

## Índice

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO.....                                                                               | 2  |
| 2. ENTIDADE ADJUDICANTE .....                                                                                       | 2  |
| 3. ÓRGÃO QUE TOMOU A DECISÃO DE CONTRATAR .....                                                                     | 2  |
| 4. FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA DO CONCURSO PÚBLICO.....                                                                | 2  |
| 5. ACESSO ÀS PEÇAS DO PROCEDIMENTO.....                                                                             | 2  |
| 6. PREÇO BASE.....                                                                                                  | 2  |
| 7. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO .....                                                                                    | 3  |
| 8. CONCORRENTES.....                                                                                                | 4  |
| 9. NOÇÃO DE PROPOSTA.....                                                                                           | 5  |
| 10. DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA.....                                                                       | 5  |
| 11. IDIOMA DOS DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA.....                                                            | 6  |
| 12. IDIOMA DOS DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA.....                                                            | 6  |
| 13. PROPOSTAS VARIANTES .....                                                                                       | 6  |
| 14. PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA .....                                                                       | 6  |
| 15. ÓRGÃO COMPETENTE PARA PRESTAR ESCLARECIMENTOS E LISTAS DE ERROS E OMISSÕES .....                                | 6  |
| 16. MODO DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS QUE A INSTRUEM .....                                        | 7  |
| 17. PRAZO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS .....                                                                         | 7  |
| 18. CONSULTORES E ESTUDOS DE APOIO À DECISÃO .....                                                                  | 8  |
| 19. LEILÃO ELETRÓNICO .....                                                                                         | 8  |
| 20. CONTRATO .....                                                                                                  | 8  |
| 21. CAUÇÃO.....                                                                                                     | 8  |
| 22. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO A APRESENTAR PELO ADJUDICATÁRIO .....                                                 | 8  |
| 23. IDIOMA DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....                                                                      | 9  |
| 24. PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....                                                     | 9  |
| 25. DESPESAS E ENCARGOS DO CONCORRENTE .....                                                                        | 10 |
| 26. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....                                                                                       | 10 |
| ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO .....                                                                                | 11 |
| ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO - LOTE 1 - CARNE DE AVES .....                                               | 13 |
| ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO - LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA..... | 15 |

## CLÁUSULAS

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

Concurso Público Nacional nº SCGC\_SASUP\_CPN/21A003: Aquisição de Carnes 1.º Sem 2022 | Lote 1 - Carne de Aves | Lote 2 - Carne de Bovino, Ovino, Caprino, Coelho, Suíno e Charcutaria

### 2. ENTIDADE ADJUDICANTE

**Universidade do Porto**, Fundação Pública em Regime de Direito Privado, Pessoa Coletiva com o NIF 501413197, através do Serviço Autónomo **Serviços de Ação Social**, dotado de autonomia administrativa e financeira, com o NIPC 600 037 134, sito na Rua dos Bragas, n.º 151, 4050-123 Porto.

### 3. ÓRGÃO QUE TOMOU A DECISÃO DE CONTRATAR

A decisão de contratar foi tomada por despacho da Senhora Diretora dos **Serviços de Ação Social da Universidade do Porto**, em 22/11/2021, no âmbito de competência própria.

### 4. FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA DO CONCURSO PÚBLICO

Concurso público com publicitação nacional, critério do valor definido no artigo 20.º, n.º 1, al. b), do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei 18/2008 de 29 de janeiro, com as alterações em vigor.

### 5. ACESSO ÀS PEÇAS DO PROCEDIMENTO

1. Nos termos do disposto no artigo 133º do CCP as peças do procedimento estão disponíveis para consulta ou importação gratuitas na plataforma eletrónica de contratação pública AcinGOV, no seguinte endereço eletrónico: <http://www.acingov.pt>, a contar da data de envio do anúncio para publicação no Diário da República.
2. As peças do procedimento estarão disponíveis para consulta dos interessados, desde o dia da publicação do anúncio até ao termo fixado para a apresentação das propostas, podendo ser examinadas, das 10h às 12h e das 14h às 16 horas nos SCGC – SPUP.
- 3.
4. Para aceder à plataforma eletrónica AcinGOV, o concorrente deverá efetuar o registo no endereço eletrónico <http://www.acingov.pt>. Para mais informações, ou dificuldades no uso da plataforma, deverá ser consultado o Serviço de Gestão de Clientes, na mesma, através do número 707 451 451, nos dias úteis das 9h às 19h ou via e-mail para [apoio@acingov.pt](mailto:apoio@acingov.pt).

### 6. PREÇO BASE

1. O preço base apresenta a seguinte distribuição por lote:

- a) **Lote 1 – CARNE DE AVES:** 36.123,20 €€ (trinta e seis mil cento e vinte e três euros e vinte cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;
  - b) **Lote 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA:** 41.236,88€ (quarenta e um mil duzentos e trinta e seis euros e oitenta e oito cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;
2. O preço base dos lotes foi obtido através de consultas informais ao mercado. No entanto das consultas efetuadas não foi divulgado ou obtido qualquer dado que possa ser suscetível de distorcer a concorrência.
  3. As quantidades indicadas são meras previsões (estimativas) baseadas em consumos históricos e servem de fator indicativo, sendo possível alterar as quantidades de acordo com as necessidades, nunca podendo ser ultrapassado o preço base máximo de cada lote.

## 7. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

1. O critério de adjudicação é o da proposta economicamente mais vantajosa, determinada pela modalidade monofator, preço por lote, enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar.
2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, as mesmas serão ordenadas pela apresentação do mais baixo preço unitário para os seguintes artigos:

### **Lote 1 – CARNE DE AVES:**

- 1º. FRANGO - FRANGO - Bife do peito cortado fino, congelado, interfolhado, peso unitário 140- 160 g
- 2º. PERU – PERU – Bife do peito, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 140 -150 g
- 3º. FRANGO – FRANGO – Perna inteira (perninha com coxa, sem costa) congelada, peso unitário 150g - 180 g

### **Lote 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA**

- 1º. NOVILHO – Bife do pojadouro, congelado
  - 2º. PORCO – Pá fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 5 kg
  - 3º. NOVILHO - Carne de 1ª para guisar (acém redondo, acém comprido), cortada aos cubos, sem osso e sem gordura, congelada
3. No caso de manutenção do empate será realizado sorteio.
  4. A adjudicação far-se-á por lotes, sendo que a entidade adjudicante pode adjudicar ao mesmo concorrente um ou mais lotes.
  5. Não existe obrigação de os concorrentes apresentarem proposta a todos os lotes, podendo concorrer apenas a um dos lotes do presente procedimento.

## 8. CONCORRENTES

1. Podem apresentar proposta no presente procedimento de pessoas singulares ou coletivas e ainda agrupamentos de pessoas singulares ou coletivas, sem que entre elas exista qualquer vínculo jurídico de associação, nos termos previstos no artigo 54.º do CCP, desde que um dos seus membros tenha sido a entidade convidada para esse efeito.
2. Os membros de um agrupamento de concorrentes não podem ser concorrentes no mesmo procedimento, nem integrar outro agrupamento de concorrentes.
3. Todos os membros de um agrupamento de concorrentes são solidariamente responsáveis, perante a entidade adjudicante, pela manutenção da proposta que vier a ser formulada.
4. No caso de a adjudicação do objeto do procedimento, ser feita a um agrupamento de concorrentes, estes associar-se-ão, obrigatoriamente, antes da celebração do contrato, na modalidade jurídica de consórcio externo, em regime de responsabilidade solidária, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 231/81, de 28 de julho.
5. É elemento essencial do contrato de consórcio externo, referido no número anterior, a estipulação do regime de responsabilidade solidária passiva perante a entidade adjudicante.
6. O contrato de consórcio externo integra os documentos que farão parte integrante do Contrato, constituindo um anexo do mesmo.
7. Os agrupamentos de concorrentes, na instrução da sua proposta, devem indicar as empresas que constituem e indicar a participação relativa de cada membro do agrupamento ou consórcio, em termos percentuais.
8. Os agrupamentos de concorrentes designarão como seu Representante Comum uma das entidades para o chefiar e representar, que será o único interlocutor da entidade adjudicante e terá, para além das tarefas no seio do agrupamento, o encargo da coordenação dos trabalhos, a qual responderá pela execução e por todos os meios e procedimentos técnicos inerentes à execução do Contrato.
9. No contrato de consórcio convencionar-se-á que os direitos e obrigações dele resultantes não são afetados pelas mudanças de administração ou de sócios dos seus membros e que, no caso de insolvência ou dissolução de qualquer deles, os restantes se comprometem a executar o contrato até ao fim, e nos precisos termos do mesmo.
10. Qualquer alteração da composição ou na liderança do agrupamento concorrente, assim como do regime de responsabilidade definido, terá que ser autorizada pela entidade adjudicante, sob pena de exclusão do Concorrente e da sua proposta, se ocorrer aquando da apresentação desta, ou de resolução do contrato, se posterior à sua outorga.
11. A insolvência, dissolução ou inabilitação judicial do exercício da atividade social ou profissional do concorrente, ou de qualquer das pessoas singulares ou coletivas que o integram, acarreta a imediata exclusão deste, seja qual for a fase em que o procedimento de formação do contrato se encontre.

## 9. NOÇÃO DE PROPOSTA

1. A Proposta é a declaração pela qual o concorrente manifesta à entidade adjudicante a sua vontade de contratar e o modo pelo qual se dispõe a fazê-lo.
2. Para efeitos do presente Programa, entende-se por atributo da Proposta qualquer elemento ou característica da mesma que diga respeito a um aspeto da execução do contrato submetido à concorrência pelo caderno de encargos.

## 10. DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA

1. As propostas devem ser constituídas pelos seguintes documentos:
  - a. Declaração emitida conforme modelo constante do Anexo I do CCP, assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para obrigar
  - b. Proposta de preço total em conformidade com o modelo Anexo II ao Programa de Concurso, considerando:
    - i. Preços unitários e preço total que não devem incluir o IVA;
    - ii. Os preços constantes da proposta devem ser indicados em algarismos, e não incluem IVA;
    - iii. Quando os preços constantes da proposta forem também indicados por extenso, em caso de divergência, estes prevalecem para todos os efeitos, sobre os indicados em algarismos;
    - iv. Sempre que na proposta sejam indicados vários preços, em caso de divergência entre eles, prevalecem sempre, para todos os efeitos, os preços parciais, unitários ou não, mais decompostos;
    - v. Os preços constantes da proposta devem ser indicados em algarismos e até duas casas decimais.
  - c. Certidão de Registo Comercial no caso de o concorrente ser uma pessoa coletiva ou Certidão Permanente.
2. A falta de indicação do artigo/ote é suprida em função dos restantes documentos apresentados, se estes permitirem a identificação e a correspondência dos bens a cada lote
3. De acordo com o disposto no n.º 4 do artigo 57.º do CCP, a declaração referida na alínea a) do n.º 1, bem como a Proposta deve ser assinada pelo Concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar, nos termos do artigo 54.º da Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto.
4. De acordo com o disposto no n.º 5 do artigo 57.º do CCP, quando a Proposta seja apresentada por um Agrupamento Concorrente, a declaração referida na alínea a) do n.º 1, deve ser assinada pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos à declaração os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes.

5. Para além da exigência prevista no n.º 4 do presente artigo, devem ser assinados eletronicamente, pelo Concorrente ou por representante legal com poderes para o obrigar, mediante a utilização de certificado de assinatura eletrónica qualificada, todos os documentos solicitados no n.º 1, nos termos do artigo 54.º da Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto, não bastando para o efeito a mera assinatura eletrónica de um ou vários ficheiros de compactação que contenham mais do que um dos documentos exigidos, nos termos do n.º 5 do mesmo artigo.
6. No caso em que a assinatura eletrónica certificada não possa relacionar diretamente o assinante com o concorrente é obrigatória a junção de documento comprovativo de demonstração de poderes de representação, nos termos do n.º 7, do artigo 54º da Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto.

#### 11. IDIOMA DOS DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA

1. A proposta e os documentos que constituem a proposta devem ser redigidos, obrigatoriamente, em língua portuguesa.
2. A documentação técnica pode ser apresentada em língua inglesa.

#### 12. IDIOMA DOS DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A PROPOSTA

A proposta e os documentos que constituem a proposta devem ser redigidos, obrigatoriamente, em língua portuguesa. Admite-se que a documentação técnica possa ser apresentada também em língua inglesa.

#### 13. PROPOSTAS VARIANTES

Não é admitida a apresentação pelos concorrentes de propostas variantes.

#### 14. PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

As propostas e os documentos que a instruem terão que ser entregues até às **23:59:59 horas do 6.º dia** a contar da data de envio do anúncio para publicação no Diário da República.

#### 15. ÓRGÃO COMPETENTE PARA PRESTAR ESCLARECIMENTOS E LISTAS DE ERROS E OMISSÕES

1. O órgão competente para prestar esclarecimentos é o Júri do concurso.
2. Qualquer pedido de esclarecimentos deve ser efetuado nos seguintes termos:
  - a. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito, através da plataforma eletrónica de contratação AcinGOV, na funcionalidade “esclarecimentos/comunicações”, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.

- b. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior são prestados por escrito, através da plataforma eletrónica, na funcionalidade “esclarecimentos/comunicações”, até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.
3. O órgão competente para a decisão de contratar, ou o Júri por ele nomeado, pode proceder à retificação de erros ou omissões das peças do procedimento até ao termo do segundo terço do prazo fixado para apresentação de propostas.
4. Os erros e omissões do caderno de encargos, detetados pelos interessados, devem ser apresentados ao órgão competente para a decisão de contratar, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.
5. O órgão competente para a decisão de contratar deve pronunciar-se sobre os erros e omissões identificados pelos interessados até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, considerando-se rejeitados, os que não sejam por ele expressamente aceites.
6. Os esclarecimentos e as retificações referidos nos números anteriores serão disponibilizados e juntos às peças do procedimento que se encontrem patentes para consulta, sendo imediatamente notificados desse facto, todos os interessados que as tenham adquirido e publicitado na plataforma eletrónica, de acordo com o artigo 50.º do CCP.
7. Os esclarecimentos e as retificações referidos nos pontos a), b) e c) fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

#### **16. MODO DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS QUE A INSTRUEM**

1. As propostas e os documentos que a instruem terão que ser apresentados, única e exclusivamente, através de carregamento na plataforma eletrónica em uso nesta entidade: <http://www.acingov.pt>.
2. Os concorrentes deverão assinar eletronicamente a proposta, com recurso a certificado digital qualificado, assim como todos os documentos que lhe associarem.
3. A falta de certificado qualificado é apreciada nos termos gerais do direito e em conformidade com as normas de direito da União Europeia aplicáveis nesta matéria.
4. A falta de instrumentos de representação quando o certificado não contenha os poderes de representação e assinatura é suprável nos termos aplicáveis aos esclarecimentos às propostas.

#### **17. PRAZO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS**

As propostas mantêm-se obrigatoriamente válidas até 66 dias após o termo do prazo para a sua apresentação.

#### 18. CONSULTORES E ESTUDOS DE APOIO À DECISÃO

1. O júri poderá socorrer-se da colaboração dos quadros do contraente público, ou de quaisquer outros técnicos, como consultores externos, para o apoio e elaboração de relatórios técnicos, na análise das propostas.
2. As deliberações do Júri poderão ter por fundamento, no todo ou em parte, pareceres ou estudos de consultores externos, casos em que tais documentos instruirão os respetivos relatórios que para eles remeterão.

#### 19. LEILÃO ELETRÓNICO

Não aplicável.

#### 20. CONTRATO

1. Haverá lugar a celebração de contrato escrito, nos termos em que o artigo 95.º do CCP o prevê.
2. Se houver mais do que um lote adjudicado à mesma entidade, somente será celebrado um único contrato com todos os lotes daí resultando obrigações iguais para cada uma das prestações idênticas.

#### 21. CAUÇÃO

Não será exigível a prestação de caução, nos termos do n.º 2 do artigo 88.º do CCP.

#### 22. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO A APRESENTAR PELO ADJUDICATÁRIO

1. Nos termos do estabelecido no artigo 81º do CCP, o adjudicatário deve apresentar os seguintes documentos de habilitação:
  - a. Declaração emitida conforme o modelo constante do Anexo II do CCP.
  - b. Documentos comprovativos, ou disponibilização de acesso para a sua consulta online, de que se encontra nas seguintes situações:
    - a. Situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal, ou se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do Artigo 55.º do CCP;
    - b. Situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do artigo 55.º do CCP;
  - c. Certificado de registo criminal, para efeitos de celebração de contratos públicos, ou disponibilização de acesso para a sua consulta online, da pessoa coletiva e de todos os titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções, destinado a

comprovar que não se encontram em nenhuma das situações previstas nas alíneas b) e h) do artigo 55.º do CCP;

- d. Certidão do registo comercial, com todas as inscrições em vigor, ou disponibilização do código de acesso para a sua consulta online, para identificação dos titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções, ou documento equivalente;
- e. Comprovativo de registo de atividade económica exercida que inclua o fornecimento dos bens previstos no presente procedimento. A apresentação destes documentos pode ser substituída pela indicação do sítio na internet onde os documentos podem ser consultados, bem como, as referências necessárias à consulta do mesmo;
- f. Certificação HACCP ou Declaração comprovativa da implementação de sistema de gestão de segurança alimentar de acordo com os princípios HACCP de acordo com a legislação ou regulamentação em vigor;
- g. Certificado de implementação de referencial de Segurança Alimentar, por exemplo, ISO 22000:2015, IFS ou BRC, se existente.
- h. Comprovativo da realização do Registo Central do Beneficiário Efetivo, nos termos do disposto no art.º 36.º do Regime Jurídico do Registo Central do Beneficiário Efetivo (RCBE).

- 2. O documento previsto na alínea d), do número anterior apenas é obrigatório no caso de existirem alterações às inscrições constantes do documento apresentado em sede de apresentação de proposta
- 3. O adjudicatário não tem de apresentar os documentos previstos na alínea b) e c) do n.º 1 se estiver registado no Portal Nacional de Fornecedores do Estado.
- 4. Quando o adjudicatário for um agrupamento os documentos referidos no número anterior devem ser entregues por todos os membros que o constituem.

### 23. IDIOMA DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 1. Todos os documentos de habilitação devem ser redigidos em língua portuguesa.
- 2. Quando, pela sua própria natureza ou origem, os documentos de habilitação estiverem redigidos em língua estrangeira, devem as entidades adjudicatárias fazê-los acompanhar de tradução devidamente legalizada.

### 24. PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 1. Os documentos deverão ser apresentados no prazo máximo de 5 dias após a notificação da adjudicação.
- 2. O prazo fixado para a apresentação dos documentos de habilitação pode ser prorrogado, por uma única vez, por solicitação do adjudicatário formulada ao órgão competente para a decisão de contratar, por um período não superior a cinco dias.

3. A supressão de irregularidades detetadas nos documentos apresentados que possam levar à caducidade da adjudicação, nos termos do disposto no artigo 86.º, deve ocorrer no prazo de 3 dias.

#### 25. DESPESAS E ENCARGOS DO CONCORRENTE

As despesas e encargos inerentes à redução do contrato a escrito são da responsabilidade do cocontratante.

#### 26. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo quanto for omissa no presente convite, observar-se-á o disposto no CCP (aprovado pelo DL n.º 18/2008 de 29 de janeiro), e restante legislação aplicável.

## ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO

### Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c) do n.º 3 do artigo 256.º-A, conforme aplicável]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 - Declara também que executa o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a)...

b)...

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento

candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (4)].

- (1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
- (2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º
- (4) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

**ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO - LOTE 1 - CARNE DE AVES**

... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ... (firma, morada de sede, número de matrícula na Conservatório do Registo Comercial e número de pessoa coletiva ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, moradas de sede, número de matrícula na Conservatório do Registo Comercial e número de pessoa coletiva), depois de ter tomado inteiro conhecimento do objeto e âmbito do procedimento nº **SCGC SASUP\_CPN/21A003 \_ AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE CARNES 1.º SEM 2022 | LOTE 1 - CARNE DE AVES | LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA**, e de todas as condições estabelecidas no respetivo Caderno de Encargos e restantes peças patenteadas, propõe-se fornecer os bens que constituem o objeto do procedimento de acordo com o preço a seguir discriminado:

**PREÇO PARA O FORNECIMENTO DE - LOTE 1 - CARNE DE AVES**

| Descrição                                                                                           | Unidade de Medida | Quantidades Estimadas | Preço unitário S/ IVA | Preço total S/ IVA | IVA (%) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|---------|
| FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,8 -0,9 kg                  | KG                | 156                   |                       |                    |         |
| FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,9 -1,0 kg                  | KG                | 650                   |                       |                    |         |
| FRANGO - Peito inteiro congelado, interfolhado                                                      | KG                | 226                   |                       |                    |         |
| FRANGO - Bife do peito cortado fino, congelado, interfolhado, peso unitário 140- 160 g              | KG                | 4218                  |                       |                    |         |
| FRANGO - Bife do peito panado, congelado, interfolhado, peso unitário 120 -150 g                    | KG                | 342                   |                       |                    |         |
| FRANGO - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g | KG                | 8                     |                       |                    |         |
| FRANGO – Perna inteira (perninha com coxa, sem costa) congelada, peso unitário 150g - 180 g         | KG                | 2462                  |                       |                    |         |
| FRANGO – Perninha (coto), congelada, peso unitário 100 - 120 g                                      | KG                | 632                   |                       |                    |         |
| FRANGO - Moelas, congeladas                                                                         | KG                | 5                     |                       |                    |         |
| PATO - Pato inteiro, congelado, peso unitário 2,0 - 2,5 kg                                          | KG                | 199                   |                       |                    |         |
| PERU – Peito inteiro, congelado, embalado individualmente, caixa até 10 kg                          | KG                | 459                   |                       |                    |         |
| PERU – Bife do peito, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 140 -150 g               | KG                | 912                   |                       |                    |         |
| PERU – Bife do peito panado, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 120 - 150 g       | KG                | 69                    |                       |                    |         |
| PERU - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g   | KG                | 9                     |                       |                    |         |
| PERU – Coxa, congelada                                                                              | KG                | 407                   |                       |                    |         |
| PERU - Carne para guisar aos cubos e sem osso, congelada                                            | KG                | 265                   |                       |                    |         |
| PERU - Fatias da perna, frescas, interfolhadas, peso unitário 140 g                                 | KG                | 5                     |                       |                    |         |

|                                                                                                     |    |     |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|--|--|--|
| PERU – Espetadas de peru (suportadas por 2 paus de espetada), congeladas, peso unitário 170 - 190 g | KG | 553 |  |  |  |
| PERU - Salsicha fresca de peru, fresca                                                              | KG | 5   |  |  |  |
| Total                                                                                               |    |     |  |  |  |

O fornecimento de carnes de aves, será efetuado pelo preço total de ... (valor €), ... (valor por extenso), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, o que perfaz o valor total de ... (valor €), ... (valor por extenso).

As quantidades estimadas representam uma mera previsão de consumos para os artigos referenciados em cada lote servindo esta apenas e tão-somente para o concorrente definir o preço da proposta a apresentar, podendo vir a ser solicitados fornecimentos de quantidade inferior ou superior à indicada, desde que respeitando os limites e imposições legais do procedimento.

A proposta deverá ser apresentada com a decomposição de preços por produto que servem, meramente, para formar a proposta de preço global. É esta proposta de preço global que será avaliada de acordo com o critério de adjudicação, conforme artigo 15.º do Programa de Concurso.

..... (local), ..... (data)

(assinatura)

**ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO - LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA**

... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ... (firma, morada de sede, número de matrícula na Conservatório do Registo Comercial e número de pessoa coletiva ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, moradas de sede, número de matrícula na Conservatório do Registo Comercial e número de pessoa coletiva), depois de ter tomado inteiro conhecimento do objeto e âmbito do procedimento nº **SCGC SASUP\_CPN/21A003 \_ AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE CARNES 1.º SEM 2022 | LOTE 1 - CARNE DE AVES | LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA**, e de todas as condições estabelecidas no respetivo Caderno de Encargos e restantes peças patenteadas, propõe-se fornecer os bens que constituem o objeto do procedimento de acordo com o preço a seguir discriminado:

**PREÇO PARA O FORNECIMENTO DE LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA**

| Descrição                                                                                                             | Unid<br>ade<br>de<br>Med<br>ida | Quantidades<br>Estimadas | Preço<br>unitário<br>S/ IVA | Preço total S/<br>IVA | IVA<br>(%) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------|
| BORREGO – Inteiro, congelado, peso unitário até 8 kg                                                                  | KG                              | 206                      |                             |                       |            |
| BORREGO - Pá, congelada                                                                                               | KG                              | 63                       |                             |                       |            |
| CABRITO – Inteiro, congelado, peso unitário 3-4 Kg                                                                    | KG                              | 72                       |                             |                       |            |
| COELHO – Inteiro, congelado, peso unitário 1,8-2,0 kg                                                                 | KG                              | 112                      |                             |                       |            |
| NOVILHO – Bife do pojadouro, congelado                                                                                | KG                              | 609                      |                             |                       |            |
| NOVILHO – Bife do pojadouro, fresco, embalado em vácuo                                                                | KG                              | 45                       |                             |                       |            |
| NOVILHO - Carne de 1.ª (acém redondo e acém comprido), sem osso e sem gordura, congelada)                             | KG                              | 331                      |                             |                       |            |
| NOVILHO – Nispo, congelado                                                                                            | KG                              | 271                      |                             |                       |            |
| NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, origem europeia, peso dapeça inteira 2,0-2,5 kg, Altura 8 a 10 cm              | KG                              | 201                      |                             |                       |            |
| NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, origem europeia, peso dapeça inteira 5-6 kg, Altura 8 a 10 cm                  | KG                              | 378                      |                             |                       |            |
| NOVILHO - Carne de 1ª para guisar (acém redondo, acém comprido), cortada aos cubos, sem osso e sem gordura, congelada | KG                              | 723                      |                             |                       |            |

|                                                                                          |    |      |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|--|--|--|
| VACA – Picanha, origem europeia, congelada, peso unitário até 2 kg                       | KG | 5    |  |  |  |
| VACA – Dobrada, congelada (constituído por dobrada e folhos da dobrada)                  | KG | 23   |  |  |  |
| VACA – Mão, congelada                                                                    | KG | 20   |  |  |  |
| VITELA - Coração alcatra, fresco, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo                   | KG | 183  |  |  |  |
| VITELA - Coração alcatra, congelado, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo                | KG | 128  |  |  |  |
| VITELA – Costela mendinha (assar), congelada                                             | KG | 17   |  |  |  |
| VITELA – Pá (sem chambão), congelada , peso unitário máximo 15 kg                        | KG | 74   |  |  |  |
| PORCO – Perna, fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 8 kg | KG | 672  |  |  |  |
| PORCO – Pá fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 5 kg     | KG | 1283 |  |  |  |
| PORCO – Cachaço, fresco, sem osso, sem couro e sem gordura                               | KG | 5    |  |  |  |
| PORCO – Lombo, fresco, com osso, sem couro e sem gordura                                 | KG | 149  |  |  |  |
| PORCO – Lombo, fresco, altura mínima de 8 cm, sem osso, sem couro e sem gordura          | KG | 101  |  |  |  |
| PORCO – Lombinhos, frescos, sem osso, sem couro e sem gordura                            | KG | 143  |  |  |  |
| PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas, peso unitário 100-120 g                        | KG | 681  |  |  |  |
| PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas para bifanas                                    | KG | 114  |  |  |  |
| PORCO – Costeletas mistas partidas, frescas, peso unitário de 140-160 g                  | KG | 765  |  |  |  |
| PORCO – Tiras de costelas do lombo, frescas                                              | KG | 23   |  |  |  |
| PORCO – Toucinho entremeado sem osso e sem couro, com poucagordura, fresco               | KG | 538  |  |  |  |

|                                                                                                                                    |    |     |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|--|--|--|
| PORCO – Toucinho entremeado fresco, sem osso e sem couro, fatiado (espessura: 1,0-1,5 cm   altura mínima: 5 cm), com pouca gordura | KG | 263 |  |  |  |
| PORCO – Toucinho entremeado fresco, com osso e sem couro, altura mínima: 8 cm, com pouca gordura                                   | KG | 183 |  |  |  |
| PORCO – Leitão, congelado, peso unitário até 5 kg                                                                                  | KG | 59  |  |  |  |
| PORCO – Espetada (suportada por dois paus de espetada), congelada, peso unitário 170-190 g                                         | KG | 116 |  |  |  |
| PORCO - Fêvera panada, congelada, interfolhada, peso unitário 100-150g                                                             | KG | 5   |  |  |  |
| PORCO - Toco da perna, fresco                                                                                                      | KG | 8   |  |  |  |
| PORCO – Chispe da perna sem unha, fresco                                                                                           | KG | 70  |  |  |  |
| PORCO – Orelheira de porco sem osso, fresca                                                                                        | KG | 53  |  |  |  |
| PORCO – Salsicha de porco, fresca                                                                                                  | KG | 17  |  |  |  |
| PORCO – Salsicha fresca crioula, fresca                                                                                            | KG | 5   |  |  |  |
| PORCO – Tripa enfarinhada, fresca                                                                                                  | KG | 7   |  |  |  |
| PORCO – Língua (corte rento, sem goela), fresca                                                                                    | KG | 5   |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Orelheira, fumada                                                                                                    | KG | 4   |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Toco de pernil inteiro, fumado                                                                                       | KG | 69  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Chouriço de carne extra, embalagem até 1 kg                                                                          | KG | 25  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Chouriço de vinho corrente, embalagem até 1 kg                                                                       | KG | 36  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Chouriço, embalagem até 1,5 kg, embalado em vácuo                                                                    | KG | 24  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Paio York, quartos, embalagem individual em vácuo                                                                    | KG | 1   |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Morcela, embalagem até 1,0 kg                                                                                        | KG | 18  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Farinheira, embalagens até 1,0 kg                                                                                    | KG | 16  |  |  |  |

|                                                                                             |    |     |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|--|--|--|
| CHARCUTARIA – Fiambre da perna                                                              | KG | 835 |  |  |  |
| CHARCUTARIA - Fiambre de peru com teor reduzido de sal<br>(quantidade de sal < 2,0g/100g)   | KG | 25  |  |  |  |
| CHARCUTARIA - Fiambre de frango com teor reduzido de sal<br>(quantidade de sal < 2,0g/100g) | KG | 25  |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Bacon, em quartos, embalado em vácuo                                          | KG | 176 |  |  |  |
| CHARCUTARIA – Presunto curado, sem osso, em quartos,<br>embalagem em vácuo                  | KG | 42  |  |  |  |
| Total                                                                                       |    |     |  |  |  |

O fornecimento LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA será efetuado pelo preço total de ... (valor €), ... (valor por extenso), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, o que perfaz o valor total de ... (valor €), ... (valor por extenso).

As quantidades estimadas representam uma mera previsão de consumos para os artigos referenciados em cada lote servindo esta apenas e tão-somente para o concorrente definir o preço da proposta a apresentar, podendo vir a ser solicitados fornecimentos de quantidade inferior ou superior à indicada, desde que respeitando os limites e imposições legais do procedimento.

A proposta deverá ser apresentada com a decomposição de preços por produto que servem, meramente, para formar a proposta de preço global. É esta proposta de preço global que será avaliada de acordo com o critério de adjudicação, conforme artigo 15.º do Programa de Concurso.

..... (local), ..... (data)

(assinatura)