Manuel da Silva Lopes Assinado de forma digital por Manuel da Silva Lopes Dados: 2021.09.14 14:42:38 +01'00'

Fernando Celso Vicente de Campos Serafino Assinado de forma digital por Fernando Celso Vicente de Campos Serafino Dados: 2021.09.08 12:26:43 +01'00'

MINISTERIO DEFESA NACIONAL

Instituto de Ação Social das Forças Armadas

INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.

GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 30/2022/GRM

FORNECIMENTO DE GÉNEROS ALIMENTARES DE CONGELADOS

CADERNO DE ENCARGOS

MINISTERIO DEFESA NACIONAL
INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.
GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

Cláusula 1.ª

OBJETO

O presente procedimento tem por objeto principal o fornecimento de géneros alimentares de Congelados, durante o período de 181 (cento e oitenta e um) dias, para os CAS de Oeiras, Alfeite e Lisboa.

Cláusula 2.ª

PRAZO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

O contrato será executado durante um período de 181 (cento e oitenta e um) dias e cessará quando forem quitadas todas as prestações.

Cláusula 3.ª

LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS

Os bens objeto do presente contrato devem ser entregues nos CAS de Oeiras, Alfeite e Lisboa, de acordo com as solicitações efetuadas, sitos em:

CAS Oeiras
Rua Infanta D. Isabel
2780-064 Oeiras (Telf. 214464200 – Fax 21 4464206)

CAS Alfeite
Rua José Carlos de Melo – Laranjeiro
2810-239 Almada (Telf. 213470808/ 213478376 – Fax 21 3478375)

CAS Lisboa
Rua de S. José, n.º 24
1150-323 Lisboa (Telef. 213470808 /21 3478376 – fax 21 3478375

Cláusula 4.ª
OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

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

a) Obrigação de entrega dos produtos identificados na sua proposta;

b) Obrigação do cumprimento do prazo de entrega dos produtos identificado na sua proposta;

c) Obrigação de garantia da qualidade dos produtos.

d) Obrigação de entregar os produtos que pertencem aos lotes deste procedimento, respeitando as Normas de Controlo de Qualidade dos Alimentos, expressa no ficheiro " IP01_anexo_NCQ"

Cláusula 5.ª
REGULAMENTOS E OUTROS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Para além dos regulamentos e documentos normativos referidos neste caderno de encargos, fica o fornecedor obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com a atividade económica em questão e o fornecimento de produtos alimentares.

Cláusula 6.ª
ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO

Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 7.ª
OUTROS ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO

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 produtos e do deficiente fornecimento.

Cláusula 8.ª
VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. Verificação quantitativa:

As operações de verificação quantitativa têm por objeto comprovar a conformidade das quantidades solicitadas na requisição com as quantidades a fornecer, constantes na guia de remessa ou fatura;

2. Verificação qualitativa;

As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos géneros fornecidos com as especificações legalmente fixadas e outras definidas no presente Caderno de Encargos;

3. Os CAS poderão efetuar, no período do fornecimento, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.

Cláusula 9.ª
OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar as refeições e os pratos já confecionados.

2. A verificação poderá ser exercida pelo CAS ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

3 .Os representantes dos CAS poderão, a qualquer momento e sempre que o entendam, tomar amostras e mandar proceder as análises, ensaios e provas laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para se verificar se mantêm os requisitos exigidos. Não se verificando os referidos requisitos, correrão as despesas em causa, por conta do fornecedor.

As provas serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias a sua identificação.

4. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o fornecedor substituir e renovar de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão os CAS efetuá-la a expensas do fornecedor que ficará, ainda, sujeito à aplicação do regime de penalidades.

5. A qualquer momento, os CAS, poderão aceder às instalações do fornecedor para avaliar da capacidade deste, face aos requisitos dos produtos a fornecer.

Cláusula 10.ª
DECISÕES APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos, o representante do CAS aceita, rejeita ou aceita condicionalmente os mesmos. A aceitação condicional será comunicada pelo CAS.

2. Em caso de rejeição dos géneros o fornecedor deverá proceder a sua substituição imediata por produtos idênticos acordados com o CAS sem prejuízo do funcionamento normal do serviço. A substituição acordada não implica diminuição da responsabilidade do fornecedor, nem encargos adicionais para os CAS.

3. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros fornecidos e rejeitados serão suportados, exclusivamente, pelo fornecedor.

Cláusula 11.ª
DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Os produtos a fornecer, deverão ser fabricados cumprindo as regras higio-sanitárias e auto controlo exigido por lei, de forma a garantir qualidade química e microbiológica, respeitando todos os preceitos legais para o sector e as exigências estabelecidas nas cláusulas técnicas e nos requisitos técnicos específicos, indicadas no presente caderno de encargos.

Cláusula 12.ª
RELATÓRIOS DE FORNECIMENTO

1. Sem prejuízo do disposto no Clausula 8.º, a avaliação da adequação dos bens objeto do fornecimento será objeto de relatórios mensais, elaborados até ao 5.º dia útil do mês seguinte ao avaliado.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve o fornecedor apresentar uma listagem completa com as quantidades fornecidas e correspondentes preços, relativamente aos bens fornecidos durante aquele período, discriminados por cada Centro de Apoio Social, conforme mapa em Anexo A ao Caderno de Encargos.

3. Os relatórios a que se refere o n.º 1, devem ser remetidos pelo fornecedor, ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Sector de Abastecimentos, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, por carta registada com aviso de receção, entregues diretamente na mesma morada, ou enviados para o seguinte endereço de email: grm@iasfa.pt, até ao 3.º dia útil, após o prazo indicado no n.º 1.

4. Em caso de alteração do endereço de email, o mesmo será comunicado para o email de contacto indicado pelo adjudicatário.

Cláusula 13.ª
DEVER DE SIGILO

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade do Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., 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. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que é 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.

Cláusula 14.ª
PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., deve pagar ao fornecedor o preço constante de cada proposta adjudicada por lote, **o qual não pode exceder o montante definido como o preço base para cada lote,** valor ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, conforme disposto no artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os 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 15.ª
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, devem ser pagas depois da receção das faturas pelos CAS, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que dizem respeito.

2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a aceitação da conformidade dos fornecimentos efetuados, a qual deve ocorrer no prazo dos 5 (cinco) dias seguintes à receção das faturas, pelos CAS respetivos.

3. Na fatura deve ser mencionado a referência ao procedimento pré-contratual adotado e o respetivo número de compromisso.

Cláusula 16.ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, por motivos imputáveis ao fornecedor, o IASFA, I.P. pode exigir o pagamento de uma sanção pecuniária, nos seguintes termos:

a) Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato, incluem-se as substituições referidas nas cláusulas 9ª e 10ª, 0,25% do preço contratual por cada dia de atraso, nunca inferior a €250;

b) Pela falta de entrega de cada relatório mensal a que se refere a cláusula 13ª, no prazo estabelecido, será aplicada uma penalidade única de €1.000.

2. Para o acionamento das penalidades referidas no número anterior, o respetivo CAS deverá, no prazo de 24 horas, notificar o fornecedor, para que o mesmo proceda à entrega dos bens em falta ou corrija qualquer outra questão relacionada com o fornecimento, no prazo de 24 horas, devendo de imediato, informar este Gabinete da ocorrência desta circunstância.

3. Caso o fornecedor cumpra no prazo previsto no número anterior, será aplicada a penalidade única de €500.

1. Para efeitos de aplicação de penalidades a que haja lugar, seguir-se-á o seguinte procedimento:

a) Notificação dirigida ao fornecedor pelo Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P., com o projeto de decisão de aplicação da (s) penalidade (s) para efeitos de pronúncia em sede de audiência de interessados, nos termos do Clausula 100.º e seguintes do Código de Procedimento Administrativo (CPA);

b) Emissão de decisão, em função da análise de eventuais argumentos apresentados nos termos da alínea anterior;

c) Notificação ao fornecedor da decisão de aplicação das penalidades, com indicação do prazo máximo de pagamento;

d) Liquidação da (s) penalidade (s) aplicada (s), através de pagamento voluntário, no prazo de 10 dias úteis, após notificação, ou mediante dedução em fatura ainda não liquidada.

Cláusula 17.ª
RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO (IASFA)

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

a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato;

b) O fornecedor se recuse a proceder a alterações ou a substituições julgadas necessárias para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.

c) Não cumprimento das cláusulas técnicas e dos requisitos técnicos específicos.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.

Cláusula 18.ª
RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando:

- Qualquer montante que lhe esteja em dívida há mais de 180 dias ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2. O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da cláusula 19.ª.

3. Nos casos previstos no ponto 1. do presente Clausula, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a

4. sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso durante esse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 19.ª
FORO COMPETENTE

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

Cláusula 20.ª
CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. Apenas será admitida a cessão da posição contratual do adjudicatário nos termos do disposto nos Clausulas 317.º a 324.º do CCP.

2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o contraente público.

Cláusula 21.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 CCP, 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.

3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Cláusula 22.ª
FISCALIZAÇÃO

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo Clausula 302.º do CCP.

2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Cláusula 23.ª
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

CLÁUSULAS TÉCNICAS
REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Cláusula 1.ª

Os CAS reservam-se ao direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade, higiene e salubridade, quer os requisitos especificados pelos CAS para cada produto, bem como os constantes nas regras deste caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

Todos os produtos alimentares de origem animal, deverão respeitar a marcação de salubridade, conforme legislação específica aplicável a estes produtos.

Cláusula 3.ª

Todos os produtos alimentares deverão ser fornecidos devidamente rotulados e/ou marcados, de forma inequívoca, legível e visível e conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), nomeadamente:

1. Designação do produto referindo a espécie e o tipo;
2. Composição do produto (nos casos em que se aplica);
3. Pesos brutos, líquidos totais e líquidos escorridos (nos casos em que se aplica);
4. Data em que o produto foi embalado e data de consumo recomendado;
5. Condições de conservação do produto;
6. Marca comercial e lote;
7. Número de licenciamento da entidade produtora e/ ou embaladora;
8. Lota de proveniência com o respectivo número de licenciamento;
9. Zona de pesca.

Cláusula 4.ª

Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor, e exigências do presente caderno de encargos. Assim:

1. O acondicionamento dos peixes frescos deverá ser efectuado:

a) Em caixas de plástico ou esferovite com a respectiva rotulagem segundo a lei em vigor;

b) Em gelo fundente que será descontado ao peso total do produto.

2. As embalagens devem apresentar-se:

a) Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;

b) Em bom estado de conservação;

c) Capazes de protegerem eficazmente o produto (no caso do bacalhau seco, capazes de o protegerem também da luz);

d) Fabricadas com materiais que protejam o peixe de odores estranhos e de riscos de alteração de qualidade;

e) Construídas, para o peixe fresco, em material plástico ou em esferovite, sendo permitido para o bacalhau embalagem de cartão;

f) Devidamente rotuladas.

Cláusula 5.ª

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 temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor, tendo que se apresentar devidamente limpos, isotérmicos ou com sistemas de refrigeração própria e licenciados para o transporte dos peixes frescos e / ou salgado.

Cláusula 6.ª

Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.

Cláusula 7.ª

1. Para os produtos alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de

rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos aos CAS contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo os CAS recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados.

2. O fornecedor assumirá as responsabilidades decorrentes da utilização de quaisquer patentes, licenças, marcas registadas e outros direitos de propriedade industrial/comercial.

3. Se os CAS vierem a ser demandados por ter infringido durante o fornecimento quaisquer dos direitos mencionados na cláusula anterior, o fornecedor indemnizá-los-ão de todas as quantias que tenham de pagar seja a que título for.

Cláusula 8.ª

O pessoal que efetuar o transporte e distribuição de produtos alimentares, deverá usar vestuário adequado ao tipo de produto a transportar, mantido em perfeito estado de limpeza e higiene, assim como deve manter um elevado grau de higiene pessoal.

Cláusula 9.ª

Os CAS, desde a receção até ao empratamento final dos produtos alimentares, procederão ou mandarão proceder, por amostragem, aos controlos que entenderem por necessários para averiguação da qualidade dos produtos. Se o resultado dos controlos efetuados não obedecer quer aos requisitos legais, quer aos determinados no caderno de encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas, será suportado pelo respetivo fornecedor. Iguais procedimentos poderão ser adotados até ao limite de 72 horas após a ingestão dos alimentos, no caso de suspeita de contaminação ou toxi-infecção alimentar.

Cláusula 10.ª

Para além das datas de validade (data de consumo recomendado, data limite de consumo ou data de durabilidade mínima) expressas na rotulagem dos produtos alimentares, os CAS poderão estipular para cada produto, uma data de validade limite, podendo recusar os produtos cuja validade exceda os limites fixados no presente caderno de encargos, que se fixam para uma amplitude mínima de consumo de 48 horas para os peixes frescos e de 2 semanas para o peixe salgado.

Cláusula 11.ª

Todos os produtos alimentares a fornecer aos CAS devem ser acompanhados de guia de remessa ou guia de circulação ou fatura, devidamente autenticada e validada nos termos da legislação em vigor e de documento onde conste a marca sanitária e número de licenciamento do estabelecimento de origem produtor e embalador
dos produtos, indicação de origem, lotes e prazo de validade (data de consumo recomendado, data limite de consumo ou data de durabilidade mínima), lota de origem e zona de pesca.

Cláusula 12.ª

1. A entrega dos bens é efetuada fraccionadamente, mediante requisição dos CAS. Os bens a fornecer são sempre entregues pelos seus fornecedores.
2. O fornecedor obriga-se a proceder à entrega dos bens objecto do contrato, até às 9.00H do próprio dia (para o peixe fresco) e até às 12.00H (para o peixe salgado), pelas quantidades mínimas (se for o caso) e periodicidade, definidas no Caderno de Encargos.
3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objecto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 13.ª

De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas relacionadas com a atividade comercial, deverão, sempre que solicitado, deslocar-se ao CAS para reunião de avaliação da prestação bem como enviar as fichas técnicas dos produtos.

Cláusula 14.ª

1. Os preços dos bens objeto das propostas podem ser sujeitos a aumento de preços, não podendo o mesmo, em caso algum, alterar as restantes condições de fornecimento e as características constantes deste caderno de encargos.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, prevê-se o aumento de preços administrativo (APA) o decorrente da correção de preços, devidamente autorizada pela DGAE (Direcção-Geral das Atividades Económicas) ou entidade equivalente, sendo aceite para efeitos de revisão o último coeficiente de atualização autorizado.
3. Ocorrendo a situação prevista no número anterior deve o fornecedor fazer acompanhar a fatura do documento que comprove o aumento de preços administrativo correspondente.

Cláusula 15.ª

1. A quantidade de bens a concursar, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor, variável em função das necessidades de consumo de cada CAS.

2. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante (IASFA) qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

Cláusula 16.ª

1. Em caso de necessidade a entidade adjudicante pode solicitar aos concorrentes amostras de qualquer dos produtos a concurso, as quais devem ser entregues no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, no SASOC do Centro de Apoio Social de Oeiras, sito na Rua Infanta D. Isabel - 2780-064 Oeiras, as quais serão devolvidas após terem sido validadas.

2. As amostras terão que ser acompanhadas de guia de entrega, a ser assinada pelo representante da entidade adjudicante no CAS/Oeiras e pelo concorrente.

3. No caso dos concorrentes após validação da amostra não procederem ao seu levantamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após notificação da entidade adjudicante, a mesma reverterá a favor da entidade adjudicante.

REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS

I – MARISCO CONGELADO

Cláusula 1.ª

Os mariscos a fornecer deverão ser frescos, aprovados para consumo público e provenientes de empresas fornecedora e embaladora e lota licenciadas.

Cláusula 2.ª

O marisco deve apresentar-se:

1. De 1ª categoria;
2. Perfeitamente limpos e sem sinais de oxidação;
3. Perfeitamente congelados com as respectivas características organolépticas;
4. Sem sinais de terem sofrido descongelação;
5. Sem sinais de desidratação;
6. Isentos de fragmentos que revelem aproveitamentos retardados;
7. Isentos de qualquer característica que os torne impróprios para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
8. Sem excesso de humidade;
9. Prontos para confecção.

Cláusula 3.ª

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

a) Amêijoa branca depurada;

b) Amêijoa macho;

c) Bocas de sapateira;

d) Camarão de Moçambique – com cabeça nas variedades 60/80, 40/60 e 20/30;

e) Camarão de Moçambique – sem cabeça na variedade 60/80;

f) Delícias do mar;

g) Mexilhão meia casca;

h) Miolo de marisco – de amêijoa, de berbigão, de búzio, de camarão (nas variedades 70/100 e 100/200 e de mexilhão;

i) Peito de caranguejo.

II - SALGADINHOS CONGELADOS

Cláusula 1.ª

Os salgadinhos a fornecer deverão ser aprovados para consumo público e provenientes de empresas fornecedora e embaladora licenciadas.

Cláusula 2.ª

Os salgadinhos devem apresentar-se:

1. De 1ª categoria;
2. Perfeitamente limpos e sem sinais de oxidação;
3. Perfeitamente congelados com as respectivas características organolépticas;
4. Sem sinais de terem sofrido descongelação;
5. Sem sinais de desidratação;
6. Isentos de fragmentos que revelem aproveitamentos retardados;
7. Isentos de qualquer característica que os torne impróprios para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
8. Sem excesso de humidade;
9. Prontos para confecção.

Cláusula 3.ª

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

10. Chamuça de frango – com + 40 gramas;
11. Chamuça de frango mini – com + 16 gramas;
12. Croquetes de carne – com + 60 gramas;
13. Croquetes de carne mini – com + 16 gramas;
14. Pastéis de bacalhau – com + 60 gramas;
15. Pastéis de bacalhau mini – com + 16 gramas;
16. Rissóis de camarão – com + 70 gramas;
17. Rissóis de camarão mini – com + 17 gramas.

III - LEGUMES CONGELADOS

Cláusula 1.ª

Os legumes a fornecer deverão ser frescos, aprovados para consumo público e provenientes de empresas fornecedora e embaladora licenciadas.

Cláusula 2.ª

Os legumes devem apresentar-se:

1. De 1ª categoria;
2. Perfeitamente limpos;
3. Revelando uniformidade de tamanho;
4. Revelando grau de maturação adequado;
5. Sem sinais de oxidação ou maturação excessiva;
6. Sem mistura de legumes estranhos;
7. Sem mistura de legumes furados, avariados por bolores ou com avarias de tegumento;
8. Perfeitamente congelados com as respectivas características organolépticas;
9. Sem sinais de terem sofrido descongelação;
10. Sem sinais de desidratação;
11. Isentos de fragmentos que revelem aproveitamentos retardados;
12. Isentos de folhas ou legumes que não respeitem as características de qualidade exigidas;
13. Não apresentando caules fibrosos, talos ou raízes;
14. Não apresentando grelos, folhas velhas ou amarelas;
15. Limpos, sem terra nem impurezas de qualquer espécie;
16. Isentos de qualquer característica que os torne impróprios para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
17. Sem excesso de humidade;
18. Prontos para confecção.

Cláusula 3.ª

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

a) Agrião;

b) Alho francês;

c) Batata parisiense;

d) Batata semi-frita;

e) Brócolos;

f) Castanhas – sem casca nem pele;

g) Cebolinha;

h) Cenoura baby;

i) Cenoura parisiense;

j) Cenoura cortada – em rodelas/ cubos;

k) Couve-de-bruxelas;

l) Couve-flor;

m) Ervilhas;

n) Espinafres;

o) Fava;

p) Feijão verde – nas variedades verde plano e cortado para sopa;

q) Grelos de nabo;

r) Jardineira – com a inclusão de, pelo menos, três legumes aos quais a cenoura, ervilha e feijão verde deverão pertencer obrigatoriamente;

s) Macedónia – com a inclusão de, pelo menos, quatro legumes aos quais a cenoura e o nabo deverão pertencer obrigatoriamente e sem a inclusão de leguminosas;

t) Milho doce;

u) Pimento verde;

v) Pimento vermelho.

ANEXO A

Ficheiro em formato “Excel” disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV.