a)

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO N.º CP004/2021/GAF

"AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES – CARNES"

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS ---- 3
CAPÍTULO I –DISPOSIÇÕES GERAIS ---- 3
Cláusula 1.ª – Objeto ---- 3
Cláusula 2.ª – Elementos constitutivos do contrato ---- 3
Cláusula 3.ª – Contrato de fornecimento contínuo ---- 3
Cláusula 4.ª – Prazo ---- 4
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ---- 4
SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR ---- 4
SUBSECÇÃO I – DISPOSIÇÕES GERAIS ---- 4
Cláusula 5.ª – Obrigações principais do prestador de serviços ---- 4
Cláusula 6.ª – Transporte dos produtos objeto do contrato ---- 4
Cláusula 7.ª – Inspeção ---- 5
Cláusula 8.ª – Defeitos e discrepâncias ---- 5
Cláusula 9.ª – Aceitação dos bens ---- 5
Cláusula 10.ª – Dever de sigilo ---- 5
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA INSIGNARE – ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO ---- 6
Cláusula 11.ª – Preço contratual e preço base ---- 6
Cláusula 12.ª – Condições de pagamento ---- 6
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO ---- 6
Cláusula 13.ª – Penalidades contratuais ---- 6
Cláusula 14.ª – Força maior ---- 7
Cláusula 15.ª – Resolução por parte do adjudicante ---- 8
Cláusula 16.ª – Resolução por parte do prestador ---- 8
CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS ---- 9
Cláusula 17.ª – Arbitragem e Foro Judicial ---- 9
CAPÍTULO V – DISPOSIÇÕES FINAIS ---- 9
Cláusula 18.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual ---- 9
Cláusula 19.ª – Comunicações e notificações ---- 9
Cláusula 20.ª – Legislação aplicável ---- 9
PARTE II– CLÁUSULAS TÉCNICAS ---- 10
Cláusula 1.ª – Preço base ---- 10
Cláusula 2.ª – Especificações técnicas ---- 10
Cláusula 3.ª – Quantidades estimadas ---- 12
Cláusula 4.ª – Local de entrega dos bens ---- 17
Cláusula 5.ª – Prazos de entrega ---- 17
Cláusula 6.ª – Transporte dos produtos alimentares ---- 17
Cláusula 7.ª – Execução contratual ---- 18
Cláusula 8.ª – Ficha técnica ---- 18

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

PROCEDIMENTO Nº. CP004/2021/GAF
CONCURSO PÚBLICO

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I
Disposições gerais

Cláusula 1.ª
Objeto

O presente caderno de encargos, compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a "**Aquisição de produtos alimentares – Carnes**", conforme quantidades e caraterísticas enunciadas na Parte II - Cláusulas Técnicas.

Cláusula 2.ª
Elementos constitutivos do contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
c) O presente Caderno de Encargos;
d) A proposta adjudicada;
e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Adjudicatário.

3 - Em caso de divergência entre os documentos 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 n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos contratos Públicos e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª
Contrato de fornecimento contínuo

1 – As quantidades previstas no Mapa de Quantidades mencionados na Parte II - Cláusulas Técnicas do Caderno de Encargos, são estimativas para o período de vigência do contrato, devendo o fornecimento ocorrer de modo fracionado e, de acordo, com as requisições dos

serviços da INSIGNARE, dispondo o fornecedor de um prazo de 24 horas, desde o envio da nota de encomenda, para entregar os bens que sejam requisitados.

2 – Reserva-se à INSIGNARE o direito de não adquirir a totalidade dos bens objecto do procedimento, uma vez que são estipulados de acordo com estimativa.

Cláusula 4.ª

Prazo

O contrato terá a duração de 1 (um) ano a contar da data da sua celebração, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do fornecedor

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas técnicas que se anexam, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de efetuar a entrega dos produtos, com as caraterísticas, especificações e requisitos previstos na Parte II - Cláusulas Técnicas, nos locais e horas definidos pela Entidade Adjudicante;
b) O fornecedor é responsável perante a Entidade Adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância do bem objeto do contrato que exista no momento em que os bens são entregues;
c) Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem consumidos;
d) É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens;

Cláusula 6.ª

Transporte dos produtos objeto do contrato

O transporte dos bens objeto do presente contrato deverá obedecer ao Código de Boas Práticas para Transportes de Alimentos, expressamente assinado e aceite na declaração de aceitação pela

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

Entidade Adjudicatária, Anexo III do Programa do Concurso, sem prejuízo das demais obrigações legais previstas em diplomas específicos.

Cláusula 7.ª

Inspeção

1 - No ato de entrega dos bens objeto do contrato, a Entidade Adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as caraterísticas, se são transportados em perfeitas condições de higiene, bem como outros requisitos exigidos por lei;

2 - Durante a fase de inspeção, o fornecedor deve prestar à Entidade Adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, de acordo com as normas legais aplicáveis para o transporte e acondicionamento dos bens perecíveis, conforme código de boas práticas para o transporte de alimentos.

Cláusula 8.ª

Defeitos ou discrepâncias

1 - No caso da inspeção prevista na cláusula anterior não comprovar a conformidade dos bens com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as caraterísticas, especificações e requisitos definidos na Parte II - Cláusulas Técnicas. do presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante deve disso informar o fornecedor ou quem o represente.

2 - No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder à sua custa e no prazo de duas horas à substituição dos bens para garantir o cumprimento das exigências legais e das caraterísticas, especificações e requisitos exigidos.

3 – Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante procede á realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior

Cláusula 9.ª

Aceitação dos bens

Caso a inspeção comprove total conformidade com os padrões de exigência estabelecidos no presente caderno de encargos bem como demais legislação geral aplicável, dos produtos objeto do contrato, devem os mesmos ser aceites por parte da Entidade Adjudicante, mediante entrega de guia de remessa, emitida por parte do Adjudicatário.

Cláusula 10.ª

Dever de sigilo

O fornecedor fica adstrito ao dever de sigilo sobre todas as matérias que envolvam o presente procedimento.

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

Secção II
Obrigações da INSIGNARE - Associação de Ensino e Formação

Cláusula 11.ª

Preço contratual e preço base

1 - Pela prestação de serviços objeto do contrato, e cumprimento de todas as obrigações do Adjudicatário, a INSIGNARE deve pagar ao Prestador de Serviços o preço contratual(1) de €_____ (_____ euros), constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

(1) a preencher no termo contratual com o valor que constar da proposta adjudicada e correspondente a um valor não superior a 42.915,65€ (quarenta e dois mil novecentos e quinze euros e sessenta e cinco cêntimos), que corresponde ao preço base.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à INSIGNARE.

3 - O preço base indicado no nº1 é calculado de acordo com uma estimativa sobre o fornecimento contínuo dos bens indicados no Mapa de Quantidades na Parte II - Cláusulas Técnicas.

4 - De acordo com o enunciado no número anterior, na eventualidade de, no fim do prazo contratual estipulado, o fornecimento efetivo de bens não totalizar a estimativa prevista na Parte II - Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, a INSIGNARE não procederá ao pagamento integral do preço contratual estipulado no n.º1, mas ao pagamento do valor correspondente aos bens que sejam efetivamente adquiridos pela INSIGNARE, não se responsabilizando esta pelo excedente não fornecido.

Cláusula 12.ª

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, da respetiva fatura.

2 - Em caso de discordância por parte da INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3 - Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1 - As penalidades a aplicar à Entidade Adjudicatária serão as seguintes:

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

Situações	Sanções Contratuais
Entregas feitas fora do horário definido pela Entidade Adjudicante com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava	15% do valor da Nota de Encomenda
Não entrega da quantidade solicitada conforme Nota de Encomenda enviada pela Entidade Adjudicante	15% da faturação respeitante ao dia do fornecimento, relativa aos produtos fornecidos
Entrega dos produtos sem obedecer ás condições de higiene (para além das sanções estabelecidas em diploma próprio)	10% da faturação mensal
Transporte dos produtos não obedecendo às regras estipuladas pelo código das boas práticas para o transporte de alimentos (Parte II - Cláusulas Técnicas a este caderno de encargos)	10% do valor da Nota de Encomenda

2 – Será concedido à Entidade Adjudicatária um máximo de 2 infrações por cada uma das situações acima mencionadas, sendo que, à 3ª infração aplica-se as sanções contratuais respetivas.

3 – A liquidação e pagamento das sanções contratuais a que se refere o quadro anterior, será efetuado à INSIGNARE, mediante notificação e do montante que dela conste.

4 – A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções contratuais devidas nos termos da presente cláusula mediante a emissão de nota de crédito por parte da Entidade Adjudicatária.

5 – A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329 do CCP.

6 - Em caso de necessidade, poderá a Entidade Adjudicante proceder à aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do Adjudicatário.

7 – Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a Entidade Adjudicante proceder à resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 14ª deste caderno de encargos

Cláusula 14.ª

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador, 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

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 - Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador, na parte em que intervenham;
b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador 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 prestador de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador 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 prestador não devidas a sabotagem;
g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 - A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.ª

Resolução por parte do adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do fornecedor

1 - Tendo por base os fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato.

2 - O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da Cláusula 17.ª.

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

3 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV
Resolução de litígios

Cláusula 17.ª
Arbitragem e Foro Judicial

1 - As partes contratantes aceitam atribuir a competência para a resolução de litígios relativo à execução e à resolução deste contrato ao Centro de Arbitragem em Contratos Públicos da Associação Portuguesa dos Mercados Públicos aprovado por Despacho nº 7534/2016, publicado no Diário da Republica nº109/2016, Série II de 7 de Junho de 2016.
2 - Para a resolução das questões emergentes do contrato e que não sejam sanadas pela via arbitral, é competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.

Capítulo V
Disposições Finais

Cláusula 18.ª
Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 19.ª
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 contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 20.ª
Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Parte II – Cláusulas Técnicas

Cláusula 1.ª
Preço Base

Lote único	Preço Base
Carnes	42.915,65€

Cláusula 2.ª
Especificações técnicas

1 – Caraterísticas e requisitos gerais das carnes:

a) Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
b) Devem apresentar as caraterísticas organolépticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco ou congelado;
c) As carnes encomendadas que não tenham a referência "congeladas" deverão vir frescas e sem sinais de descongelação, sob pena de serem devolvidas.
d) As carnes refrigeradas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4ºC (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de +7ºC (sete graus);
e) As carnes congeladas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 12ºC (doze graus) negativos, sendo tolerada uma temperatura máxima de 9ºC (nove graus) negativos;
f) As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias;
g) Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar;
h) Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado;
i) Só serão admitidos como fornecedores as firmas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Exige-se a apresentação de documento comprovativo da marca sanitária;
j) Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalamento e transporte;

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

k) Se o Adjudicatário não concordar com a decisão da INSIGNARE, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente;
l) As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confecção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária;
m) As carnes frescas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor.
n) Todas as carnes fornecidas serão devidamente rotuladas segundo a legislação em vigor;
o) O transporte das carnes deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

2 - Caraterísticas e requisitos da carne suína:
a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
b) Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade;
c) As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura;
d) A pedido da INSIGNARE, as carnes poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada;

3 - Caraterísticas e requisitos da carne de aves:
a) Deverão ser limpas, devidamente sangradas e previamente evisceradas e depenadas;
b) Constitui causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, presença de fezes, restos de alimentação ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;
c) No fornecimento de bifes de peru e de frango estes devem corresponder ao corte dos músculos peitorais, devendo assumir aspeto laminado, sem pele e sem fragmentos de ossos ou cartilagens;
d) O fornecimento de pernas inteiras de peru e de frango deve corresponder aos ossos da perna inteiro (fémur, tíbia e perónio) incluindo os músculos envolventes (da perna e da coxa);

4 - Caraterísticas e requisitos da carne bovina:
a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
b) As carnes frescas deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas;
c) As carnes frescas deverão ser acondicionadas, devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo;
d) Os hambúrgueres deverão ter uma espessura máxima de 1 cm. São preparados em salsicharia constituído por carne de bovino picada, provenientes de peças de talho em perfeito estado de frescura, com o máximo de gordura entre 15 a 20%, adicionada de condimentos e ligantes legalmente autorizados.

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

5 - Caraterísticas e requisitos de diversas peças como o chispe, dobrada, fígado, língua, mão de borrego e novilho, orelha e orelheira:

a) Estas peças devem estar isentas de cicatrizes, contusões ou incisões;
b) O chispe deve encontrar-se totalmente desprovido de pelos e isento de quaisquer traumatismos;
c) A mão do borrego e novilho deve estar sem pelos e sem unhas;
d) Os fígados deverão ser cortados aos pedaços ou em fatias, devendo ser embalados individualmente e cada embalagem deve conter apenas um único órgão, completo;
e) As embalagens de fígado, fornecido congelado, devem ter afixado a data de congelação bem visível;
f) A língua só deve ser fornecida sem arreigada e glote. Deve ser sempre fornecida congelada e com a data de congelação bem visível;
g) A dobrada é a peça de estômago de ovinos, bovinos ou caprinos, aberta ao meio. Devem ser fornecidas devidamente lavadas. Em cada fornecimento a origem deve ser, preferencialmente, de uma espécie única.

6 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB); de Denominação de Origem Protegia (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 3.ª

Quantidades estimadas

Produto	Unidade	Quantidades
Aba da costela de vaca sem osso	kg	20
Acém de novilho	kg	5
Alcatra peça inteira	kg	15
Alheira	kg	30
Alheira de caça	kg	2
Almôndegas de bovino congeladas	kg	100
Aparas de frango	kg	300
Assas de frango	kg	5
Bacon 1/2	kg	10
Bacon 1/4	kg	35
Bacon fatias	kg	5
Bacon manta	kg	270
Banha de pato congelado	kg	5
Barriga de porco	kg	10

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Barriga de porco com costela	kg	10
Barriga de porco preto	kg	5
Belouras	kg	2
Bife alcatra	kg	5
Bife de frango	kg	2
Bife de peru	kg	25
Bife de vaca	kg	25
Bochecha de novilho sem osso	kg	5
Bochecha de porco com osso	kg	2
Bochecha de porco sem osso	kg	30
Bochecha de vaca congelado	kg	5
Bochecha de vaca fresca	kg	5
Bochecha novilho congelado	kg	2
Borrego	kg	5
Borrego 1/4 dianteiro	kg	3
Borrego costeletas	kg	2
Borrego costeletas (cela)	kg	2
Borrego costeletas (vao)	kg	8
Borrego mão	kg	6
Borrego para guisar	kg	5
Borrego perna	kg	30
Bovino rabadilha	kg	10
Bucho de porco	kg	2
Cabrito	kg	10
Cachaço de porco com osso	kg	10
Canguru alcatra	kg	2
Carne de vaca (ganso redondo)	kg	2
Carne de vaca (lagarto)	kg	2
Carne de vaca para estufar/guisar/cozer de 2a (chambão)	kg	40
Carne picada de aves	kg	2
Carne picada de porco	kg	7
Carne picada vaca	kg	10
Carne picada vaca/porco	kg	750
Carré de borrego com courato	kg	20
Chispe de porco	kg	10
Chispe de porco (pézinhos)	kg	2
Chispe de porco sem unha	kg	2

a)

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Chourição	kg	50
Chouriço corrente	kg	150
Chouriço de carne	kg	5
Chouriço magro	kg	60
Chouriço magro de porco preto	kg	3
Chouriço negrito	kg	10
Codornizes	un	65
Coelho	kg	30
Coelho bravo	kg	2
Coração alcatra	kg	2
Costela de novilho	kg	2
Costeletas de novilho	kg	4
Costeletas de porco em peças	kg	450
Coxa de pato	kg	150
Coxa de pato congelado	kg	550
Cubos de porco	kg	1250
Cubos de vitela	kg	370
Dobrada	kg	2
Entrecosto de porco	kg	55
Entrecosto porco preto	kg	6
Entremeada fatiada	kg	15
Entremeada inteira	kg	5
Faisão	kg	2
Farinheira	kg	25
Febras de porco	kg	975
Fiambre da pá fatiado	kg	10
Fiambre da perna fatiado	kg	5
Fiambre de frango	kg	1
Fiambre de peru fatiado	kg	3
Fiambre de peru fumado	kg	1
Fiambre sandwich em barra	kg	300
Fígado de novilho	kg	2
Fígado de porco	kg	10
Foie gras de pato	kg	2
Frango 1,0/1,1 kg churrasco aberto	kg	20
Frango do campo	kg	10
Frango inteiro	kg	800

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Frango inteiro 0,6kg (aproximadamente)	kg	6
Galinha	kg	425
Galinha Pintada	kg	2
Guisar de novilho de 1a	kg	2
Hambúrguer de bovino em peças (cerca de 75gr) congelado	kg	40
Javali lombo	kg	5
Javali perna sem osso	kg	2
Lebre	un	2
Leitão	kg	20
Leitão barriga	kg	5
Línguas de porco	kg	2
Linguiça	kg	5
Lombinho de javali	kg	2
Lombinho de porco	kg	100
Lombinho de vitela	kg	30
Lombinhos de porco preto	kg	6
Lombo de novilho	kg	15
Lombo de porco	kg	575
Lombo de porco preto	kg	2
Maminha	kg	2
Mão de novilho sem canela	kg	2
Miúdos de frango (rim, coração moela, fígado)	kg	8
Miúdos de porco (rim, coração, fígado)	kg	2
Moelas frescas de frango	kg	20
Moelas frescas de peru	kg	2
Morcela de arroz	kg	18
Morcela de farinha	kg	2
Morcela de sangue	kg	2
Mortadela de azeitona fatiada	kg	1
Mortadela fatiada	kg	1
Orelha de porco	kg	5
Orelheira (faceira fumada)	kg	2
Osso Buco de vitela	kg	2
Osso de vaca	kg	6
Osso de vitela	kg	5

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Osso espinhaço de porco	kg	4
Pá de porco	kg	2
Pa de porco com osso	kg	5
Paio fatiado	kg	2
Paio inteiro	kg	5
Paio porco preto fatiado	kg	2
Pato fresco inteiro	kg	5
Pato inteiro congelado	kg	270
Pato peito	kg	20
Peito de frango	kg	75
Peito de peru	kg	220
Peito de vitela	kg	2
Perdiz	un	30
Perna de coelho	kg	2
Perna de peru	kg	500
Perna de porco	kg	5
Perna de porco sem osso	kg	2
Perna/coxa frango	kg	1300
Perna/coxa frango campo	kg	60
Pernil fumado	kg	2
Picanha	kg	15
Plumas de porco preto	kg	2
Pombo	un	5
Presunto 9 meses de cura fatiado	kg	2
Presunto fatiado	kg	8
Presunto porco preto fatiado	kg	2
Presunto sem osso extra 1/4	kg	20
Quadradinhos peru	kg	50
Rabo de porco	kg	2
Rabo de vaca	kg	5
Rissol de porco	kg	2
Rosbife de vaca	kg	8
Salame inteiro	kg	2
Salpicão fatiado	kg	1
Salpicão inteiro	kg	2
Salsicha churrasco	kg	5
Salsicha churrasco picante	kg	5
Sangue líquido de frango	L	2

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno
Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

Sangue líquido de vaca	L	2
Sangue líquido porco	L	2
Secretos de porco preto	kg	15
Strogonoff peru	kg	550
Torresmo	kg	2
Toucinho gordo	kg	5
Toucinho magro	kg	10
Toucinho porco preto	kg	2
Unhas de porco	kg	2
Vazia de novilho	kg	55
Veado lombo	kg	2
Veado perna	kg	2
Vitela para estufar	kg	350

Cláusula 4.ª

Local de entrega dos bens

A entrega dos bens será feita nos seguintes locais:

- **Escola Profissional de Ourém**
  Praça Dr. Francisco Vieira, nº245
  2494-909 Ourém

- **Escola de Hotelaria de Fátima**
  Avenida Beato Nuno 208,
  2495-401 Fátima

Cláusula 5.ª

Prazo de entrega

1 - Os bens objeto do presente caderno de encargos deverão ser entregues de segunda-feira a sexta-feira, no prazo máximo de 24 horas, após a receção da Nota de Encomenda e/ou conhecimento da parte da Entidade Adjudicante ao Adjudicatário, sem prejuízo do envio da correspondente Nota de Encomenda.

2 – Deverá ser respeitado a data e o horário de entrega estipulado na nota de encomenda de modo a não por em causa a confeção diária dos alimentos.

Cláusula 6.ª

Transporte dos produtos alimentares

1 - O transporte dos produtos alimentares, desde o local de origem até ao local referido na Cláusula 4.ª da Parte II - Cláusulas Técnicas, é da inteira responsabilidade da Entidade

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO

Avenida Dom Nuno Álvares Pereira, nº69
2490-483 Ourém
T. +351 249 545 721
gaf@insignare.pt
NIF: 502 964 685

Adjudicante, pelo que devem respeitar integralmente o Código de Boas Práticas para o transporte de alimentos.

2 – Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

Cláusula 7.ª

Execução contratual

A execução material do contrato pode variar de acordo com as necessidades específicas, sendo que as quantidades indicadas servem apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor ou maior, variável em função das necessidades de consumo, nos termos dos artigos 373.º e 454.º do CCP

Cláusula 8.ª

Ficha técnica

Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto. Caso o produto não possua ficha técnica, deve ser fornecido à INSIGNARE um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas paralelamente deve ser fornecido um comprovativo que ateste a qualidade desse mesmo produto.

Ourém, 02 de julho de 2021,

A Direção,