

CADERNO DE ENCARGOS

Concurso Público n.º 01/SASUBI/2021 - “Aquisição de produtos e preparados congelados e ultracongelados para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”

DESPACHO:

Autorizo e aprovo ao abrigo do ponto 1.1. do n.º 1 do Despacho n.º 9233/2020, publicado no Diário da República n.º 189 - 2ª série de 28 de setembro.

O Vice-Reitor

João Canavilhas

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

- 1.** O presente Caderno de Encargos compreende as Cláusulas a observar no contrato a celebrar pelos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a contratualização de **“Aquisição de produtos e preparados congelados e ultracongelados para as unidades alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”**, com as especificações técnicas (mínimas) constantes da Parte II presente Caderno de Encargos e respetivos Anexos que dele fazem parte integrante.
- 2. O presente procedimento compreende 7 (sete) Lotes** infra identificados:
 - Lote 1** – Carne bovina;
 - Lote 2** – Carne Suína;
 - Lote 3** – Carne de Aves;
 - Lote 4** – Moluscos e Crustáceos;
 - Lote 5** – Pescado;
 - Lote 6** – Produtos de origem vegetal;
 - Lote 7** – Produtos preparados ultracongelados.
- 3.** Caso algum concorrente apresente proposta para mais do que um lote, desde logo se obriga, no caso de ser adjudicatário nos contratos referidos aos mesmos, a autonomizar a afetação de meios humanos e materiais a cada um dos contratos para que, de modo algum, fique prejudicada a capacidade de execução simultânea de trabalhos abrangidos pelos diversos contratos.
- 3.** O procedimento adotado é um Concurso Público sem publicação no JOUE, ao abrigo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua última redação.
- 4.** A classificação para efeitos do Vocabulário Comum para os Contratos Públicos é a seguinte:
15000000 – 8 – Produtos Alimentares.

Cláusula 2.ª

Entidade adjudicante

A entidade adjudicante são os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior, abreviadamente designados por SASUBI, pessoa coletiva n.º 600 017 982, com sede na Quinta do Convento de Santo António, 6201-001 Covilhã, telefone 275 242 006, com endereço eletrónico <http://www.sas.ubi.pt>.

2

Cláusula 3.^a

Descrição

1. Aquisição **estimada**, parcelar e continuada, de Carne Bovina (Congelada), Carne de Porco (Congelada), Carne de Aves (Congelada), Moluscos/crustáceos (Congelado), Pescado (Congelado), Produtos de Origem vegetal (Congelados) e Produtos Preparados Ultracongelados para as unidades alimentares dos SASUBI, em conformidade com o disposto no presente Caderno de Encargos, designadamente, nas especificações técnicas (mínimas) e nos seus Anexos, que dele fazem parte integrante.
2. Os bens e as quantidades *estimadas* a fornecer pelo adjudicatário são os descritos no **Anexo A** do Caderno de Encargos. Todavia, **os SASUBI reservam-se o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas e especificadas no supra mencionado Anexo A**, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelas suas unidades alimentares dos SASUBI.

Cláusula 4.^a

Preço

1. Pela execução do contrato e pelo cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato, poderá a entidade adjudicante pagar ao(s) adjudicatário(s) até ao montante máximo de **135.110,00 € (cento e trinta e cinco mil, cento e dez euros)**, valor que corresponde à soma dos preços base de cada um dos lotes a concurso infra identificados (e discriminados no **Anexo A** do Caderno de Encargos), ao qual acresce IVA (Imposto sobre o valor acrescentado), à taxa legal aplicável.
2. O preço base de cada um dos lotes a concurso, é o seguinte:

LOTE	PREÇO BASE, s/ IVA, POR LOTE
Lote 1 – Carne bovina	9.630,00 €
Lote 2 – Carne Suína	40.135,00 €
Lote 3 – Carne de Aves	26.140,00 €
Lote 4 – Moluscos e Crustáceos	13.135,00 €
Lote 5 – Pescado	28.290,00 €
Lote 6 – Produtos de origem vegetal	1.235,00 €
Lote 7 – Produtos preparados ultracongelados	16.545,00 €
PREÇO BASE GLOBAL (s/ IVA)	135.110,00 €

3. Serão excluídas as propostas cujo valor seja superior ao preço base, por lote.
4. O preço base inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte dos

bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças

Cláusula 5.^a

Critério de Adjudicação

1. A adjudicação será efetuada para cada lote individual, segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa segundo a modalidade prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 74º do CCP (modalidade multifactorial), considerando para cada lote individual, os seguintes fatores de ponderação:

A. Preço: 70%

B. Circuito (critério ambiental): 30%

juntamente com o **Modelo de Avaliação constante do Anexo III** do Programa de Concurso, do qual faz parte integrante.

2. A adjudicação é feita individualmente ao nível de cada um dos lotes definido no **Anexo A** do Caderno de Encargos, nos termos do artigo 73.º, n.º 2, do CCP, pelo que os concorrentes devem apresentar a sua proposta, em função do lote que estejam interessados, podendo ser apresentada proposta para um ou mais lotes, podendo ser adjudicados um ou mais do que um lote a cada adjudicatário, em conformidade com o disposto na Cláusula 14.^a, designadamente, no n.º 9, do Programa de Concurso.

3. Salvo se estiver expressamente previsto em sentido contrário, as regras e obrigações especificadas nas peças do procedimento são as mesmas para todos os lotes,

4. Em caso de empate, é adjudicada a proposta que resultar da escolha em função de sorteio (que deve obedecer às regras procedimentais constantes do **Anexo IV** do Programa de Concurso) a desenrolar presencialmente com os representantes dos concorrentes, devidamente credenciados, do qual se lavrará ata assinada por todos os presentes.

5. Não há lugar à adjudicação quando se verifique qualquer uma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 79.º do CCP.



Cláusula 6.^a

Contrato

- 1.** O contrato a celebrar será reduzido a escrito nos termos do artigo 94º do CCP, sendo composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2.** O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a)** Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pela entidade adjudicante;
 - b)** Os esclarecimentos e 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.
 - f)** O gestor do contrato em nome das entidades adjudicantes, [conforme o disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 96.º, conjugado com o disposto no artigo 290.º-A, ambos do CCP];
 - g)** Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no Caderno de Encargos.
- 3.** Em caso de divergência entre os elementos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 do artigo. 96.º do Código dos Contratos Públicos, e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 7.^a

Prazo do contrato

O contrato tem a duração de 12 meses a contar da data da sua assinatura.

Cláusula 8.^a

Modo de prestação do serviço

- 1.** Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a nomear um interlocutor com a entidade adjudicante para todos os fins associados à execução do contrato.
- 2.** Em caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o fornecedor obriga-se a assegurar, à entidade adjudicante, o fornecimento do(s) seu(s) produto(s) na transição dos fornecimentos objeto do presente contrato para outro fornecedor de contrato

subsequente, por período(s) a acordar por ambas as partes, garantindo assim uma transição ordenada e sem perturbações de fornecimento(s).

3. Os bens objeto do concurso são entregues de acordo com as necessidades do serviço/encomendas efetuadas pelos SASUBI, de forma parcelar e continuada, respeitando as quantidades e prazos de entrega de cada encomenda, bem como os horários, em conformidade com o disposto no número 2 supra e nas Cláusulas 7.^a e 12.^a.

4. O incumprimento reiterado do horário fixado para as entregas das encomendas confere à entidade adjudicante o direito de rescisão de contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula 17.^a.

Cláusula 9.^a

Principais obrigações do adjudicatário/fornecedor

1. O fornecedor obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas Cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

- a)** Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, de acordo com o artigo 26.^o do Programa, nos termos do artigo 81.^o do CCP¹ e da Portaria n.º 372/2017, de 14 de dezembro;
- b)** Cumprir todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular as constantes nos Regulamentos (CE) 852/853/854 de 2004, bem como respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º 26/2016 e o Regulamento (CE) 1169 de 2011, bem como respetivos atos modificativos; do Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro;
- c)** Proceder à entrega dos bens identificados na sua proposta, com idênticas características às constantes nas especificações técnicas e respetivos Anexos;
- d)** Garantir a qualidade dos bens fornecidos;
- e)** Proceder, em caso de eventual intoxicação alimentar, e caso os Serviços de Saúde coloquem a hipótese da mesma ser provocada por produtos que o adjudicatário haja fornecido, à análise dos produtos referenciados por esses Serviços; posteriormente, comunicar os resultados das

¹ O Artigo 81.^o n.º 1 al. b), na redação dada pelo Decreto-Lei 111-B/2017 de 31 de agosto reportava-se às alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do Artigo 55.^o; todavia, tal redação foi objeto da Retificação n.º 36-A/2017, de 30 de Outubro, passando então a reportar-se às alíneas b), d), e) e **h)** do Artigo 55.^o.



análises aos Serviços de Saúde competentes e aos SASUBI para efeitos de eventual afastamento ou eventual assunção de responsabilidades;

f) Garantir a continuidade de fornecimento dos bens durante o prazo de execução do contrato;

g) Garantir que, quando houver lugar a devolução dos bens devido a não conformidades constatadas aquando da receção dos bens, seja efetuada nova entrega num prazo máximo de 5 dias úteis, sob pena de a entidade adjudicante poder proceder em conformidade com o disposto no número 11 da Cláusula 12.^a;

h) Assegurar que a entrega dos bens é efetuada em dias úteis, de acordo com as condições, quanto ao modo e prazo, constantes das encomendas dos SASUBI e do presente Caderno de Encargos, enviadas por correio eletrónico para o endereço eletrónico (email) indicado na proposta pelo concorrente/adjudicatário;

i) Prestar e cumprir, para além dos termos e condições constantes deste Caderno de Encargos, incluindo os seus **Anexos A a F**, e da proposta adjudicada, os termos e condições fixados para o fornecimento, nomeadamente:

i. Obrigação de assumir a responsabilidade por eventuais danos causados nos equipamentos e outros bens existentes nas instalações dos SASUBI, bem como quaisquer outros resultantes das atividades inerentes ao fornecimento;

ii. Obrigação de prestar aos SASUBI, ou à entidade por ela designada, em qualquer tempo na pendência do fornecimento, as informações e esclarecimentos relativos ao mesmo, prestados no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com as Cláusulas do presente Caderno de Encargos, incluindo os seus **Anexos A a F**;

iii. Obrigação de se responsabilizar pelos atos praticados por todas as pessoas que, no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito como órgãos ou agentes do adjudicatário;

iv. Para além da obrigação de fornecer os bens objeto do contrato conforme as condições definidas no presente Caderno de Encargos e demais documentos contratuais, obrigação de comunicar aos SASUBI, logo que tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do disposto no contrato;

v. Obrigação de não alterar as condições do fornecimento dos bens objeto do contrato;

vi. Obrigação de prestar de forma correta e fidedigna, as informações referentes às condições em que é efetuado o fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;

vii. Obrigação de comunicar aos SASUBI qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, nomeadamente, a sua denominação social, os seus representantes

legais com relevância para o fornecimento dos bens objeto do contrato, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

viii. Obrigação de facultar, quando solicitado pelos SASUBI, uma visita às instalações do adjudicatário;

ix. Obrigação de disponibilizar aos SASUBI informação relevante para a gestão do contrato.

3. Todas as despesas, custos, taxas, seguros, fretes inerentes ao fornecimento, designadamente relativos ao transporte e acondicionamento dos bens objeto do contrato para o local de entrega, em especial melhor identificado nos termos da Cláusula 12.^a deste Caderno de Encargos, são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 10.^a

Principais obrigações da entidade adjudicante/SASUBI

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, constituem obrigações da entidade adjudicante:

1. Celebrar o contrato com o adjudicatário nas condições expressas no presente Caderno de Encargos.

2. Pelo fornecimento de bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante SASUBI devem pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, devendo:

a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

b) Efetuar as encomendas com antecedência mínima de 5 dias úteis relativamente à data de entrega.

Cláusula 11.^a

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua correta, integral e regular utilização.

2. 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.

3. O adjudicatário é responsável perante os SASUBI, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

4. Salvo disposição em contrário deste Caderno de Encargos, correrão por conta do adjudicatário, que se considerará para o efeito único responsável, a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos bens e do seu deficiente fornecimento.

Cláusula 12.^a

Local, horário e modo de entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato são entregues, habitualmente, no Armazém Geral dos SASUBI, sito em Rua Morais do Convento 6201-001 Covilhã, em dias úteis, no horário das 14:00 às 16:00 e das 16:30 às 17:00, hora local. Pontualmente, a entidade adjudicante poderá definir outro local e horário de entrega, sendo que neste caso, o local será sempre na cidade da Covilhã e o horário compreendido entre as 09:00 e as 17:30, hora local.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, o adjudicatário obriga-se a efetuar, de forma parcelar e continuada, as entregas, no prazo de 5 dias úteis após a receção da nota de encomenda, e no escrupuloso cumprimento deste Caderno de Encargos.

3. Para efeitos do disposto no número anterior, o adjudicatário obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos mínimos:

a) As entregas dos bens são efetuadas dentro do prazo e em local identificados pelos SASUBI, tendo obrigatoriamente de ser acompanhadas de nota de encomenda correspondente ou documento equivalente, devendo constar a informação relativa às condições de entrega e aos bens fornecidos;

b) Em caso de alteração da morada das instalações identificadas pelos SASUBI para a entrega dos bens, o adjudicatário obriga-se a manter as condições constantes do presente Caderno de Encargos, contrato e proposta adjudicada;

c) O adjudicatário é responsável por todos os danos causados em pessoas e bens decorrentes, direta ou indiretamente, da entrega dos bens objeto do contrato.

4. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa, com indicação da origem, marca, categoria, lote, calibre, prazo de validade, sempre que aplicável. Os referidos elementos deverão, preferencialmente, constar da fatura ou guia que acompanha os bens.

5. A fatura referente ao fornecimento dos produtos deve mencionar: para os **Lotes 1, 2, 3, 6 e 7**, o *peso líquido* (PL) ou unidade (UN); para os **Lotes 4 e 5** deve mencionar o *peso líquido escorrido* (PLE).

6. Em conformidade com o disposto no n.º 3 da Cláusula 9.º deste Caderno de Encargos, todas as despesas e custos com o transporte e acondicionamento dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local e entrega são da inteira responsabilidade do adjudicatário.



7. Em caso de força maior, devidamente comprovada, podem os SASUBI aceitar o alargamento dos prazos de entrega, sem haver lugar à aplicação de qualquer multa.
8. No momento da entrega dos bens, os SASUBI, ou através de terceiro por ele designado, procedem à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos com vista à verificação da sua aceitação, nomeadamente:
- a) Comprovar a conformidade das quantidades entregues e referidas na guia de remessa ou documento equivalente com as quantidades encomendadas, nos termos do presente Caderno de Encargos, contrato e proposta adjudicada;
 - b) Comprovar que os bens fornecidos apresentam as características, especificações e requisitos requeridos e que não possuem deficiências de transporte, acondicionamento ou entrega e que respeitam as normas de higiene e qualidade alimentar.
9. Para efeitos do disposto no número anterior, caso não sejam detetados defeitos, não conformidades e/ou discrepâncias nos bens fornecidos, os SASUBI procedem à sua aceitação, assinando a guia de remessa ou documento equivalente.
10. Para efeitos do disposto nos números anteriores, se forem detetados defeitos ou não conformidades nos bens fornecidos objeto do contrato, não há lugar à aceitação dos referidos bens, devendo o adjudicatário providenciar, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelos SASUBI, as substituições e/ou ações necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das especificações técnicas dos bens.
11. Se o adjudicatário não entregar os bens no prazo devido, podem os SASUBI, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula 17.^a, adquiri-los ao(s) concorrente(s) seguinte(s) ou diretamente no mercado, devendo o fornecedor reembolsar os SASUBI da diferença paga a mais por essas aquisições.

Cláusula 13.^a

Atualizações jurídico-comerciais

1. O fornecedor deve comunicar ao contraente público qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato, e que altere:
- a) Os poderes de representação dos seus legais representantes ou dos mandatários que assinarem o contrato;
 - b) A sua denominação e/ou sede social;
 - c) A sua situação jurídica;
 - d) A sua situação comercial.
2. O fornecedor obriga-se a, durante a vigência do contrato manter regularizadas as obrigações fiscais para com o Estado Português e as obrigações contributivas no âmbito do Sistema de

Solidariedade e de Segurança Social Português, ou do Estado de que seja nacional ou onde se encontre estabelecido.

Cláusula 14.^a

Condições de Pagamento

1. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos:
 - a) Adiantamentos por conta dos bens a entregar;
 - b) Pagamentos contra a entrega dos bens.
2. Para efeitos de pagamento, as faturas são pagas no prazo de 30 dias úteis após a sua receção, as quais só podem ser emitidas após o fornecimento total de bens da encomenda realizada.
3. Caso a entidade adjudicante discorde dos valores indicados nas faturas, deve comunicar ao fornecedor/adjudicatário os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor/adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder às retificações que se mostrem necessárias, procedendo, conseqüentemente, à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitida, as faturas serão pagas através de transferência bancária ou cheque.
5. Em conformidade do disposto no n.º 3 do artigo 88.º do CCP, pode a entidade adjudicante, se o considerar conveniente, proceder à retenção de até 10% do valor do(s) pagamento(s) a efetuar em conformidade com o disposto na Cláusula 22.^a.
6. Não há lugar a revisão de preço(s) durante o período de vigência do contrato.
7. A entidade adjudicante/SASUBI reserva-se o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas e especificadas no **Anexo A** do Caderno de Encargos, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelas suas unidades alimentares, pelo que, em conformidade, também, com o disposto no n.º 2 da Cláusula 3.^a, somente serão efetuados os pagamentos correspondentes às quantidades efetivamente encomendadas pelos SASUBI e entregues pelo fornecedor.

Cláusula 15.^a

Dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas 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. O fornecedor é responsável pelo cumprimento do dever de sigilo por parte dos seus colaboradores, independentemente da natureza do vínculo subjacente a essa colaboração, inclusivamente após a cessação desta e independentemente da causa de cessação bem como em caso de violação do dever de sigilo por parte de terceiros por si subcontratados ou por colaboradores desses terceiros.
4. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.
5. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do contrato, sem prejuízo da sujeição a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 16.^a

Patentes, Marcas Registadas e licenças

1. São da responsabilidade do fornecedor quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante/contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o fornecedor indemniza-a(o) de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for, exceto se demonstrar que a infração é imputável ao contraente público ou a terceiros que não sejam seus subcontratados.
3. O contraente público pode exigir ao fornecedor a comprovação do cumprimento das disposições regulamentares e normativas aplicáveis ao fornecimento objeto do Contrato.

Cláusula 17.^a

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes e decorrentes do contrato, a entidade adjudicante/SASUBI pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, nomeadamente, pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato, por razões imputáveis ao adjudicatário, e pelo incumprimento das características, especificações definidas no presente Caderno de Encargos, em especial nos termos definidos no seu **Anexo A**, correspondente a 2% (dois por cento) por cada dia útil de atraso, e em conformidade com o disposto no n.º 2 do artigo 329º do CCP.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante/SASUBI pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 5% (cinco por cento) do valor contratual.
3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo do número um, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante/SASUBI tem em consideração, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa (dolo ou negligência) do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
5. A entidade adjudicante/SASUBI pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente Cláusula.
6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, o fornecimento de bens objeto do contrato em quantidades inferiores ou a existência de pedidos de substituição de bens tem um efeito suspensivo na faturação e pagamento do valor total da encomenda respetiva, nos termos do presente Caderno de Encargos, contrato e proposta adjudicada, até que a situação em causa se mostre normalizada.
7. As penas pecuniárias previstas nesta Cláusula não obstam a que a entidade adjudicante/SASUBI exija, para ressarcimento de todos os demais prejuízos causados, uma indemnização pelos danos excedentes.

Cláusula 18.^a

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva 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, 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 fornecedor, na parte em que intervenham;



- b)** Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c)** Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de ónus que sobre ele recaiam;
 - d)** Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
 - e)** Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f)** Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g)** Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
- 4.** A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
- 5.** A força maior pode determinar a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 19.^a

Resolução por parte do contraente público

- 1.** Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por parte do fornecedor, de forma grave ou reiterada, das obrigações que lhe incumbem, permite ao contraente público a resolução do contrato sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais, devendo para o efeito transmitir a sua decisão por escrito ao fornecedor.
- 2.** Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo por parte da entidade adjudicatária:
 - a)** Quando houver entrega de produtos que não correspondam aos adjudicados e solicitados pelo setor alimentar;
 - b)** Quando houver atrasos sucessivos na entrega dos bens que ponham em causa o bom funcionamento dos Serviços, nomeadamente a confeção das ementas diárias;
 - c)** A entrega de produtos no limite ou fora do prazo de validade;
 - d)** A quebra da qualidade nos bens fornecidos, nomeadamente aspeto, peso e calibre;
 - j)** O não cumprimento: dos Regulamentos (CE) nº 852/854 de 2004, de 29 de abril, bem como respetivos atos modificativos; do Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril, no seu anexo III e NP 1524, de 25 de março de 1987, relativo ao transporte terrestre de alimentos perecíveis,



bem como respetivos atos modificativos; do Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como respetivos atos modificativos; do Decreto-Lei n.º 26/2016 e o Regulamento (CE) 1169 de 2011, bem como respetivos atos modificativos; do Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro;

e) A desobediência reiterada às instruções e recomendações emanadas dos SASUBI, relativamente à qualidade dos produtos entregues.

3. A resolução do contrato produz efeitos 15 (quinze) dias após a receção da respetiva comunicação pelo fornecedor.
4. A resolução do contrato não prejudica o direito de o contraente público demandar o fornecedor por responsabilidade civil ou criminal resultante de atos ou faltas do fornecedor ocorridos durante a execução do mesmo.
5. A eventualidade do contraente público poder resolver o contrato a título sancionatório, não prejudica a possibilidade de, querendo, optar por fazer uso da possibilidade de cessão da posição contratual (compulsiva) por incumprimento do cocontratante, a que se alude no artigo anterior.

Cláusula 20.ª

Cessão da posição contratual (compulsiva) por incumprimento do cocontratante

1. Se em virtude do incumprimento das obrigações contratuais pelo cocontratante estiverem reunidos os pressupostos para a resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial daquele procedimento.
2. Para efeitos do disposto no número anterior deve atender-se ao disposto no artigo 318º-A do CCP.

Cláusula 21.ª

Resolução por parte do fornecedor

1. Sem prejuízo de outros fundamentos previstos na lei, o incumprimento por parte do contraente público, de forma grave ou reiterada, das obrigações que lhe incumbem, designadamente, a falta de pagamentos devidos há mais de 2 meses ou caso os pagamentos devidos excedam 25% do preço contratual, conferem ao fornecedor a possibilidade de resolver o contrato, devendo para o efeito transmitir a sua decisão por escrito ao contraente público.
2. A resolução do contrato produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção da respetiva notificação pelo contraente público, salvo se o incumprimento se reportar ao pagamento de montantes já vencidos e o contraente público cumprir as obrigações em atraso antes de decorridos os 30 (trinta) dias, caso em que o Contrato se manterá em vigor.

Cláusula 22.^a

Garantia de cumprimento contratual

A entidade adjudicante pode proceder à retenção de 10% do valor do pagamento a efetuar, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação do cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador das obrigações contratuais ou legais, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

Cláusula 23.^a

Seguros

É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contrato(s) de seguro, dos riscos inerentes às atividades a executar para o cumprimento pontual das obrigações emergentes do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 24.^a

Cessão da posição contratual

1. No decurso da execução do contrato, o contraente público pode, mediante pedido fundamentado do fornecedor, autorizar a cessão da respetiva posição contratual.
2. Para efeitos de autorização prevista no parágrafo anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao fornecedor no presente procedimento;
 - b) O contraente público apreciar, designadamente, se o cessionário respeita os requisitos definidos no n.º 2 do artigo 319.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 25.^a

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, por escrito, 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.

Cláusula 26.^a

Prazos na fase de execução do contrato

Os prazos na fase de execução do contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 27.^a

Outros encargos

Todos os demais encargos derivados do presente contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 28.^a

Gestor do contrato

1. Nos termos conjugados do artigo 94º, alínea i) do artigo 96º e 290º -A, todos do CCP, e com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, será designado um gestor do contrato.
2. O gestor do contrato pode vir a ser substituído temporária ou definitivamente sem que isso implique alteração do contrato.
3. A substituição do gestor de contrato é oponível ao adjudicatário por mera notificação.

Cláusula 29.^a

Legislação aplicável e foro competente

1. A tudo o que não esteja especialmente regulamentado no presente Caderno de Encargos aplica-se o regime previsto no CCP aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação, e demais legislação e regulamentação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.
2. Os litígios decorrentes da execução, interpretação e aplicação das regras contratuais serão submetidos a uma tentativa de conciliação a realizar entre os representantes expressamente designados para o efeito pelas partes, no prazo de 10 (dez) dias, seguidos, contados da solicitação que para o efeito qualquer das partes produza.
3. Frustrada a conciliação, para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (mínimas)

ANEXO A

Mapa de Quantidades estimadas

- Aquisição **estimada**, parcelar e continuada, de Carne Bovina (Congelada), Carne de Porco (Congelada), Carne de Aves (Congelada), Moluscos/crustáceos (Congelado), Pescado (Congelado), Produtos de Origem vegetal (Congelados) e Produtos Preparados Ultracongelados. Os bens e as quantidades a fornecer são os descritos no presente Anexo, **reservando-se os SASUBI o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas e especificadas**, conforme a evolução das necessidades internas registadas pelas suas unidades alimentares dos SASUBI.

- **Definições, de acordo com as alíneas j) e l) do Artigo 3º do Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro:**

Peso Líquido (doravante PL) – a quantidade de produto contido na embalagem.

Peso Líquido Escorrido (doravante PLE) – a quantidade de produto contido na embalagem isento de água de vidragem.

LOTE 1 – Carne Bovina (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg) (a)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€) (b)	Total do Preço do PL (a) x (b)	Taxa IVA
Pá limpa aos Cubos 3x3 cm	Kg	CX até 10 kg	1500	€	€	
Pá Inteira	Kg	CX até 10 kg	600	€	€	
Picanha fatiada 170/200 g	Kg	CX até 10 kg	260	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					€	-

1

LOTE 2 – Carne de Porco (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg) (a)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€) (b)	Total do Preço do PL (a) x (b)	Taxa IVA
Almondegas 30 g	Kg	CX até 10 kg	460	€	€	
Bochechas	Kg	CX até 10 kg	250	€	€	
Carne Picada	Kg	CX até 10 kg	1000	€	€	
Chispe com lacaço	Kg	CX até 10 kg	200	€	€	
Costeleta 200/250 g	Kg	CX até 10 kg	1400	€	€	
Entrecosto tiras 280/300 g	Kg	CX até 10 kg	1200	€	€	
Entremeada fatiada 250/300 g	Kg	CX até 10 kg	750	€	€	
Febras 100/120 g	Kg	CX até 10 kg	3750	€	€	
Hambúrguer 80 g	Kg	CX até 10 kg	400	€	€	
Lombo	Kg	CX até 10 kg	1700	€	€	
Orelha	Kg	CX até 10 kg	250	€	€	
Pá limpa aos Cubos 3x3 cm	Kg	CX até 10 kg	1300	€	€	
Pernil	Kg	CX até 10 kg	250	€	€	
Secretos Porco Branco	Kg	CX até 10 kg	100	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					€	-

LOTE 3 – Carne de Aves (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg) (a)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€) (b)	Total do Preço do PL (a) x (b)	Taxa IVA
Bife Frango 120 g	Kg	CX até 10 kg	800	€	€	
Bife Peru 120 g	Kg	CX até 10 kg	1060	€	€	
Espetadas Frango 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	€	€	
Espetadas Peru 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	€	€	
Frango Inteiro sem Miúdos de 1,1 a 1,2 Kg	Kg	CX até 10 kg	2800	€	€	
Hambúrguer Aves 80 g	Kg	CX até 10 kg	100	€	€	
Pato Inteiro de 1,5 a 2 Kg	Kg	CX até 10 kg	900	€	€	
Peito Frango 200 g	Kg	CX até 10 kg	2200	€	€	
Perna Frango com Costa 250/350 g	Kg	CX até 10 kg	1000	€	€	
Stroganoff Peru	Kg	CX até 10 kg	800	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					€	-

2.

					Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente				
LOTE 4 – Moluscos/crustáceos (Congelado)	Nome científico	UN	Tipo de Embalagem	Quant. estimada do PLE (Kg) (a)	Quant. do PL [com base na quant. estimada PLE indicada pela entidade adjudicante] (Kg)	Preço unit. do PL (€)	Preço unitário do PLE (€) (b)	Total do Preço do PLE (a) x (b)	Taxa IVA
Ameijoia branca vietnamita 60/80, granel	<i>Meretrix lyrata</i>	Kg	CX até 10 kg	250		€	€	€	
Camarão 60/80	<i>Penaeus monodon</i>	Kg	CX de 2 kg	100		€	€	€	
Chocos limpos 10/20, granel	<i>Sepia officinalis</i>	Kg	CX até 10 kg	1000		€	€	€	
Lula limpa 10/20, granel	<i>Loligo duvauceli</i>	Kg	CX até 10 kg	720		€	€	€	
Miolo de camarão 50/70	<i>Penaeus monodon</i>	UN	CX até 10 kg	120		€	€	€	
Miolo de mexilhão (emb. Kg)	<i>Mytilus spp</i>	UN	CX até 10 kg	100		€	€	€	
Delícias do mar	<i>Chelidonichthys kumu</i>	UN	CX até 0,25 kg	60		€	€	€	
Tentáculos de Pota, granel	<i>Dosidicus gigas</i>	Kg	CX até 10 kg	1080		€	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE								€	-

1

					Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente				
LOTE 5 – Pescado (Congelado)	Nome científico	UN	Tipo de Embalagem	Quant. estimada do PLE (Kg) (a)	Quant.do PL [com base na quant. estimada PLE indicada pela entidade adjudicante] (Kg)	Preço unit. do PL (€)	Preço unitário do PLE (€) (b)	Total do Preço do PLE (a) x (b)	Taxa IVA
Bacalhau demolhado posta média, granel	<i>Gadus morhua</i>	Kg	CX até 10 kg	1040		€	€	€	
Caldeirada de Peixe 4 Espécies (mín.)		Kg	CX até 10 kg	140		€	€	€	
Carapau médio 250/300g, granel	<i>Trachurus trachurus</i>	Kg	CX até 7 kg	280		€	€	€	
Corvina à posta 250/350 g, granel	<i>Otolithoides biauritus</i>	Kg	CX até 7 kg	460		€	€	€	
Dourada 200/300 g, granel	<i>Sparus aurata</i>	Kg	CX até 7 kg	360		€	€	€	
Filetes de pescada soltos 180/300 g, granel	<i>Merluccius capensis / paradoxus / hubbsi</i>	Kg	CX até 7 kg	1000		€	€	€	
Medalhões de Pescada 200/220 g, granel	<i>Merluccius capensis/Merluccius paradoxus</i>	Kg	CX até 7 kg	300		€	€	€	
Paloco desfiado demolhado, granel	<i>Theragra chalcogramma</i>	Kg	CX até 10 kg	800		€	€	€	
Peixe Espada Preto 250/300 g, granel	<i>Aphanopus carbo</i>	Kg	CX até 7 kg	270		€	€	€	
Perca à posta 250 g, granel	<i>Lates niloticus</i>	Kg	CX até 7 kg	320		€	€	€	
Raia à posta s/ pele 120/150 g, granel	<i>Raja spp</i>	Kg	CX até 7 kg	180		€	€	€	
Robalo 200/300 g, granel	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Kg	CX até 7 kg	400		€	€	€	
Salmão (vermelho) à posta 200/250 g, granel	<i>Salmo salar</i>	Kg	CX até 7 kg	400		€	€	€	
Sardinha 250/300 g, granel	<i>Sardina pilchardus</i>	Kg	CX até 7 kg	100		€	€	€	
Tintureira em posta 350/380g, granel	<i>Prionace glauca</i>	Kg	CX até 7 kg	360		€	€	€	
Truta 200/350 g, granel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Kg	CX até 7 kg	320		€	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE								€	-

J.

LOTE 6 – Produtos de Origem Vegetal (Congelados)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada em PL (Kg) (a)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€) (b)	Total do Preço do PL (a) x (b)	Taxa IVA
Hambúrguer vegetariano 80 g	Kg	CX até 4 kg	260	€	€	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					€	-

LOTE 7 - Produtos preparados (Ultracongelados)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada em PL (Kg) (a)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€) (b)	Total do Preço do PL (a) x (b)	Taxa IVA
Batata pré frita aos palitos saco 2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	850	€	€	
Calamares (argolas panadas de pota) saco 0,8-1 kg	Kg	CX até 5 kg	100	€	€	
Canelones bolonhesa	Kg	CX até 2 kg	200	€	€	
Cordon bleu (panado de fiambre e queijo)	Kg	CX até 2,5 kg	740	€	€	
Croquetes de carne 25/30 g	UN	CX de 100 UN	2500	€	€	
Douradinhos de Pescada panados	Kg	CX até 4 kg	780	€	€	
Ervilha saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	780	€	€	
Macedónia de legumes sem batata - saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	950	€	€	
Pasteis bacalhau 30 g	UN	CX de 100 UN	4400	€	€	
Pizza Royale Retangular (tomate, fiambre, queijo e cogumelos) 8 x 700 g	UN	CX até 6 kg	1198,40	€	€	
Rissóis de camarão 30 g	UN	CX de 100-120 UN	1500	€	€	
Rissóis de carne 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2500	€	€	
Rissóis de pescada 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2000	€	€	
Salsicha toscana	Kg	CX até 5 kg	80	€	€	
TOTAL DO PREÇO LÍQUIDO/KG (€), POR LOTE					€	-



Anexo B

Especificações técnicas (mínimas) para o LOTE 1 – Carne Bovina (Congelada), LOTE 2 – Carne de Porco (Congelada) e LOTE 3 – Carne de Aves (Congelada)

a) Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devidamente autorizadas pela entidade competente para o efeito.

Neste sentido é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- Comprovativo da marca de salubridade ou número de controlo veterinário (NCV), que decorre do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, de 29 de abril;
- Licença de utilização (alvará);
- Declaração/Certificação HACCP.

b) As carnes devem provir de animais abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais.

c) As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o setor, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias. Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados no momento de entrega da mercadoria.

d) Os produtos fornecidos deverão conter a respetiva rotulagem obrigatória, sendo que todas as peças deverão estar devidamente rotuladas.

e) Serão recusadas todas as peças de carne não identificadas, mal rotuladas ou com cortes mal realizados.

f) Serão rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo, ou que ainda não tenham sofrido o tempo de enxugo regulamentar, com presença de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo) ou com apresentação indicadora de abusos térmicos ou quebra na temperatura de conservação.

g) As referências fornecidas congeladas de carnes não serão aceites nos SASUBI caso apresentem mais de 8 meses após a congelação e prazo de validade inferior a 8 meses a contar da data de entrega dos bens.

h) Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.



ANEXO C

Especificações técnicas (mínimas) para o LOTE 4 – Moluscos/crustáceos (Congelado) e o LOTE 5 – Pescado (Congelado)

a) Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devidamente autorizadas pela entidade competente para o efeito.

Neste sentido é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- Comprovativo da marca de salubridade ou número de controlo veterinário (NCV), que decorre do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, de 29 de abril;
- Licença de utilização (alvará);
- Declaração/Certificação HACCP.

b) Os produtos congelados não devem revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.

c) Os peixes e moluscos, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª qualidade e corresponder ao tamanho apropriado conforme a categoria e ao fim a que se destinam.

d) O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.

e) Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção.

f) 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.

g) Os produtos fornecidos deverão conter a respetiva rotulagem obrigatória, sendo que todas as embalagens deverão estar devidamente rotuladas.

h) Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro a ranço, alteração do odor ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

i) As referências fornecidas congeladas de Moluscos/crustáceos (Congelado) e Pescado (Congelado) não serão aceites nos SASUBI caso apresentem mais de 8 meses após a congelação e prazo de validade inferior a 8 meses a contar da data de entrega dos bens.



j) No pescado congelado, a percentagem de vidro para os filetes e moluscos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

Nota: A água de vidragem nos produtos congelados a que este lote se reporta terá de respeitar o disposto no **Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro**.

1

ANEXO D

Especificações técnicas (mínimas) para o LOTE 6 - Produtos de Origem Vegetal (Congelados) e LOTE 7 - Produtos preparados ultracongelados

a) Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devidamente autorizadas pela entidade competente para o efeito.

Neste sentido é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- Licença de utilização (alvará);
- Declaração/Certificação HACCP.

b) Especificações:

Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.

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.

Os rissóis deverão ser de carne, peixe ou camarão, conforme o pedido.

O recheio dos rissóis deverá conter no mínimo 60% de carne, peixe ou camarão.

Os pastéis de bacalhau deverão conter no mínimo 40% de bacalhau.

O rótulo deverá conter todas as menções legalmente previstas, em português, e ser apostado na caixa de transporte e nas embalagens interiores.

Cada caixa deve conter entre 100-120 unidades com cerca de 30g cada.

Todos os produtos devem ser embalados e identificados. Não serão aceites produtos a granel.

Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto.

Não serão aceites produtos que na palpação estejam moles ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.

Não serão aceites produtos que na palpação estejam aglomerados ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.

As referências fornecidas nestes lotes não serão aceites nos SASUBI caso apresentem mais de 8 meses após a congelação e prazo de validade inferior a 8 meses a contar da data de entrega dos bens.



ANEXO E

CRITÉRIOS DE ROTULAGEM (GERAIS)

ESPECIFICAÇÃO		
DESIGNAÇÃO: Critérios de Rotulagem		
Produto		Rotulagem
Pré-embalado	Produtos de origem animal: 1. Carnes e produtos à base de carnes, diversos (folhados carne, leite, iogurtes, queijo, refrigerados e congelados) 2. Peixes (congelado e refrigerado) Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada	Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos: - Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade: ▪ Validade < 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês; ▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; ▪ Validade > 18 meses, é suficiente a indicação do ano. - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - Lista de ingredientes; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo; - Local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; - Lote; - Marca identificação NOTAS: Queijo: sujeito a perda considerável de massa, dispensa a indicação da quantidade líquida. Géneros alimentícios cuja validade foi prolongada por gases de embalagem têm que indicar «Acondicionado em atmosfera protetora». Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada; - Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais); - Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento). Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos:

V

ESPECIFICAÇÃO		
DESIGNAÇÃO: Critérios de Rotulagem		
Produto		Rotulagem
		- no mesmo estado membro, a indicação pode ser “origem: (nome do estado membro)” - num mesmo país terceiro, a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro)” No caso da carne de bovino importada para a Comunidade é suficiente a indicação no rótulo: “origem: não -CE” e local de abate: (nome do país terceiro) No caso da carne picada é obrigatório no rótulo referir: “produzida em (nome do Estado membro ou País terceiro)”, consoante o local de produção da carne, e “origem” quando o Estado ou Estados em questão não sejam o Estado de preparação da carne. O Estado-Membro ou o país terceiro em que ocorreu o abate é obrigatória no caso da carne picada.
Pré-embalado	Informação obrigatória específica para peixes congelados e refrigerados	- Quantidade líquida (produtos de pescado, congelado ou ultracongelado, sempre que o peso líquido escorrido tenha sido indicado e desde que o número de unidades possa facilmente ser contado do exterior ou conste do respetivo rótulo, dispensa a indicação da quantidade líquida); - Marca identificação; - Espécie (nome comercial e nome científico); - Método de produção (exemplos: capturado no mar, aquicultura) - Zona de captura (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21) - No caso camarões, identificar o país de origem do embalado
	Ovos	- Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade (indicação do dia e do mês); - O nome ou firma ou denominação social e a morada da exploração; - Condições especiais de conservação - Classificação; - Código distintivo do produtor; - Lote.
	Bebidas Diversos: Arroz, Massas, Óleo, Azeite, Pão, Pudins, Mousse, Gelatina,	- Denominação de venda; - Quantidade líquida; - Validade: ▪ Validade < 3 meses, é suficiente a indicação do dia e do mês; ▪ Validade de 3 a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano; ▪ Validade > 18 meses, é suficiente a indicação do ano. - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia;

ESPECIFICAÇÃO

DESIGNAÇÃO: Critérios de Rotulagem

Produto	Rotulagem
Leite Creme, Legumes Congelados, Chocolates, Pastilhas Elásticas, Rebuçados, Pizzas, Pastelaria, ...); seitan, tofu, etc...	- Lista de ingredientes; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo; - Lote. NOTAS: A indicação da validade mínima não é obrigatória para os seguintes produtos: Pastilhas Elásticas, Vinagres, Sal de cozinha, Açúcares, Produtos de confeitaria compostos essencialmente de açúcares aromatizados ou coloridos.
Informação específica de produtos biológicos	Produtos biológicos - deve constar no rótulo o número de código da autoridade ou do organismo de controlo a que está sujeito o operador que efetuou a mais recente operação de produção ou de preparação (exemplo: PT/AB02) - deve constar na embalagem o logótipo comunitário (nos géneros alimentícios pré-embalados) – ver abaixo - sempre que seja utilizado o logótipo comunitário, também deve constar no mesmo campo visual a indicação do lugar onde foram produzidas as matérias-primas agrícolas que compõe o produto, devendo essa indicação assumir uma das seguintes formas: ▪ “Agricultura União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida na União Europeia ▪ “Agricultura não União Europeia”, sempre que a matéria-prima agrícola tenha sido produzida em países terceiros ▪ “Agricultura União Europeia/não União Europeia”, sempre que uma parte das matérias-primas agrícolas tenha sido produzida na Comunidade e outra parte num país terceiro ▪ A indicação “União Europeia e não União Europeia” pode ser substituída ou completada pelo nome de um país, caso todas as matérias-primas agrícolas que compõe o produto nele tenham sido produzidas.  GREEN Pantone 36 BLUE Pantone Reflex Blue 

ESPECIFICAÇÃO		
DESIGNAÇÃO: Critérios de Rotulagem		
Produto		Rotulagem
Pré-embalado	Informação obrigatória específica para bebidas	Bebidas alcoólicas: A referência ao teor alcoométrico adquirido, para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol (o teor alcoólico deve ser indicado pelo seu valor, aproximado no máximo até às décimas, seguido do símbolo «% vol.» e pode ser antecedido da palavra «álcool» ou da abreviatura «alc.»). A indicação da validade não é obrigatória em: - Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados e produtos similares obtidos a partir de frutos que não sejam uvas; - Bebidas com um teor de álcool de 10 % ou mais, em volume. Bebidas sem álcool: A indicação da validade mínima não é obrigatória nos refrigerantes sem álcool, sumos de frutos, néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5L.
Não pré-embalado	Frutas, legumes e tubérculos	Denominação de venda; - Quantidade; - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; Na fruta é obrigatório a indicação do local de origem e do calibre. No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de receção do produto.
	Produtos de origem animal: 1. Carnes e produtos à base de carnes (Pastéis de carne) 2. Peixes	Menções obrigatórias comuns aos 2 grupos de produtos de origem animal referidos: - Denominação de venda; - Quantidade; - O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou do embalador, ou de um vendedor estabelecido na União Europeia; - O local de origem ou proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício; - Condições especiais de conservação, quando for caso disso, nomeadamente quando se trate de géneros alimentícios com data limite de consumo;

2

ESPECIFICAÇÃO		
DESIGNAÇÃO: Critérios de Rotulagem		
Produto		Rotulagem
	Informação obrigatória específica para carne de bovinos e produtos à base de carnes Bovinos (refrigerados e congelados) exceto dobrada	No caso de não possuir referência ao lote, o produto deverá ser identificado com uma etiqueta, com: nome do fornecedor e da data de receção do produto. - Lote (número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou animais); - Nascido em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Criado em (nome do Estado membro ou País terceiro); - Abatido em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento); - Desmancha em: (nome do Estado membro ou País terceiro e número de aprovação do estabelecimento). Contudo, se a carne de bovino provier de animais nascidos, criados e abatidos: - no mesmo estado membro, a indicação pode ser “origem: (nome do estado membro)” - num mesmo país terceiro, a indicação pode ser “origem: (nome do país terceiro)” No caso da carne de bovino importada para a Comunidade é suficiente a indicação no rótulo: “origem: não -CE” e local de abate: (nome do país terceiro)
	Informação obrigatória específica para peixes	No caso da carne picada é obrigatório no rótulo referir: “produzida em (nome do Estado membro ou País terceiro)”, consoante o local de produção da carne, e “origem” quando o Estado ou Estados em questão não sejam o Estado de preparação da carne. O Estado-Membro ou o país terceiro em que ocorreu o abate é obrigatória no caso da carne picada. - Espécie (nome comercial e nome científico); - Método de produção (exemplos: capturado no mar, aquicultura) - Zona de captura (exemplos: país de origem; Atlântico, FAO 21)
Produtos de origem animal: Pré-embalados e Não pré-embalados	Exemplos: Leite, iogurtes, queijo, fiambre, ovos Carne e peixe crus e congelados	Relativamente aos requisitos de rastreabilidade, e aos produtos recebidos de origem animal, deve ser assegurada a abordagem de “um passo atrás – um passo em frente”; ou seja deve ser assegurada informação sobre o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do setor alimentar que expediu os géneros alimentícios.

Idioma utilizado

As indicações obrigatórias a constar da rotulagem **são sempre redigidas em português**, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas. Excetua-se a indicação de denominação de venda, a qual pode ser redigida em língua estrangeira quando não for suscetível de ser traduzida para português ou esteja internacionalmente consagrada.

Nos casos dos produtos com rotulagem em língua estrangeira, aquela pode ser mantida, desde que as menções obrigatórias previstas neste diploma ou em legislação específica e as menções destinadas a acautelar a saúde e segurança dos consumidores sejam também redigidas em português, em caracteres com o mínimo de 3 mm ou, quando os caracteres do rótulo de origem forem inferiores, com dimensão idêntica à daqueles.

Indicação do lote

O lote não tem obrigatoriamente de ser precedido da letra “L”. Sempre que a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo figurar no rótulo, a indicação de lote pode não acompanhar o género alimentício, desde que essa data seja composta, o mínimo, por indicação de **dia e mês**.

Não Pré-embalado

A identificação será o conjunto da identificação produto e documento de acompanhamento.

ANEXO F – Plano de Monitorização e Medição – Armazenamento e Distribuição de Produtos Alimentares – ADPA.01

Etapa	Item a Controlar		Limite Especificado	Monitorização e Medição					Ação em caso de Não Conformidade		
				Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade		Registo	
Receção	Transporte	Produtos Congelados e Ultracongelados	T ≤ -15°C	Verificação	Sonda/visor do veículo do transporte ou Termómetro dos SASUBI	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura do Responsável do ARM na Guia de Transporte	Informar de imediato: Responsável SE: Quantidades e documentos Responsável HACCP: Temperaturas especificadas e condições de transporte Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade	
			T ≤ -15°C								
			Temperatura								≤ 2°C ≤ 3°C ≤ 4°C ≤ 7°C
											≤ 6°C ≤ 5°C 0 a 4°C 2 a 4°C
											Temperatura ambiente
Receção	Transporte	Avaliação de Condições	-Carro higienizado; -Veículos apropriados ao transporte.	Verificação	Não aplicável	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura do Responsável do ARM na Guia de Transporte	Informar o /a Responsável SE, corrigir as quantidades nos documentos	
		Produtos Congelados e Ultracongelados	T ≤ -15°C	Verificação	Balança, se aplicável	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura do Responsável do ARM na Guia de Transporte		

Etapa	Item a Controlar	Limite Especificado	Monitorização e Medição					Ação em caso de Não Conformidade
			Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade	Registo
Receção	Produtos Congelados: -Carne de aves, coelho, carne de bovinos e suíno; -Preparados de carne -Miudezas.	T ≤ -15°C	Verificação	Termómetro dos SASUBI	Por cada receção	1 Unidade	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura do Responsável do ARM na Guia de Transporte
	Produtos Refrigerados: -Carne picada fresca -Miudezas e vísceras -Carne de aves e coelho -Carne de suíno e bovino -Carnes frescas e transformada -Fiambre -Tofu, Seitan -Ovos Pasteurizados /pressurizado -Queijo, iogurtes, manteiga -Peixe fresco -Bacalhau salgado	≤ 2°C ≤ 3°C ≤ 4°C ≤ 7°C ≤ 6°C ≤ 5°C 0 a 4°C 2 a 4°C ≤ 2°C ≤ 7°C						
	-Frutas, legumes frescos -Ovos frescos -Outros produtos	Temperatura ambiente						
	Acondicionamento	Embalagem intacta, afastada do pavimento e das paredes da caixa de transporte	Verificação	Não aplicável	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura Do Responsável do ARM na Guia de Transporte
	Rotulagem	Especificação e Critérios Rotulagem						



Etapa	Item a Controlar	Limite Especificado	Monitorização e Medição					Ação em caso de Não Conformidade	
			Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade		Registo
Receção	Validade Produto	Produtos congelados	Verificação	Não aplicável	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Assinatura do Responsável do ARM na Guia de Transporte	Informar de imediato; Responsável SE e Responsável HACCP Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado; Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade
		Produtos refrigerados – carnes em vácuo							
		Produtos refrigerados - Produtos de charcutaria							
		Produtos refrigerados - Iogurte/queijo pasta mole (queijo fresco, mascarpone, etc.)							
		Produtos refrigerados - Queijo pasta dura (flamengo, mozzarella, regionais, etc...), manteiga, margarina							
		Produtos refrigerados ~ Ovo pasteurizado (inteiro, gema, clara)							
		Produtos refrigerados – 4.ª gama (frutas, legumes)							
		Outros Produtos refrigerados – seitan, tofu, ...							
		Produtos frescos – fruta, legumes, carne, peixe, etc....							
		Pão de forma, hambúrguer, cachorro							
		Produtos de higienização							

Etapa	Item a Controlar	Limite Especificado	Monitorização e Medição					Registo	Ação em caso de Não Conformidade
			Método	Equipamento	Frequência	Amostra	Responsabilidade		
Armazenamento	Temperatura	Especificação Temperaturas de Conservação dos Géneros Alimentícios	Verificação	Sonda Visor	2 x Dia (Início e fim)	1 Leitura/ Câmara	Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Registo de Temperatura (ASANI005r2/ ASANI001r2)	Informar de imediato o Responsável HACCP, SA e SE
	Validade (Unidades Alimentares)	Dentro da Validade		Não Aplicável		100%	Responsável HACCP e Responsável SA	Registo de Expedição e Receção Géneros Alimentícios (ASANI014r2)	Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;
	Validade (Armazém Central)	Dentro da Validade		Não Aplicável	Mensal		Responsável do Armazém e Responsável HACCP	Registo de Controlo das Validades	Proceder ao desencadeamento das ações necessárias para a reposição da conformidade
	Validade (Unidades Alimentares) Matérias-primas e/ou produtos congelados internamente	Dentro da Validade		Não Aplicável	Mensal (última semana do mês)		Responsável do Armazém e Responsável SA	Registo de Controlo das Validades	
	Existências	Zero Desvios		Não Aplicável	Conforme Plano do SE	100%	Responsável do Armazém e Responsável do SA	Lista de Artigos (GIAP)	Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;
Expedição	Avaliação das Condições	Carro higienizado Veículos apropriados ao transporte	Verificação	Não Aplicável					Proceder ao acerto de stock com autorização do(s) Responsável (eis) DAS e DSAS
	Documentos	Transferência de Armazém		Não Aplicável	Por cada receção	100%	Responsável do Armazém	Assinatura do Responsável ARM na Transferência de Armazém	Informar de imediato: Responsável SE; Quantidades e documentos
	Quantidade Rececionada	Transferência de Armazém		Não Aplicável					Responsável HACCP; condições de transporte
	Validade dos produtos de higienização	Validade ≥ 1 mês		Não Aplicável					Proceder à averiguação da(s) causa(s) pelo desvio detetado;

LEGENDA

DAS: Divisão dos Serviços Administrativos

DASAS: Divisão dos Serviços de Apoio Social

SA: Setor de Alimentação

SE: Setor de Economato

ARM: Armazém

Responsável DAS: Responsável da Divisão dos Serviços Administrativos

Responsável DSAS: Responsável da Divisão dos Serviços de Apoio Social

Responsável HACCP: Responsável da Segurança Alimentar e HACCP

Responsável SA: Responsável do Setor de Alimentação

Responsável SE: Responsável de Economato

Responsável ARM: Responsável do Armazém

SASUBI: Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior

CP 01/SASUBI/2021 - Mapa de Quantidades estimadas

- Definições, de acordo com as alíneas j) e l) do Artigo 3º do Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro:

Peso Líquido (doravante PL) – a quantidade de produto contido na embalagem.

Peso Líquido Escorrido (doravante PLE) – a quantidade de produto contido na embalagem isento de água de vidragem.

Concorrente:

LOTE 1 – Carne Bovina (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€)	Total do Preço do PL	Taxa IVA
				(a)	(a) x (b)	
Pá limpa aos Cubos 3x3 cm	Kg	CX até 10 kg	1500	- €	- €	
Pá Inteira	Kg	CX até 10 kg	600	- €	- €	
Picanha fatiada 170/200 g	Kg	CX até 10 kg	260	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					- €	-

LOTE 2 – Carne de Porco (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€)	Total do Preço do PL	Taxa IVA
				(a)	(a) x (b)	
Almondegas 30 g	Kg	CX até 10 kg	460	- €	- €	
Bochechas	Kg	CX até 10 kg	250	- €	- €	
Carne Picada	Kg	CX até 10 kg	1000	- €	- €	
Chispe com lãção	Kg	CX até 10 kg	200	- €	- €	
Costeleta 200/250 g	Kg	CX até 10 kg	1400	- €	- €	
Entrecosto tiras 280/300 g	Kg	CX até 10 kg	1200	- €	- €	
Entremeada fatiada 250/300 g	Kg	CX até 10 kg	750	- €	- €	
Febras 100/120 g	Kg	CX até 10 kg	3750	- €	- €	
Hambúrguer 80 g	Kg	CX até 10 kg	400	- €	- €	
Lombo	Kg	CX até 10 kg	1700	- €	- €	
Orelha	Kg	CX até 10 kg	250	- €	- €	
Pá limpa aos Cubos 3x3 cm	Kg	CX até 10 kg	1300	- €	- €	
Pernil	Kg	CX até 10 kg	250	- €	- €	
Secretos Porco Branco	Kg	CX até 10 kg	100	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					- €	-

LOTE 3 – Carne de Aves (Congelada)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada do PL (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€)	Total do Preço do PL	Taxa IVA
				(a)	(a) x (b)	
Bife Frango 120 g	Kg	CX até 10 kg	800	- €	- €	
Bife Peru 120 g	Kg	CX até 10 kg	1060	- €	- €	
Espetadas Frango 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	- €	- €	
Espetadas Peru 100 g	Kg	CX até 10 kg	40	- €	- €	
Frango Inteiro sem Miúdos de 1,1 a 1,2 Kg	Kg	CX até 10 kg	2800	- €	- €	
Hambúrguer Aves 80 g	Kg	CX até 10 kg	100	- €	- €	
Pato Inteiro de 1,5 a 2 Kg	Kg	CX até 10 kg	900	- €	- €	
Peito Frango 200 g	Kg	CX até 10 kg	2200	- €	- €	
Perna Frango com Costa 250/350 g	Kg	CX até 10 kg	1000	- €	- €	
Stroganoff Peru	Kg	CX até 10 kg	800	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE					- €	-

LOTE 4 – Moluscos/crustáceos (Congelado)	Nome científico	UN	Tipo de Embalagem	Quant. estimada do PLE (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente				
					Quant. do PL (com base na quant. estimada PLE indicada pela entidade adjudicante) (Kg)	Preço unit. do PL (€)	Preço unitário do PLE (€)	Total do Preço do PLE	Taxa IVA
				(a)			(b)	(a) x (b)	
Ameijoia branca vietnamita 60/80, granel	<i>Meretrix lyrata</i>	Kg	CX até 10 kg	250		- €	- €	- €	
Camarão 60/80	<i>Penaeus monodon</i>	Kg	CX de 2 kg	100		- €	- €	- €	
Chocos limpos 10/20, granel	<i>Sepia officinalis</i>	Kg	CX até 10 kg	1000		- €	- €	- €	
Lula limpa 10/20, granel	<i>Loligo duvauceli</i>	Kg	CX até 10 kg	720		- €	- €	- €	
Miolo de camarão 50/70	<i>Penaeus monodon</i>	UN	CX até 10 kg	120		- €	- €	- €	
Miolo de mexilhão (emb. Kg)	<i>Mytilus spp</i>	UN	CX até 10 kg	100		- €	- €	- €	
Deliças do mar	<i>Chelidonichthys kumu</i>	UN	CX até 0,25 kg	60		- €	- €	- €	
Tentáculos de Pota, granel	<i>Dosidicus gigas</i>	Kg	CX até 10 kg	1080		- €	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE								- €	-

LOTE 5 – Pescado (Congelado)	Nome científico	UN	Tipo de Embalagem	Quant. estimada do PLE (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente				
					Quant. do PL (com base na quant. estimada PLE indicada pela entidade adjudicante) (Kg)	Preço unit. do PL (€)	Preço unitário do PLE (€)	Total do Preço do PLE	Taxa IVA
				(a)			(b)	(a) x (b)	
Bacalhau demolhado posta média, granel	<i>Gadus morhua</i>	Kg	CX até 10 kg	1040		- €	- €	- €	
Caldeirada de Peixe 4 Espécies (mín.)		Kg	CX até 10 kg	140		- €	- €	- €	
Carapau médio 250/300g, granel	<i>Trachurus trachurus</i>	Kg	CX até 7 kg	280		- €	- €	- €	
Corvina à posta 250/350 g, granel	<i>Otolithoides bicinctus</i>	Kg	CX até 7 kg	460		- €	- €	- €	
Dourada 200/300 g, granel	<i>Sparus aurata</i>	Kg	CX até 7 kg	360		- €	- €	- €	
Filetes de pescada soltos 180/300 g, granel	<i>Merluccius capensis / merluccius</i>	Kg	CX até 7 kg	1000		- €	- €	- €	
Medalhões de Pescada 200/220 g, granel	<i>Merluccius capensis/Merluccius noronhaiensis</i>	Kg	CX até 7 kg	300		- €	- €	- €	
Paloco desfiado demolhado, granel	<i>Theragra chalcogramma</i>	Kg	CX até 10 kg	800		- €	- €	- €	
Peixe Espada Preto 250/300 g, granel	<i>Aphanopus carbo</i>	Kg	CX até 7 kg	270		- €	- €	- €	
Perca à posta 250 g, granel	<i>Lates niloticus</i>	Kg	CX até 7 kg	320		- €	- €	- €	
Raia à posta s/ pele 120/150 g, granel	<i>Raja spp</i>	Kg	CX até 7 kg	180		- €	- €	- €	
Robalo 200/300 g, granel	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Kg	CX até 7 kg	400		- €	- €	- €	
Salmão (vermelho) à posta 200/250 g, granel	<i>Salmo salar</i>	Kg	CX até 7 kg	400		- €	- €	- €	
Sardinha 250/300 g, granel	<i>Sardina pilchardus</i>	Kg	CX até 7 kg	100		- €	- €	- €	
Tintureira em posta 350/380g, granel	<i>Prionace glauca</i>	Kg	CX até 7 kg	360		- €	- €	- €	
Truta 200/350 g, granel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Kg	CX até 7 kg	320		- €	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE								- €	-

LOTE 6 – Produtos de Origem Vegetal (Congelados)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada em PL (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€)	Total do Preço do PL	Taxa IVA
			(a)	(b)	(a) x (b)	
Hambúrguer vegetariano 80 g	Kg	CX até 4 kg	260	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO, POR LOTE				- €	- €	

1.

LOTE 7 - Produtos preparados (Ultracongelados)	UN	Tipo de embalagem	Quantidade estimada em PL (Kg)	Dados a preencher obrigatoriamente pelo Concorrente		
				Preço unitário do PL (€)	Total do Preço do PL	Taxa IVA
			(a)	(b)	(a) x (b)	
Batata pré frita aos palitos saco 2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	850	- €	- €	
Calamares (argolas panadas de pota) saco 0,8-1 kg	Kg	CX até 5 kg	100	- €	- €	
Canelones bolonhesa	Kg	CX até 2 kg	200	- €	- €	
Cordon bleu (panado de fiambre e queijo)	Kg	CX até 2,5 kg	740	- €	- €	
Croquetes de carne 25/30 g	UN	CX de 100 UN	2500	- €	- €	
Douradinhos de Pescada panados	Kg	CX até 4 kg	780	- €	- €	
Ervilha saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	780	- €	- €	
Macedónia de legumes sem batata - saco 2-2,5 kg	Kg	CX até 10 kg	950	- €	- €	
Pasteis bacalhau 30 g	UN	CX de 100 UN	4400	- €	- €	
Pizza Royale Retangular (tomate, fiambre, queijo e cogumelos)8 x 700 g	UN	CX até 6 kg	1198,4	- €	- €	
Rissóis de camarão 30 g	UN	CX de 100-120 UN	1500	- €	- €	
Rissóis de carne 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2500	- €	- €	
Rissóis de pescada 30 g	UN	CX de 100-120 UN	2000	- €	- €	
Salsicha toscana	Kg	CX até 5 kg	80	- €	- €	
TOTAL DO PREÇO LÍQUIDO/KG (€), POR LOTE					- €	-