâmbio Eletrónico de Dados), sendo que os operadores económicos deverão enviar as suas faturas eletrónicas através de interligação dos seus softwares de faturação com a Rede Saphety ou outra, ou em alternativa, através do acesso ao Portal SaphetyDoc.

6.A Saphety dispõe de uma linha de apoio aos fornecedores da Administração Pública, com vista ao esclarecimento de questões relativas à adesão à faturação eletrónica, através do email fornecedores.saphetygov@saphety.com ou do telefone +351 210 174 065 (dias úteis 9h-13h e 14h-18h).

Artigo 10.º

Garantia de sigilo

O adjudicatário manterá por si, seus mandatários ou colaboradores, o sigilo devido quanto a factos relacionados com a atividade da entidade adjudicante de que venha a ter conhecimento, diretamente ou através daqueles, no cumprimento da sua prestação.

Artigo 11.º

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.

Artigo 12.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, nomeadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedida 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 13.º

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-as de todas as despesas que, em consequência, hajam de fazer e de todas as quantias que tenham de pagar seja por que título for.

Artigo 14.º

Resolução do contrato

O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de resolução contratual, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legalmente previstas.

Artigo 15.º

Gestor do contrato

O Chefe da Divisão de Alimentação é designado pela entidade adjudicante gestor do contrato, tendo como função acompanhar permanentemente a execução deste e assegurar as relações correntes entre as partes.

Artigo 16.º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

Artigo 17.º

Lei aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Artigo 18.º

Sanções

1. Nos termos previstos no CCP, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei em caso de incumprimento pelo adjudicatário.
2. Quando as sanções a que se refere o número anterior revistam natureza pecuniária, o respetivo valor acumulado não pode exceder 20 % do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato previsto no CCP.
3. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30 %.
4. A entidade adjudicante poderá, com observância dos limites acima previstos, aplicar multas designadamente nos casos de atraso no fornecimento do serviço e ainda pelos motivos referidos no **Anexo I (Penalizações)** ao Caderno de Encargos, bem como no caso de incumprimento das obrigações resultantes de determinações da entidade adjudicante emitidas nos termos da lei ou do contrato.

Artigo 19.º

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 contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Artigo 20.º

Incumprimento por fato imputável ao adjudicatário

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º do CCP.
3. Se a entidade adjudicante optar pela execução das prestações fungíveis por terceiro, à formação do contrato com esse terceiro é aplicável o disposto na parte II do CCP.
4. O disposto nos números anteriores não prejudica a aplicação pela entidade adjudicante de sanções previstas no contrato para o caso de incumprimento pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, nem a aplicação das disposições relativas à obrigação de indemnização por mora e incumprimento definitivo previstas no Código Civil.

Artigo 21.º

Causas de extinção do contrato

São causas de extinção do contrato:

- a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
- b) A revogação;

- c) A resolução, por via de Ação judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333.º a 335.º do CCP.

Artigo 22.º

Rescisão 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 rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
- 2.Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens ou falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 5 dias úteis.
- 3.Se for adjudicado mais do que um lote a um fornecedor a rescisão do contrato por incumprimento culposo relativa a um lote não implicará a rescisão do contrato relativamente a todos os lotes.

ANEXO I
PENALIZAÇÕES

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros confirmados por técnicos especialistas e/ou organismos oficiais	25%	Faturação correspondente
Não substituição dentro dos prazos estabelecidos dos géneros que tenham sido justamente rejeitados.	25%	Faturação correspondente
Não cumprimento do horário de entrega dos géneros.	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento da entrega dos géneros nos prazos previamente estabelecidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento da entrega nos locais definidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento das normas de acondicionamento dos produtos	—	Substituição no imediato dos produtos em causa

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Lote 1 – Carne de novilho

Lote 2 – Carne de Suíno

Lote 3 – Carne de Aves

Lote 4 – Borrego e Coelho frescos

Lote 5 - Bacalhau

Lote 6 - Lacticínios

Lote 7 – Azeite e Óleo

Lote 8 – Caldos, Molhos e Condimentos

Lote 9 – Enlatados

Lote 10 – Salgados e Salgados Miniatura ultracongelados

Lote 11 – Pão

Lote 12 – pastelaria Diversa

REGRAS GERAIS E COMUNS A TODOS OS LOTES

1.^a

Inspeção

Os SASNOVA poderão efetuar inspeções, tanto no local de preparação, durante o transporte bem como no destino.

2.^a

Análises

Serão mandadas executar as necessárias análises, a fim de se avaliar o grau de integridade bromatológica e microbiológica do produto em causa.

.^a

Transporte

O produto deverá ser transportado em viaturas próprias obedecendo às normas em vigor.

4.^a

Ficha Técnica

1. Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto e de documento que ateste a qualidade desse mesmo produto.
2. Caso o produto não possua ficha técnica, deverá ser fornecido ao Gabinete de Alimentação dos SASNOVA um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas que ateste a qualidade desse mesmo produto.

5.^a

Amostras

Os SASNOVA reservam-se no direito de solicitar aos fornecedores, aquando da avaliação das propostas, a apresentação de uma amostra do produto / bem alimentar que se propõem fornecer durante o ano 2021, acompanhado da respetiva ficha técnica, a qual será fotografada, documentada e arquivada no processo do concurso e não poderá ser alterada, de acordo com as especificações técnicas.”

LOTE N ° 1 – CARNE DE NOVILHO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Bife cortado/fatiado fresco	450 Kg
Bife do lombo congelado	15 Kg
Carne de 1ª assar fresca	200 Kg
Carne de 1ª bife inteiro fresca	650 Kg
Fígado de vaca fresco	5 Kg
Hambúrguer de novilho (75g p/ unidade) congelado	7 500 unid
Vazia congelada e embalada	75 Kg
Rolo de carne picada (preparado c/ cerca de 2kg) fresco	150 kg
Carne p/ Jardineira (cubos cortados c/ cerca de 60 a 80 gr) fresco	200 kg

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - A carne deverá ser limpa, com o máximo de 8% de gordura total por limpeza, proveniente de bovinos aprovados para consumo público conforme estipula o Decreto-Lei nº. 348/85, de 23 de agosto de 1985, abatidos obrigatoriamente em matadouros públicos ou devidamente licenciados.

2 - Toda a carne deverá apresentar carimbo oficial de Inspeção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate e a congelada, a data da congelação.

3 - Só poderão fornecer carne de bovino congelada os estabelecimentos que se encontrem sob controle sanitário dos Serviços Oficiais Competentes.

4 - Definição das peças

A carne de 1ª em caixas, para bife e assar, englobará as seguintes peças e somente estas:

- ☐ **Bife:** Acém, Alcatra e Pojadouro.
- ☐ **Assar:** Rabadilha, Chã de fora, Agulha, Cheio, Sete e Espelho.

A carne de 1ª, em caixas, para bife e assar deverá ser composta por percentagens semelhantes das várias peças em questão.

5 – A carne de 1.ª assar deve ser fornecida em cubos de aproximadamente 30g para confeccionar o prato “jardineira” ou em bifos de aproximadamente 150g para confeccionar “carne para estufar”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda.

6 - Hambúrgueres:

- ☐ Cada unidade deste produto deve conter no mínimo de 80% de carne da categoria pretendida;
- ☐ Os Hambúrgueres deverão indicar o peso e a percentagem de carne.

Causas de rejeição e acertos de valores

As carnes serão rejeitadas nas seguintes situações:

- i) Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- iv) Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- v) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a 18º CELSIUS.
- vi) Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- vii) Quando a percentagem de gordura por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada

atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura apurada por peça que exceda os 8%

- viii) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- ix) Quando o produto não for entregue em transporte devidamente apropriado com refrigeração e devidamente limpo e higienizado.
- x) Quando os funcionários que fizerem a entrega da mesma não se encontrarem devidamente fardados.

Hambúrgueres:

- xi) Cujas apresentação comercial não corresponda às normas correntes;
- xii) Que se detete que sofreram descongelação;
- xiii) Quando as embalagens não se apresentem em boas condições higiénicas e bom estado de conservação;
- xiv) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.

LOTE N ° 2 – Carne de Suíno

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Chispe fresco	200 Kg
Entrecosto congelado (vão central com exceção das pontas)	500 Kg
Entremeada cortada fresca	65 Kg
Entremeada inteira fresca	45 Kg
Febras cortadas frescas	350 Kg
Fígado de porco fresco	10 Kg
Lombinhos de porco congelados	200 Kg
Lombo fresco	1 100 Kg
Orelha de porco congelada	30 Kg
Perna s/ osso fresca	650 Kg
Vão c/cachaço partido / costeletas fresco	700 Kg

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - As carnes de suíno deverão ser provenientes de carcaças cuja classificação esteja compreendida entre Eb e 1º, com peso entre 60 e 95 Kg, de animais aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros públicos ou devidamente licenciados.

2 - O peso do vão completo não pode exceder os 16 Kg.

3 - As carnes deverão ter indicações de Inspeção Sanitária.

4 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas* em vigor.

5 – A perna s/ osso deve ser fornecida em cubos para confeção do prato de “carne porco à portuguesa”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda, cada cubo deverá ter entre 25g a 35g.

6 - Embalagem:

a) As embalagens deverão conter exclusivamente um só tipo de peça e deverão vir envolvidas completamente e individualmente, ou a conjunto, caso das costeletas, por película de polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas.

b) As embalagens contendo carne cortada e doseada não deverão exceder os 10 Kg.

c) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- ☐ Nome da peça;
- ☐ Indicação da firma fornecedora;
- ☐ Data de congelação;
- ☐ Prazo de validade;
- ☐ Peso líquido e bruto.

Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cuja apresentação comercial não corresponda às normas correntes.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor anormais ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- v) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- vi) Que se detete que sofreram descongelação.
- vii) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- viii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- xv) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação

mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.

LOTE N º 3 – CARNE DE AVES

Quantidades previstas

1 – As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Cotos de frango congelados	300 Kg
Espetadas de peru (standard 110g) frescas	250 Kg
Espetadas mistas (standard 110g) frescas	50 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – congelado	350 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – fresco	2 500 Kg
Pato (+1500g s/ miúdos) fresco	500 Kg
Pato desfiado (s/miúdos)	50 Kg
Peitos de frango fresco	100 Kg
Peitos de peru fresco	1 000 Kg
Perna de peru fresca	250 Kg

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

- 1 - Os frangos, patos e perus devem ser sempre do tipo A (pronto a cozinhar).
- 2 - Devem igualmente apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada. As carcaças deverão ter o mínimo de gordura peri cloacal.
- 3 - As carcaças deverão apresentar sinais de uma sangria perfeita, de boa preparação tecnológica, isto é, sem penas, penugem ou canudos e serem provenientes de aves abatidas

em bom estado de saúde em matadouros camarários ou particulares, quando aprovados oficialmente para esse efeito.

4 - As carcaças serão entregues no estado congelado ou fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de Inspeção Sanitária *post mortem*.

5 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas*.

6 - O peito de peru deverá ser fornecido fatiado, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda. Cada bife deverá ter entre 100g a 120g.

7 - Embalagem - Os produtos deverão ser transportados em embalagens laváveis, mencionando data de congelação e prazo de validade.

8 - Cada unidade do produto, deve apresentar-se revestida, em embalagem de polietileno / plástico alimentar.

Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitadas as carcaças que:

- i) Se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo.
- ii) Apresentem excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes ou restos de alimentação de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- iii) 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.
- iv) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- v) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- vi) Não apresentem sinais de congelação recente.
- vii) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a -18º CELSIUS.
- xvi) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.

- viii) Quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- ix) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.

LOTE N º 4 – BORREGO E COELHO FRESCOS

Especificações

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades previstas

Coelho c/ cabeça e s/ miúdos (1Kg) fresco	80 Kg
Perna – Borrego congelada	25 Kg

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - As peças só poderão ser provenientes de animais jovens (borregos) com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 8 a 12 Kg., aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros licenciados.

2 - As peças deverão apresentar finíssima camada de gordura de cobertura.

3 - As peças deverão apresentar os carimbos da Inspeção Sanitária.

4 - Os coelhos serão despojados da pele, eviscerados, sem cabeça e sem extremidades manuais e pedais.

5 - No fornecimento de coelhos serão rejeitadas as carcaças que apresentem hematomas, hemorragias, pelos cortes, deformações ou excessos de humidade e, bem assim, quaisquer outros sinais que evidenciem doença, emagrecimento, decomposição, conspurcação ou deficiente preparação tecnológica.

6 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas*.

7 - Embalagem

a) As peças deverão ser embaladas individualmente em polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas e com um só tipo de peça.

b) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- ☐ Nome das peças;
- ☐ Indicação da firma fornecedora;
- ☐ Rotulagem
- ☐ Peso líquido e bruto.

Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cujas apresentação comercial não corresponda às *Normas Portuguesas* em vigor.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor anormais ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- v) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- vi) Que se detete que sofreram descongelação.
- vii) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- viii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- ix) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.

LOTE N º 5 - BACALHAU

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidade máximas Kg

Bacalhau crescido	750
Bacalhau desfiado	200

2 - Os 1 – O produto a ser fornecido, deverá ser Bacalhau, independentemente da sua origem.

2 - Embalagem - O produto será fornecido em caixas de cartão intactas, limpas e devidamente cintadas, e apresentado de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.

3 - O peso bruto faturado não deve incluir a embalagem.

Causas de rejeição

Constituem causa de rejeição dos produtos as seguintes situações:

- i) Quando os produtos revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando haja desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- iv) Quando o produto se apresente com elevado grau de humidade, odor ou coloração.

LOTE N ° 6 - LACTICINIOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (unidades)

Chantily, frasco de 250ml	8
logurte de aroma	3 750
logurte de pedaços	50
logurte líquido	200
logurte magro líquido	80
logurte natural	80
Leite c/ choc. Garrafa vidro 250ml	2 300
Leite m/gordo 1 litro	5 000
Leite m/gordo 1/5 litro	150
Leite magro 1/5 litro	100
Leite sem lactose 1 litro	150
Manteiga 250g (baixo teor de sal)	1 000
Natas 1/5 litro	750
Natas sem lactose 1/5 litro	95
Queijo brie (+ ou – 1 Kg emb. individual)	1 Kg
Queijo flamengo em barra fatiado (+/- emb. 1 kg a 2kg)	1 200 Kg
Queijo flamengo em barra	10 Kg
Queijo fresco médio +de 170g – embalado individualmente	20
Queijo fresco peq. 75g – embalado individualmente	200
Queijo gorgonzola	5 Kg

Queijo roquefort +ou- 1 kg embalado individualmente	7 Kg
Requeijão embalado individualmente (200g)	40

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 – Iogurtes

Os iogurtes deverão ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a **20 dias**, a contar da data do fornecimento.

2- Leite

Leite com chocolate - pacote de 1/5 Lt..

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de 1/5 litro;

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de litro;

Leite meio gordo sem lactose (UHT) - pacote de litro;

3 - Queijo - Queijo tipo flamengo em barra fatiado em embalagens de 1kg até 2kg (aproximadamente)

Queijo meio gordo tipo flamengo com mais de 25% e até 45% de matéria gorda no extrato seco.

- Queijo tipo flamengo em barra

Queijo meio gordo tipo flamengo com mais de 25% e até 45% de matéria gorda no extrato seco.

4 - Natas UHT - Embalagens de 250ml.

Nata culinária 0% lactose- embalagens de 250 ml

5 - Manteiga com baixo teor sal - O produto deverá ser constituída principalmente pela gordura do leite e fornecido em embalagens de 250g e obrigatoriamente com baixo teor de sal.

6 - Leite c/ Chocolate

- O leite deve ser composto com chocolate esterilizado parcialmente desnatado. Quanto à percentagem de matéria gorda este leite deve possuir 1,2%.

- Os ingredientes utilizados no seu fabrico são: Leite parcialmente desnatado (M.G. 1,1%), açúcar, cacau (1%), sal refinado, estabilizador (E-407) e aroma.

- Este leite deve ser apresentado em garrafas de vidro 250ml (devidamente rotulado em português), deve possuir um valor calórico total (250ml de 160 Kcal).

7 - Queijo Fresco peq. 75g embalado individualmente

- O queijo fresco deverá ser apresentado com um peso líquido de 75g, e deverá estar embalado individualmente;
- O queijo fresco em causa, deverá possuir uma percentagem de Matéria gorda entre os 45%-60%;
- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o leite pasteurizado, sal e coalho;
- Este queijo fresco deverá possuir um valor calórico total p/ 100grs de 182 Kcal, e deve apresentar a sua rotulagem sempre em português.

8 - Requeijão (embl. grande 200g) embalado individualmente

- O requeijão deverá ser apresentado com um peso líquido de 200g, e deverá estar embalado individualmente;
- O requeijão em causa, deverá possuir uma percentagem de M.G. +/- 25%;
- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o soro de leite de ovelha, água e sal;

Na proposta deverá ser indicada a marca dos produtos.

Na proposta indicar o tipo de embalagem, nº de unidades e peso por embalagem.

Causas de rejeição

- 1 - Sempre que os produtos acima indicados não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.

LOTE Nº 7 - AZEITE E OLEO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades máximas (Litros)
Azeite virgem – embalagem individual de 10ml	100 Unidades
Azeite virgem até 2% (embalagem de 5 litros)	900
Azeite virgem extra emb. inviolável de 0,75lt	250 Garrafas
Óleo alimentar (embalagem de 5 litros)	1900
Óleo de soja (embalagem de 5 litros)	10

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

Azeite

◇ Azeite virgem extra - cuja acidez, expressa em ácido oleico não seja superior a 1º, **garrafa de abertura inviolável** - emb. 0,75 Lt (quantidade líquida);

◇ Azeite Virgem - cuja acidez, expressa é até 2% - emb. 5 Lt (quantidade líquida);

Os fornecimentos obedecerão ao estipulado no Decreto- Lei 32/94, de 5 de fevereiro e Portarias Complementares.

Óleo alimentar - Pré-embaladas em embalagens de 5 litros.

Os produtos no que respeita a composição, características e acondicionamento deverão obedecer às *Normas Portuguesas em vigor*.

LOTE N º 8 – CALDOS, MOLHOS E CONDIMENTOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

Açafrão	2 kg
Alho em pó	8 kg
Caldo de Galinha em Cubo, de aprox. 80 Gr.	192 Un
	5 kg
Canela em pau, pacote 250g a 1kg	5 kg
Canela moída, pacote de 250g a 1kg	2 kg
Caril moído, pacote de 1kg	5 kg
Cominhos	5 kg
Creme de marisco	200 unidades
Ketchup, embalagem de 500ml	50 unidades
Ketchup, embalagem individual de 10g	200 kg
Maionese, balde de 5kg	200 unidades
Maionese, embalagem de 500ml	50 unidades
Maionese, embalagem individual de 10g	2 kg
	25 kg
Manjeriço	150 unidades
Molho de assado, lata de 1kg	10 Lt.
Molho piri-pirri, frasco de +ou- 250ml	100 unidades
Molho Bechamel	50 unidades
Mostarda, embalagem de 500ml	5 kg
Mostarda, embalagem individual de 10g	

Noz-moscada moída, pacote de 1Kg	5 kg
Orégãos	50 kg
Pickles, balde 5kg	30 kg
Pimenta branca, pacote de 1kg	20 kg
Pimentão doce, pacote de 1kg	300 kg
Polpa de tomate, frasco de 1kg	500 kg
Sal de cozinha iodado, pacote de 1kg	250 unidades
Sal de mesa iodado (emb.+ ou -250g)	10 kg
Sopa de cebola	200 unidades
Vinagre, embalagem individual de 10ml	100 unidades
Vinagre 0,75Lt	75 unidades
Vinagre de Sidra (emb. + ou – 0,500Lt)	

a) Indicar a capacidade

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

1) CALDO DE GALINHA EM CUBO DE APROXIMADAMENTE 80GR

- i) **FORMA DE APRESENTAÇÃO / FORNECIMENTO** embalagens de 8 cubos, ou múltiplos, consoante indicado na requisição remetida pelos SASNOVA, cada um desses cubos com um peso aproximado de 80gr.
- ii) **INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO** - sal intensificadores de sabor (glutamato monossódico guanilato e inosinato dissódicos) gordura de palma amido gordura de palma totalmente hidrogenada gordura de galinha (31%) aromas carne de galinha (0 7%) curcuma (0 3%) salsa (0 1%) xarope de caramelo maltodextrina antioxidante (extratos de rosmaninho).
- iii) **CONSERVAÇÃO** - Conservar e armazenar o produto em local seco e fresco não necessita de frio.

iv) OUTRAS ESPECIFICAÇÕES - O produto dever possuir obrigatoriamente sempre rotulagem escrita em português e cumprir todos os requisitos definidos na lei da rotulagem e da higiene e segurança alimentar.

2 – O sal iodado terá que dizer obrigatoriamente na sua rotulagem “SAL IODADO”, e deverá conter um enriquecimento de iodo entre 35 a 45 mg p/ Kg.

3 – O Vinagre de Sidra deverá ser composto para além do vinagre de sidra, por água e conservante. A sua utilização deverá ser para uso de culinária em geral, especialmente como tempero de saladas. Deverá ter um teor alcoólico de 0% e uma acidez de aproximadamente 5%.

LOTE N ° 9 – ENLATADOS

Quantidades Previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas kg

Ananás em rodela, lata -/+0,85kg	400
Atum posta, lata de -/+ 1,730kg	400
Atum posta, lata de -/+ 120g	75
Cereja em calda, lata -/+ 0,85kg	7
Cogumelos Laminados, lata de -/+ 0,85kg	300
Leite condensado, lata de 1kg	60
Leite evaporado, lata de 1Kg	7
Manga, lata de 1kg	10
Pêssego em calda, lata de -/+ 0,85kg	400
Polpa de manga, lata de -/+ 0,85Kg	25
Rebentos de bambu, lata de 1kg	5
Rebentos de soja, lata de 1kg	5

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

LOTE N ° 10 – SALGADOS E SALGADOS MINIATURA ULTRACONGELADOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

Almofadinhas de carne (75g a 90g)	4 000
Chamuças (75g a 90g)	2 000
Crepes de frango (75g a 90g)	450
Crepes de legumes (75g a 90g)	1 500
Croquetes de carne (75g a 90g)	5 000
Empadas de Frango (75g a 90g)	500
Miniaturas de almofadinhas de carne (35g a 45g)	100
Miniaturas de chamuças (35g a 45g)	3 000
Miniaturas de croquetes de carne (35g a 45g)	5 500
Miniaturas de empadas de frango (35g a 45g)	200
Miniaturas de pastéis de bacalhau (35g a 45g)	5 500
Miniaturas de rissóis de camarão (35g a 45g)	5 500
Miniaturas de rissóis de leitão (35g a 45g)	100
Pastéis de bacalhau (75g a 90g)	6 000
Rissóis de camarão (75g a 90g)	6 000
Rissóis de Leitão (75g a 90g)	100

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1- Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.

2- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

A capitação mínima por unidade será para os salgados “normais”/grandes de 75g a 90g em cru.

Enquanto para os salgados em “miniatura” será de 35g a 45g em cru.

A capitação mínima por unidade será para os crepes de 100g em cru.

Os produtos designados “rissóis de leitão” e “miniaturas de rissóis de leitão” têm que possuir um mínimo de 30% de carne de suíno (leitão).

LOTE N º 11 – PÃO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (unidades)

Broa de milho grande – amarela	100
Carcaças embaladas 30g	30 000
Croissants simples	12 500
Croissants simples miniatura	1 250
Fermento padeiro	5 Kg
Pão centeio 400 g	80
Pão de forma (fatiado) embalagem +/- 800g (tipo panrico ou equivalente) fatia fina	350
Pão de forma 5 sementes 800g	200
Pão-de-leite	3 900
Pão-de-leite miniatura	300
Pão mistura (bola) 70g	5 000
Pão mistura grande fatiado 800g	650
Pão mistura pequeno (bola) 35g	4 500
Pão para hambúrguer	25
Pão ralado	100 Kg
Pão Integral 50 g	5 000

Pão 5 sementes 100 g

5 000

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

- 1 - Para as carcaças pretende-se cotações para produto embalado e não embalado.
- 2 - O produto a fornecer obedecerá à legislação em vigor, Decreto-Lei nº 65/92 de 23 de abril e Portarias Complementares.
- 3 - O produto deverá possuir peso mínimo individual de 50g e/ou de 30g e apresentar-se de acordo com as *Normas Higieno-sanitárias* em vigor.
- 4 - O pão de forma a fornecer deverá apresentar o peso individual de 800grs.
- 5 – Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.
- 6- O pão integral a fornecer deverá apresentar o peso individual de 50 grs.
- 7- O pão 5 sementes a fornecer deverá apresentar o peso individual de 100 grs.

Causas de rejeição

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação do pão que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.

LOTE N º 12 – PASTELARIA DIVERSA

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

Bola de Berlim c/ creme	400 Unidades
Bolacha de gengibre	9 Kg
Bolo de arroz	450 Unidades
Bolos secos miniaturas	50 Kg
Brigadeiros de amêndoa	5 Kg
Brigadeiros de chocolate	5 Kg
Caracol	250 Unidades
Folhados de carne	50 Unidades
Folhados de salsicha	450 Unidades
Folhados mistos	450 Unidades
Folhados primavera (alface, tomate, queijo e fiambre)	40 Unidades
Folhado simples	40 Unidades
Jesuítas	250 Unidades
Mil-folhas	400 Unidades
Palmiers recheado	250 Unidades
Palmiers simples ou coberto	250 Unidades
Pão de deus simples	450 Unidades
Pastéis de nata / bom bocado	500 Unidades
Pastelaria diversa miniaturas	1 225 Kg
Queijadas (diversas)	200 Unidades

Queques c/ noz	200 Unidades
Queques de chocolate	200 Unidades
Queques simples	200 Unidades
Rins	400 Unidades
Tarte de amêndoa individual	50 Unidades
Tarte de maçã individual	50 Unidades

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

- 1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.
- 2 – Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.

Causas de rejeição

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.