

*Aprovo o presente Caderno de Encargos,*



*O Reitor da Universidade de Lisboa  
(Luís Manuel dos Anjos Ferreira)*

*Lisboa, 2 de dezembro de 2021*

# **CONCURSO PÚBLICO**

## **N.º 010/CP/SASULisboa/2021**

**(Procedimento com Publicação no JOUE)**

### **“FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**

## **CADERNO DE ENCARGOS**

## ÍNDICE

### PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

- CLÁUSULA 1ª – OBJETO
- CLÁUSULA 2ª – CONTRATO
- CLÁUSULA 3ª – PRAZO
- CLÁUSULA 4ª – OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE
- CLÁUSULA 5ª – CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS
- CLÁUSULA 6ª – ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO
- CLÁUSULA 7ª – INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS
- CLÁUSULA 8ª – DEFEITOS E DISCREPÂNCIAS
- CLÁUSULA 9ª – PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS
- CLÁUSULA 10ª – DEVER DE SIGILO
- CLÁUSULA 11ª – PREÇO CONTRATUAL
- CLÁUSULA 12ª – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
- CLÁUSULA 13ª – ATRASO NOS PAGAMENTOS
- CLÁUSULA 14ª – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR
- CLÁUSULA 15ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO
- CLÁUSULA 16ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE
- CLÁUSULA 17ª – PENALIDADES CONTRATUAIS
- CLÁUSULA 18ª – RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA
- CLÁUSULA 19ª – FORO COMPETENTE
- CLÁUSULA 20ª – SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL
- CLÁUSULA 21ª – PROTEÇÃO DE DADOS
- CLÁUSULA 22ª – COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES
- CLÁUSULA 23ª – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL
- CLÁUSULA 24ª – GESTOR DO CONTRATO

### PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

- CLÁUSULA 1ª – LOCAL DE ENTREGA DOS BENS
- CLÁUSULA 2ª – PREÇO BASE POR LOTES
- CLÁUSULA 3ª – ESPECIFICAÇÕES GERAIS
- CLÁUSULA 4ª – TRANSPORTE
- CLÁUSULA 5ª – ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM
- CLÁUSULA 6ª – ROTULAGEM
- CLÁUSULA 7ª – CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS
- CLÁUSULA 8ª – VERIFICAÇÃO
- CLÁUSULA 9ª – OUTRAS REFERÊNCIAS

### PARTE III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

**CONCURSO PÚBLICO**  
**N.º 010/CP/SASULisboa/2021**

(Procedimento com publicação no JOUE)

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS  
ALIMENTARES”**

**CADERNO DE ENCARGOS**  
**CLÁUSULAS JURÍDICAS**



## **CADERNO DE ENCARGOS**

### **PARTE I**

### **CLÁUSULAS JURÍDICAS**

#### **CLÁUSULA 1ª**

##### **OBJETO**

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como **CONCURSO PÚBLICO N.º 010/CP/SASULisboa/2021 – “FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**.
2. O presente procedimento decorre ao abrigo de Concurso Público nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (adiante designado por CCP), com publicitação no JOUE, em cumprimento dos limiares europeus de contratação pública, aprovado pelo Regulamento (UE) 2019/1828 da Comissão, de 30 de outubro de 2019, em vigor desde 1 de janeiro de 2020.
3. Trata-se de um procedimento de aquisição de bens que tem por objeto o fornecimento de produtos alimentares destinados à confeção de refeições e à revenda de alguns produtos, nas unidades de administração direta dos SASULisboa decorrendo de acordo com as peças procedimentais e de toda a legislação em vigor aplicável.
4. A adjudicação do procedimento é efetuada por **LOTES**.
5. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), nas **Divisões “03000000-1 – Produtos da agricultura, da silvicultura, da pesca e afins” e “15000000-8 – Produtos Alimentares, Bebidas, Tabaco e Produtos afins”**.
6. O enquadramento nas **Categorias** de CPV é o correspondente às especificidades de cada Lote:

#### **LOTE N.º 1**

##### **Pescado Fresco**

**Preço base do lote: 36.425 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 03311000-2 -- Peixe**

**LOTE N.º 2**

**Pescado Ultracongelado**

**Preço base do lote: 41.930 EUR**

**Classificação CPV**

**Vocabulário principal: 15221000-3 - Peixe congelado**

**LOTE N.º 3**

**Bacalhau**

**Preço base do lote: 29.653 EUR**

**Classificação CPV**

**Vocabulário principal: 03311210-7 - Bacalhau**

**LOTE N.º 4**

**Carne de Mamíferos (Porco, Vaca, Coelho)**

**Preço base do lote: 75.020 EUR**

**Classificação CPV**

**Vocabulário principal: 15110000-2 - Carne**

**LOTE N.º 5**

**Carne de Aves (Frango, Peru, Pato, Galinha)**

**Preço base do lote: 48.239 EUR**

**Classificação CPV**

**Vocabulário principal: 15112000-6 - Carne de aves de capoeira**

**LOTE N.º 6**

**Charcutaria, Salsicharia e Outros**

**Preço base do lote: 9.302,50 EUR**

**Classificação CPV**

**Vocabulário principal: 15131000-5 - Conservas e preparações à base de carne**



**LOTE N.º 7****Iogurtes e Laticínios****Preço base do lote: 34.205 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15500000-3 – Laticínios****LOTE N.º 8****Ovos e Ovoprodutos****Preço base do lote: 9.380 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 03142500-3 - Ovos****LOTE N.º 9****Hortofrutícolas Frescos****Preço base do lote: 98.450 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas****LOTE N.º 10****Hortofrutícolas Ultracongelados****Preço base do lote: 35.530 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15330000-0 - Frutos e produtos hortícolas transformados****LOTE N.º 11****Vegetais Embalados a Vácuo****Preço base do lote: 33.680 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15331000-7 - Produtos hortícolas transformados****LOTE N.º 12****Saladas e Legumes – 5ª Gama****Preço base do lote: 2.730 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15331480-5 - Produtos hortícolas conservados provisoriamente**

**LOTE N.º 13**

**Mercearias**

**Preço base do lote: 53.300 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15894700-8 - Produtos de mercearia fina**

**LOTE N.º 14**

**Enlatados**

**Preço base do lote: 19.160 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15897200-4 - Produtos enlatados**

**LOTE N.º 15**

**Azeite**

**Preço base do lote: 13.625 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15411110-6 - Azeite**

**LOTE N.º 16**

**Óleo**

**Preço base do lote: 12.960 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15411100-3 – Óleos vegetais**

**LOTE N.º 17**

**Pré-Confecionados Ultracongelados (Preparados de Carne / Produtos Pré Panados / Salgados)**

**Preço base do lote: 44.765 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15896000-5 - Produtos ultracongelados**

**LOTE N.º 18****Produtos Macrobióticos / Vegetarianos****Preço base do lote: 23.615 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15880000-0 - Produtos nutricionais especiais****LOTE N.º 19****Padaria e Pastelaria Ultracongelada****Preço base do lote: 10.095 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados****LOTE N.º 20****Padaria e Pastelaria do dia****Preço base do lote: 16.750 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15810000-9 - Produtos de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos****LOTE N.º 21****Águas****Preço base do lote: 1.965 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15981000-8 - Águas minerais****LOTE N.º 22****Sumos Concentrados****Preço base do lote: 7.170 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15982100-6 - Concentrados de fruta**

**LOTE N.º 23****Café****Preço base do lote: 14.110 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15861000-1 – Café****LOTE N.º 24****Pré-preparados para bolos****Preço base do lote: 9.940 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15812200-5 – Bolos****LOTE N.º 25****Produtos pré-preparados para venda em cafetaria****Preço base do lote: 28.360 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15894300-4 – Pratos Preparados**

7. As quantidades concursadas foram apuradas com base nos consumos dos anos anteriores e na previsão do ciclo de ementas a adotar entre 1 de abril de 2022 e 31 de março de 2023 (12 meses).

8. Esta estimativa, que se pretende bastante aproximada às necessidades para os 12 meses em questão, tem como objetivo primeiro, estabelecer o preço base e permitir aos concorrentes aferir dos meios a afetar ao fornecimento dos bens.

9. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior, está sujeita a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade de bens objeto deste procedimento, serve de referência para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo. Acresce ainda a incerteza no que respeita à situação de pandemia que persiste.

10. Poderão ser adquiridas quantidades inferiores, sem que isso confira direito a alteração dos preços contratualizados ou, confira direito a qualquer indemnização.





11. O fornecimento não poderá exceder as quantidades e os valores contratualizados para cada lote.

## **CLÁUSULA 2ª**

### **CONTRATO**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, integrando os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e das 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.

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 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 CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

4. O adjudicatário, antes da celebração do contrato, deverá fornecer aos SASULisboa, lista com o valor percentual respeitante à taxa de IVA em vigor na data de outorga do mesmo, respeitante a cada um dos produtos a contratualizar. A referida lista deverá ser atualizada pelo adjudicatário e informada a sua atualização aos SASULisboa, sempre que alguns dos produtos contratualizados, sofram alterações respeitantes à taxa de incidência do IVA.

5. O adjudicatário, antes da celebração do contrato, deverá fornecer aos SASULisboa, lista com as quantidades mínimas a encomendar e as unidades por embalagem a fornecer, de acordo com os números 7 e 8 da Cláusula 6ª.

## **CLÁUSULA 3ª**

### **PRAZO**

Os contratos iniciam a sua vigência a 1 de abril de 2022 e mantêm-se em vigor até 31 de março de 2023 ou até ao limite do valor contratual adjudicado por Lote, consoante o que ocorra primeiro, em conformidade com os respetivos termos e condições, sem prejuízo das

obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

#### **CLÁUSULA 4ª**

##### **OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE**

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

- a) O Cocontratante é responsável pela obrigação de entrega dos géneros alimentícios identificados na sua proposta durante o período da vigência do contrato;
- b) Durante a execução do contrato e sem prejuízo das demais obrigações relativas à prestação de informação, o Cocontratante compromete-se perante os Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa a:
  - i) Dar-lhe conhecimento imediato de toda e qualquer situação que possa vir a prejudicar, impedir, tornar mais oneroso ou difícil o cumprimento pontual e atempado de qualquer das obrigações emergentes do contrato;
  - ii) Dar conhecimento até **24h** antes da data de entrega sobre qualquer imprevisto que surja no decorrer do fornecimento dos bens;
- c) Todas as informações a que se refere a alínea anterior devem ser fornecidas por escrito;
- d) Cumprimento do Código das Boas Práticas do fornecimento de Bens Alimentares.

#### **CLÁUSULA 5ª**

##### **CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS**

1. O Cocontratante obriga-se a entregar ao Contraente Público, os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte III do Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
2. O Cocontratante é responsável pela qualidade, salubridade e condições higiosanitárias do fornecimento dos géneros alimentícios para o fim a que se destinam, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos em situações anómalas derivadas do fornecimento.
3. 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 6ª****ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO**

1. O fornecimento dos bens objeto do contrato será contínuo, sujeito a entregas parcelares, nos locais indicados na cláusula 1ª (Parte II – Cláusulas Técnicas) do presente Caderno de Encargos, na data mencionada na nota de fornecimento a emitir pelo Contraente Público.
2. O prazo máximo de entrega dos produtos após envio da nota de encomenda deverá ser de 48 horas.
3. O Cocontratante obriga-se a efetuar a entrega de amostras dos bens a fornecer, caso sejam solicitadas pelo Contraente Público, bem como a disponibilizar, todos os documentos que sejam necessários para a boa e integral utilização dos bens.
4. O Cocontratante é obrigado a apresentar “Fichas Técnicas dos Produtos” caso sejam solicitadas, referentes à marca comercial a entregar para aprovação dos SASULisboa e avaliação de aspetos relevantes, nomeadamente em matéria de alergénios e captações.
5. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do Cocontratante.
6. O Cocontratante responsabiliza-se pela entrega dos produtos na íntegra, de acordo com o pedido formulado.
7. O Cocontratante estará vinculado durante toda a vigência do contrato às quantidades mínimas de encomenda de cada produto, de modo a não ser necessária a fragmentação das embalagens e de forma a ser possível encomendar os múltiplos aproximados às necessidades dos SASULisboa.
8. É obrigatória a manutenção das quantidades de produto disponibilizado nas embalagens a fornecer, mantendo o fornecimento dos produtos na mesma apresentação, durante toda a vigência do contrato.

**CLÁUSULA 7ª****INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS**

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Contraente Público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede a uma inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos



exigidos por lei.

2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues, segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
3. Durante a fase de testes, o Cocontratante deve prestar ao Contraente Público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

#### **CLÁUSULA 8ª**

##### **DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS**

1. No caso de a análise prevista na cláusula anterior não comprovar a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deverá informar o Cocontratante ou quem o represente.
2. No caso previsto no número anterior, o Cocontratante deve proceder, à sua custa e no prazo de duas horas, à substituição dos bens de forma a garantir o cumprimento integral das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo Cocontratante, no prazo respetivo, o Contraente Público procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

#### **CLÁUSULA 9ª**

##### **PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTADAS**

1. São da responsabilidade do Cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização de patentes, licenças ou marcas registadas.
2. Caso o Contraente Público venha a ser demandado por, na execução do contrato, ter infringido qualquer dos direitos mencionados no número anterior, fica o Cocontratante obrigado a pagar a indemnização devida e correspondente a todas as despesas que os SASULisboa, devam efetuar e todas as quantias que devam pagar, seja a que título for, em consequência daquela infração.

#### **CLÁUSULA 10ª**

##### **DEVER DE SIGILO**

1. O Cocontratante deverá guardar sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e



não técnica, comercial e outra, relativa ao Contraente Público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou durante a execução do contrato.

2. A informação e a documentação coberta 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 fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante 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 11ª**

##### **PREÇO CONTRATUAL**

1. O preço contratual será o valor resultante das quantidades fornecidas e do preço da proposta do Cocontratante, no decurso do prazo de vigência do contrato, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

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 custos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato e entrega nos locais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

#### **CLÁUSULA 12ª**

##### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1. As quantias devidas pelo Contraente Público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.

3. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, divergência de quantidades, divergência entre valores faturados, contratualizados e requisitados, deve ser comunicado por escrito, ao Cocontratante, o respetivo fundamento, ficando o Cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, proceder à emissão de nota de crédito ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, conforme os casos.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas



através de transferência bancária para o NIB indicado pelo Cocontratante.

### **CLÁUSULA 13ª**

#### **ATRASO NOS PAGAMENTOS**

1. No caso de atraso superior a 30 dias, após a data limite de pagamento das faturas, de acordo com o estabelecido na cláusula anterior, tem o Cocontratante direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.
2. O atraso de um ou de mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.
3. Em caso de incumprimento imputável aos SASULisboa, o Cocontratante, independentemente do direito de resolução do contrato que lhe assista, nos termos do disposto no artigo 332.º do CCP, pode invocar a exceção de não cumprimento nos termos do artigo 327.º do referido Código.

### **CLÁUSULA 14ª**

#### **CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR GREVES**

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem pode ser considerado como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, 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 Cocontratante, na parte em que intervenham;
  - b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;



- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante, não devidas a sabotagem;
- f) 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 15ª**

##### **RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO**

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 Cocontratante 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 superior a dez dias ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;
- b) Se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Contraente Público.

#### **CLÁUSULA 16ª**

##### **RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Cocontratante pode resolver o contrato quando, qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.



2. Nos casos previstos no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Contraente Público, produzindo 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.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

### **CLÁUSULA 17ª**

#### **PENALIDADES CONTRATUAIS**

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir ao Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, conforme se indica:
- a) Pelo incumprimento da entrega dos produtos no horário pré-estabelecido na cláusula 1ª da parte III do presente Caderno de Encargos, 5% da nota de encomenda;
  - b) Pelo incumprimento do prazo de entrega dos produtos, 30% da nota de encomenda;
  - c) Pelo incumprimento da data de validade previamente estabelecida para os géneros alimentícios perecíveis 15%, géneros alimentícios semiperecíveis 10% e géneros alimentícios não perecíveis 5% da nota de encomenda;
  - d) Pelo incumprimento de entrega do produto sem a quantidade solicitada ou as características previstas nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, 30% da nota de encomenda;
  - e) O incumprimento reiterado de qualquer das situações previstas nas alíneas anteriores, assim como o transporte dos produtos sem obedecer às regras estipuladas pelo Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, poderá levar o Contraente Público à resolução do contrato sem quaisquer encargos inerentes e, ainda, a ser ressarcido, pelo Cocontratante, num montante pecuniário correspondente a 10% do valor contratualizado.
  - f) O incumprimento na apresentação das embalagens às quais o Cocontratante se vinculou, 10% da nota da encomenda (Cláusula 6ª).
2. Nenhuma das alíneas anteriores invalida a devolução dos produtos, caso o Contraente Público entenda ser necessário, por poder comprometer a qualidade do serviço prestado.



### **CLÁUSULA 18ª**

#### **RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e da aplicação das penalizações definidas na cláusula anterior, o Contraente Público poderá proceder à resolução do contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução exerce-se mediante declarações enviadas ao Cocontratante e produz efeitos cinco dias após a receção dessa declaração, não sendo afastado se o Cocontratante cumprir as obrigações em falta nesse prazo e proceder ao pagamento das penas pecuniárias correspondentes.
3. A resolução do contrato não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste previstas no contrato.
4. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ou omissões ocorridas durante a execução do contrato.

### **CLÁUSULA 19ª**

#### **FORO COMPETENTE**

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

### **CLÁUSULA 20ª**

#### **SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

A subcontratação pelo Cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes dependem da autorização da outra, nos termos do CCP.

### **CLÁUSULA 21ª**

#### **PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

1. O Cocontratante obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo Contraente Público ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
- Os dados pessoais a que o Cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância com as regras



e normas do RGPD e a Lei de Proteção de Dados, obrigando-se o Cocontratante a:

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público, única e exclusivamente, para efeitos da prestação dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
- c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Contraente Público esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
- d) O Cocontratante compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pelo Contraente Público.

Ambas as partes comprometem-se a cumprir integralmente e sem reservas com o estipulado na Lei de Proteção de Dados.

2. Relativamente a eventuais situações de subcontratação:

- a) Caso o Cocontratante seja autorizado pelo Contraente Público a subcontratar outras entidades para a prestação de serviços, a mesma será a único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas;
- b) O Cocontratante obriga-se a garantir que as empresas por esta subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e na demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o Cocontratante celebre com outras entidades por si subcontratadas.

3. Relativamente ao tratamento de dados pessoais pelos colaboradores do Cocontratante

- a) O Cocontratante deverá assegurar que os seus colaboradores conhecem as regras e o regime do Regulamento Geral de Proteção de Dados e cumprem todas as obrigações previstas no contrato relativamente à proteção de dados pessoais;
- b) O Cocontratante será responsável por qualquer prejuízo em que o Contraente Público venha a incorrer em consequência do tratamento, de dados pessoais por parte da

mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

4. O Cocontratante notificará o Contraente Público da forma mais célere possível, atentas as circunstâncias do caso concreto, de qualquer destruição accidental, não autorizada ou ilegal, perda, alteração ou divulgação ou o acesso a dados pessoais tratados em nome ou por conta do Contraente Público.

Em caso de incidente, que poderá respeitar a violação de dados, o Cocontratante notificará o Contraente Público, entre outros, dos seguintes elementos:

- a) Quanto ao incidente: (i) uma descrição detalhada da violação de segurança; (ii) a identificação do tipo de dados que foram objeto de violação; (iii) a identidade de cada pessoa afetada (ou, se tal não for possível, o número aproximado de titulares de dados e dos registos em causa);
- b) Quanto à responsável pelo tratamento de dados e medidas a implementar: (i) o nome e informações de contato do Encarregado de Proteção de Dados da empresa ou do responsável de tratamento de dados da empresa; (ii) uma descrição das consequências prováveis da Violação de Segurança; (iii) uma descrição das medidas propostas pela empresa para tratar a Violação de Segurança;
- c) Quanto às medidas a adotar para mitigar os seus possíveis efeitos adversos e, ainda a indicação de todos os esforços realizados para mitigar os efeitos de uma eventual Violação de Segurança de acordo com as suas obrigações nos termos do contrato a celebrar.

5. O Cocontratante não disponibilizará ou publicará qualquer informação, comunicação, aviso, *press release*, ou relatório sobre qualquer Violação de Segurança em relação aos dados pessoais sem aprovação prévia do Contraente Público.

## **CLÁUSULA 22<sup>a</sup>**

### **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 contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.



**CLÁUSULA 23ª****LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março e pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio e pela demais legislação aplicável.

**CLÁUSULA 24ª****GESTOR DO CONTRATO**

1. Para o acompanhamento permanente e para a garantia da boa execução do contrato, é designado um gestor do contrato.
2. O gestor detetará os desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, identificando e propondo medidas corretivas que se revelem adequadas, ao órgão competente.
3. Os SASULisboa poderão, em qualquer altura, substituir o gestor a designar no n.º 1 do presente artigo, comunicando a alteração por carta registada com aviso de receção.



**CONCURSO PÚBLICO**  
**N.º 010/CP/SASULisboa/2021**

(Procedimento com publicação no JOUE)

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS  
ALIMENTARES”**

**CADERNO DE ENCARGOS**  
**CLÁUSULAS TÉCNICAS**

45-

**PARTE II**  
**CLÁUSULAS TÉCNICAS****CLÁUSULA 1ª****LOCAL DE ENTREGA DOS BENS**

1. Os bens objeto do contrato serão entregues, conforme nota de encomenda enviada pelos SASULisboa ao Cocontratante, via correio eletrónico, nos seguintes locais:

- **Armazém Cantina Velha**, sito na Av. Prof. Gama Pinto, Edifício “Cantina Velha”, Cidade Universitária, 1600-192 Lisboa;
- **Armazém do Instituto Superior Técnico (Pólo da Alameda)**, sito na Av. Rovisco Pais n.º 1, 1049-001 Lisboa (Entrada do Armazém na Av. Manuel da Maia, no portão do lado esquerdo junto à escadaria principal do IST);
- **Bar e Restaurante do Edifício 3 I'S**, sito na Av. Prof. Gama Pinto n.º 2, 1649-003 Lisboa;
- **Jardim de Infância**, sito na Av. Prof. Gama Pinto, 1649-003 Lisboa;
- **Noutras instalações dos SASULisboa** sempre que seja mencionada na nota de encomenda e tenha sido dado conhecimento ao Cocontratante 30 dias corridos, antes do início do fornecimento.

2. Ressalva-se a hipótese das entregas em qualquer destes locais poderem ser suspensas, durante o período de eventuais obras ou ações de manutenção, que venham a ter lugar na respetiva unidade alimentar que aprovisionam.

3. As entregas deverão ser sempre acompanhadas por fatura ou guia de transporte e efetuadas de acordo com o seguinte horário geral de entrega dos bens, de segunda-feira a sexta-feira, conforme o horário indicado:

- a) **Padaria e pastelaria do dia** – até às 9h00;
- b) **Restantes lotes** – 8h00 às 11h00.

4. **O prazo máximo de entrega dos produtos após envio da nota de encomenda deverá ser de 48 horas.**

5. A entrega dos bens que não tenha sido precedida da respetiva nota de encomenda é da responsabilidade do Cocontratante, pelo que será recusado o processamento da respetiva fatura.





## **CLÁUSULA 2ª**

### **PREÇO BASE POR LOTES**

O preço base fixado por lotes para o presente procedimento é o seguinte:

#### **LOTE N.º 1**

**Pescado Fresco**

**Preço base do lote: 36.425 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 03311000-2 - Peixe**

#### **LOTE N.º 2**

**Pescado Ultracongelado**

**Preço base do lote: 41.930 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15221000-3 - Peixe congelado**

#### **LOTE N.º 3**

**Bacalhau**

**Preço base do lote: 29.653 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 03311210-7 - Bacalhau**

#### **LOTE N.º 4**

**Carne de Mamíferos (Porco, Vaca, Coelho)**

**Preço base do lote: 75.020 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15110000-2 - Carne**

#### **LOTE N.º 5**

**Carne de Aves (Frango, Peru, Pato, Galinha)**

**Preço base do lote: 48.239 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15112000-6 - Carne de aves de capoeira**

**LOTE N.º 6****Charcutaria, Salsicharia e Outros****Preço base do lote: 9.302,50 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15131000-5 - Conservas e preparações à base de carne****LOTE N.º 7****Iogurtes e Laticínios****Preço base do lote: 34.205 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15500000-3 - Laticínios****LOTE N.º 8****Ovos e Ovoprodutos****Preço base do lote: 9.380 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 03142500-3 - Ovos****LOTE N.º 9****Hortofrutícolas Frescos****Preço base do lote: 98.450 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas****LOTE N.º 10****Hortofrutícolas Ultracongelados****Preço base do lote: 35.530 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15330000-0 - Frutos e produtos hortícolas transformados****LOTE N.º 11****Vegetais Embalados a Vácuo**

**Preço base do lote: 33.680 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15331000-7 - Produtos hortícolas transformados**

**LOTE N.º 12**

**Saladas e Legumes – 5ª Gama**

**Preço base do lote: 2.730 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15331480-5 - Produtos hortícolas conservados provisoriamente**

**LOTE N.º 13**

**Mercearias**

**Preço base do lote: 53.300 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15894700-8 - Produtos de mercearia fina**

**LOTE N.º 14**

**Enlatados**

**Preço base do lote: 19.160 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15897200-4 - Produtos enlatados**

**LOTE N.º 15**

**Azeite**

**Preço base do lote: 13.625 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15411110-6 - Azeite**

**LOTE N.º 16**

**Óleo**

**Preço base do lote: 12.960 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15411100-3 – Óleos vegetais**

**LOTE N.º 17**

**Pré-Confecionados Ultracongelados (Preparados de Carne / Produtos Pré Panados / Salgados)**

**Preço base do lote: 44.765 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15896000-5 - Produtos ultracongelados**

**LOTE N.º 18**

**Produtos Macrobióticos / Vegetarianos**

**Preço base do lote: 23.615 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15880000-0 - Produtos nutricionais especiais**

**LOTE N.º 19**

**Padaria e Pastelaria Ultracongelada**

**Preço base do lote: 10.095 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados**

**LOTE N.º 20**

**Padaria e Pastelaria do Dia**

**Preço base do lote: 16.750 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15810000-9 - Produtos de panificação, produtos frescos de pastelaria e bolos**

**LOTE N.º 21**

**Águas**

**Preço base do lote: 1.965 EUR**

Classificação CPV

**Vocabulário principal: 15981000-8 - Águas minerais**



**LOTE N.º 22****Sumos Concentrados****Preço base do lote: 7.170 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15982100-6 - Concentrados de fruta****LOTE N.º 23****Café****Preço base do lote: 14.110 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15861000-1 – Café****LOTE N.º 24****Pré-preparados para bolos****Preço base do lote: 9.940 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15812200-5 – Bolos****LOTE N.º 25****Produtos pré-preparados para venda em cafetaria****Preço base do lote: 28.360 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15894300-4 – Pratos Preparados****CLÁUSULA 3ª****ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

1. Só serão aceites bens alimentares provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito.
2. Os produtos de qualquer dos lotes deste procedimento, devem ser entregues até ao limite do primeiro terço da validade expressa na respetiva embalagem.
  - 2.1. Em caso de dúvidas sobre a validade de quaisquer dos produtos, os SASULisboa podem solicitar ao fornecedor a entrega da(s) respetiva(s) ficha(s) técnica(s).

- 2.2. Caso o referido nos pontos 2. e 2.1 desta cláusula não seja respeitado pelo fornecedor, os SASULisboa reservam-se no direito de devolver os produtos, sem quaisquer encargos.
3. Poderá ser exigida a apresentação de documentos legais, emitidos por um veterinário oficial, ou por outra autoridade responsável, que comprovem a origem e estado de salubridade dos géneros alimentícios.
4. É da exclusiva responsabilidade do Cocontratante o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, aplicáveis ao produto e em matéria de higiene, segurança alimentar em vigor à data de entrega dos produtos alimentares para consumo humano.
5. Até à data de outorga do contrato, o Cocontratante deverá entregar a listagem com a unidade de fornecimento padrão da embalagem de todos os produtos que constituem o lote.
6. Qualquer alteração à unidade de fornecimento padrão da embalagem deverá ser comunicada,-por escrito, com a antecedência mínima de 15 dias úteis.

#### **CLÁUSULA 4ª**

##### **TRANSPORTE**

1. As condições de transporte de géneros alimentícios ultracongelados devem obedecer a todas as regras de higiene, acondicionamento e controlo das temperaturas conforme previsto no Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, devendo ser aferida a temperatura dos géneros alimentícios na sua receção (quando aplicável).
2. O transporte da restante tipologia de géneros alimentícios, deve respeitar todas as regras de asseio e de higiene, garantindo o integral cumprimento dos requisitos específicos de temperatura, definidos para cada produto.

#### **CLÁUSULA 5ª**

##### **ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM**

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem obedecer a todas as regras de higiene e respeitar a legislação em vigor, de acordo com Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, alterado pelo Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de junho de 2019.
2. O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas



- aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados.

### **CLÁUSULA 6ª**

#### **ROTULAGEM**

1. As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro, conforme Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011 e do Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho.
2. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa de requisitos):
  - a) Denominação de venda;
  - b) Data de durabilidade mínima;
  - c) Nome científico;
  - d) Condições especiais de conservação;
  - e) Nome, denominação social e morada do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
  - f) Quantidade líquida expressa em Kg (ou outra menção estipulada por lei);
  - g) Peso líquido escorrido;
  - h) A identificação do lote, precedido pela letra "L";
  - i) Número de controlo veterinário (quando aplicável);
  - j) Data de validade;
  - k) Lista de ingredientes;
  - l) Menção de alergénios;
  - m) Informação nutricional;
  - n) Código de barras;
  - o) Modo de emprego/utilização (se aplicável).
3. As menções relativas aos produtos hortofrutícolas deverão ser inscritas em caracteres legíveis e visíveis num dos lados da embalagem, quer por impressão direta indelével, quer por meio de um rótulo integrado ou fixado na mesma, conforme disposto no Regulamento (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa):
  - a) Identificação do embalador e/ou expedidor;
  - b) Natureza do produto;
  - c) Origem do produto;



- d) Características comerciais;
  - e) Marca oficial de controlo (facultativa).
4. O idioma utilizado deve ser o português.

### **CLÁUSULA 7ª**

#### **CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS**

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas, bem como a legislação aplicável em vigor à data do fornecimento.
2. Será rejeitado o produto quando se detete más condições de higiene do veículo de transporte de géneros alimentícios ou que, após processo de descongelação/preparação seja detetada não conformidade organolética ou relacionada com as características físico-químicas do produto (tenrura da carne, entre outros).
3. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi congelado, após descongelação, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3° C para os produtos congelados. Não há tolerância no controlo de temperaturas para os produtos refrigerados.
4. Será rejeitado o produto quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
5. Será rejeitado o produto quando o mesmo não respeite as características adequadas e especificadas na legislação em vigor à data do fornecimento, para materiais de contato com géneros alimentícios para consumo humano.
6. Será rejeitado o produto quando as matérias da embalagem primária e secundária não respeitem as características adequadas para contacto com géneros alimentícios, conforme Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, Regulamento n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios alterado pelo Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de junho de 2019, bem como Regulamento n.º 282/2008 relativo aos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (UE) 2015/1906 da Comissão, de 22 de outubro de 2015.
7. Serão rejeitados todos os géneros alimentícios que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame das características organoléticas ou pelo exame laboratorial.



8. Em caso de rejeição, os SASULisboa poderão exigir que o Cocontratante, às suas próprias expensas, proceda à substituição imediata dos produtos em causa.

### **CLÁUSULA 8ª**

#### **VERIFICAÇÃO**

1. As operações de verificação sanitária, quantitativa e qualitativa, incidem sobre os géneros alimentícios fornecidos, sendo esta exercida pelo Contraente Público, ou por qualquer organismo por este indicado, com competência na matéria sujeita a análise.
2. O corpo técnico do Contraente Público reserva-se o direito de inspecionar e avaliar os produtos em todas as fases do circuito, incluindo, aquando da armazenagem e preparação, mesmo nas situações, em que após a receção se verificou a aceitação inicial dos produtos.
3. O Cocontratante obriga-se a facultar a visita às instalações de fabrico ou armazenagem, a representantes dos SASULisboa, para a execução de auditorias ao sistema da qualidade e ao sistema de segurança alimentar.
4. Serão mandadas executar as análises necessárias, a fim de avaliar o grau de integridade microbiológica ou bromatológica do alimento em causa. Sempre que as análises confirmem que os produtos não estão em condições, os custos das análises são por conta do Cocontratante, podendo dar lugar a um acerto de contas, face às faturas aceites e, ainda, não pagas.

### **CLÁUSULA 9ª**

#### **OUTRAS REFERÊNCIAS**

1. De forma a garantir o normal fornecimento dos bens, o Cocontratante deve contactar regularmente os representantes do Contraente Público, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis para clarificar dúvidas, receber encomendas, entre outras.
2. O preço dos bens objeto das propostas não podem ser sujeitos a qualquer revisão de preços ou aumentos, não podendo, em caso algum, ser alteradas as restantes condições de fornecimento e as características constantes do Caderno de Encargos.
3. Excecionalmente, o Cocontratante poderá solicitar ao Contraente Público a substituição, de qualquer produto por outro equivalente em características, qualidade e preço, desde que o faça por escrito com a antecedência mínima de 15 dias uteis, com começo, no dia útil seguinte à receção do respetivo pedido e se verifique a concordância dos SASULisboa.



4. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior, está sujeita a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade dos bens objeto deste procedimento serviu de referência para o(s) concorrente(s) elaborar(em) a(s) sua(s) proposta(s), reservando-se a possibilidade de, em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo. Acresce ainda a incerteza no que respeita à situação de pandemia que persiste.
5. Em conformidade com o referido no ponto anterior, se a quantidade estimada de bens objeto do contrato vier a revelar-se inferior à indicada, não confere ao Cocontratante o direito de requerer ao Contraente Público qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre a quantia prevista para fornecimento e a quantia efetivamente entregue nos fornecimentos executados.
6. O Contraente Público procederá à devolução de todas as faturas que sejam emitidas com valores incorretos ou cuja data de emissão seja anterior à data da nota de encomenda.



**CONCURSO PÚBLICO**  
**N.º 010/CP/SASULisboa/2021**

(Procedimento com publicação no JOUE)

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS  
ALIMENTARES”**

**CADERNO DE ENCARGOS**  
**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

*J.F.*

**PARTE III**  
**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS**

**LOTE N.º 1 - PESCADO FRESCO**

**e**

**LOTE N.º 2 – PESCADO ULTRACONGELADO**

**Especificações gerais dos produtos:**

- ⇒ Denominações comerciais autorizadas conforme o Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro, que estabelece as condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana;
- ⇒ A embalagem dos géneros alimentícios deve estar munida de toda informação necessária conforme Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de outubro, que estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura;
- ⇒ O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras e o seu peso deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio, ou solicitado no concurso;
- ⇒ O peixe ultracongelado a fornecer não deverá ser congelado pelo processo de imersão em salmoura nem sofrer qualquer tratamento prévio pelo cloreto de sódio. Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa, nomeadamente, evisceração completa e corte das barbatanas e corresponder a espécies de 1ª categoria;
- ⇒ Os moluscos deverão apresentar-se limpos e prontos para confeção;



⇒ São admissíveis os seguintes desvios, para menos, no valor do peso líquido escorrido:

a) até 5%, inclusive, nos cefalópodes;

b) até 4%, inclusive, nos restantes produtos.

O excesso de água de vidragem será descontado na fatura (considera-se excesso de água de vidragem, quantidade acima de 30% do peso líquido escorrido do produto);

⇒ O ponto anterior aplica-se aos produtos congelados e ultracongelados, quer estejam inteiros, eviscerados ou não, descabeçados eviscerados, em filetes, postas ou sob qualquer outra forma;

⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade superior a 6 meses a partir da data de fornecimento;

⇒ O peixe fresco deverá mencionar na embalagem o grau de frescura e calibragem;

⇒ Relativamente ao pescado fresco, exige-se como categoria de frescura a categoria Extra, tendo a classe de calibragem de corresponder ao enunciado na tabela abaixo;

⇒ O pescado congelado deverá corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam, de acordo com o enunciado na tabela seguinte:

| Designação                              | Espécie                                   | Capitação (g)           | Outras especificações               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>Pescado Fresco (Categoria Extra)</b> |                                           |                         |                                     |
| Carapau médio                           | Trachurus, T. picturatus                  | Unidade ± 230g a 250g   | Para grelhar<br>Inteiro             |
| Carapau pequeno                         | Trachurus, T. picturatus                  | -                       | Para fritar<br>Inteiro<br>15 a 20cm |
| Dourada                                 | Sparus aurata                             | Unidade ± 250g a 300g   | Inteiro                             |
| Peixe-Espada Preto                      | Aphanopus carbo                           | Unidade ± 1500g a 2000g | Inteiro                             |
| Robalo                                  | Dicentrarchus labrax                      | Unidade ± 250g a 300g   | Inteiro                             |
| Salmão                                  | Salmo Salar                               | Unidade ± 230g a 250g   | Posta (descamada).<br>Descabeçado   |
| Sardinha                                | Sardina pilchardus                        | -                       | Inteiro<br>12 a 20cm                |
| <b>Pescado Ultracongelado</b>           |                                           |                         |                                     |
| Abrótea média n.º 3                     | Phycis phycis                             | Unidade ± 230g a 250g   | Posta (descamada)                   |
| Bife de Atum                            | Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus        | Unidade ± 230g a 250g   | Posta (descamada)                   |
| Corvina                                 | Argyrosomus regius                        | Unidade ± 230g a 250g   | Posta (descamada)                   |
| Filetes de Pescada n.º 2                | Merluccius merluccius                     | Unidade ± 160g a 180g   | Filetes                             |
| Lombos de Perca                         | Lates niloticus                           | Unidade ± 160g a 180g   | -                                   |
| Lombos de Pescada                       | Merluccius, Merluccius hubbsi             | Unidade ± 180g a 200g   | -                                   |
| Maruca n.º 4                            | Genypterus blacoides, Genypterus capensis | Unidade ± 230g a 250g   | Posta (descamada)                   |
| Pescada n.º 3                           | Merluccius merluccius                     | Unidade ± 230g a 250g   | Para Cozer<br>Posta (descamada)     |

J.T.

|                                              |                                                               |                                        |                                        |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Pescada n.º 4                                | <i>Merluccius merluccius</i>                                  | Unidade ± 180g a 200g                  | Posta (descamada)                      |
| Red Fish                                     | <i>Sebastes spp.</i>                                          | Unidade ± 220g a 250g                  | Posta (descamada)                      |
| Salmão                                       | <i>Salmo Salar</i>                                            | Unidade ± 220g a 250g                  | Posta (descamada)                      |
| Solha                                        | <i>Pleuronectes spp., Limanda spp., Pleuronectes platessa</i> | Unidade ± 100g a 120g                  | -                                      |
| <b>Molúsculos/Crustáceos Ultracongelados</b> |                                                               |                                        |                                        |
| Amêijoia Branca                              | <i>Spisula solidissima, S. solida</i>                         | -                                      | -                                      |
| Berbigão com Casca                           | <i>Acanthocardia</i>                                          | -                                      | -                                      |
| Calamares                                    | Pota - <i>Dosidicus gigas</i>                                 | -                                      | Rodelas                                |
| Choco Inteiro limpo                          | <i>Sepia officinalis</i>                                      | -                                      | Eviscerados e sem pele<br>13/20 ou U/1 |
| Cubos de Tamboril                            | <i>Lophius budegassa</i>                                      | -                                      | Cubos de Tamboril                      |
| Delícias do Mar                              | -                                                             | Unidade ± 250g                         | -                                      |
| Lula limpa em bloco                          | <i>Loligo vulgaris</i>                                        | Unidade ± 3kg                          | -                                      |
| Miolo de Amêijoia                            | <i>Spisula solidissima, S. solida</i>                         | -                                      | -                                      |
| Miolo de Berbigão                            | <i>Acanthocardia</i>                                          | -                                      | -                                      |
| Miolo de Camarão                             | <i>Metapenaeus, Solenocera, Penaeus</i>                       | Unidade ± 3kg (peso líquido escorrido) | 40/60                                  |
| Miolo de Mexilhão                            | <i>Mytilus spp.</i>                                           | -                                      | -                                      |
| Polvo                                        | <i>Octopus vulgaris</i>                                       | Unidade ± 3kg (peso líquido escorrido) | Inteiro e Limpo                        |

#### Causas de rejeição de Pescado:

1. Será rejeitado o pescado congelado que se apresente com a pele acentuadamente despigmentada e de tonalidade baça com massas musculares que apresentem ao corte textura modificada, coloração mais escura do que a natural da espécie, ou cheiros anormais;
2. Será rejeitado o pescado congelado que revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza;
3. Será rejeitado qualquer produto cuja data de validade não cumpra com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
4. Será ainda causa de rejeição todo o pescado entregue em embalagens suscetíveis de provocar alterações do produto, por efeito de descongelação ou conspurcação, por más condições higiénicas, ou quando este não esteja perfeitamente envolvido por material adequado que evite o seu contacto com o ar ambiente;
5. Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de cheiro ou desidratação acentuada, será causa de rejeição;
6. O pescado congelado será rejeitado se, no momento da receção, apresentar temperatura de transporte superior ao definido no Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro;
7. Será ainda rejeitado o pescado cuja embalagem não cumpra com os requisitos de rotulagem exigidos legalmente.



**LOTE N.º 3 – BACALHAU**

**Especificações dos produtos:**

- ⇒ Denominações comerciais e classificações autorizadas conforme o Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de janeiro, que estabelece as condições a que deve obedecer a comercialização do bacalhau salgado, verde, semi-seco, ou seco, e das espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade superior a 6 meses a partir da data de fornecimento;
- ⇒ A embalagem dos géneros alimentícios deve estar munida de toda informação necessária conforme Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de outubro, que estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura;
- ⇒ O maneo dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados.

| Designação                                                 | Espécie                                           | Capitação (g) | Outras Especificações                                                        |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Bacalhau Crescido (seco)                                   | <i>Gadus morhua</i>                               | -             | Crescido (1.ª categoria com peso igual ou inferior a 2 kg e superior a 1 kg) |
| Bacalhau Desfiado Demolhado Ultracongelado-no Ponto de Sal | <i>Gadus macrocephalus</i> ou <i>Gadus morhua</i> | -             | Produto sem espinhas e sem pele                                              |
| Lombos de Bacalhau Demolhado Ultracongelado                | <i>Gadus morhua</i>                               | 250g          | Crescido                                                                     |
| Postas Médias de Bacalhau Demolhado Ultracongelado         | <i>Gadus morhua</i>                               | 250g          | Crescido                                                                     |

**Causas de rejeição de Bacalhau:**

1. Constituem causas de rejeição no bacalhau: alterações como o queimado, aliáceo, vermelho, empoadado, ressoado, coloração anormal, presença de corpos estranhos ou parasitas detetáveis a olho nu, assim como, outras alterações menores desde que infiltradas no músculo;

*Handwritten signature*

2. Fendas profundas, de profundidade igual ou superior a metade da espessura do peixe, nos dois terços anteriores do peixe;
3. Será rejeitado o pescado congelado que revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza;
4. Será rejeitado qualquer produto cuja data de validade não cumpra com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
5. O pescado congelado será rejeitado se, no momento da receção, apresentar temperatura de transporte superior ao definido no Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro;
6. Será ainda rejeitado o pescado cuja embalagem não cumpra com os requisitos de rotulagem exigidos legalmente;
7. São admissíveis desvios, para menos, no valor do peso líquido escorrido até 5%, inclusive.

**LOTE N.º 4 - CARNE DE MAMÍFEROS (BOVINO / SUÍNO / COELHO)****Especificações gerais dos produtos:**

1. Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares, com licença oficial para o efeito conforme Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, que estabelece condições de higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, Portaria n.º 363/2001, de 9 de abril, que define as normas de classificação de carcaças dos bovinos leves abatidos no território nacional;
2. Na data de receção da mercadoria pelos SASULisboa, todos os produtos congelados deverão cumprir o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**Rotulagem:**

1. As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro, obedecendo à tipologia da rotulagem obrigatória e facultativa conforme Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e facultativa da carne de bovino, Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à



prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, assim como, o Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;

2. O idioma utilizado deve ser o português;
3. Deverão constar as menções conforme Diretiva 2011/91/CE relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício:
  - a) Denominação de venda;
  - b) Data de durabilidade mínima (aplicável aos produtos pré-embalados);
  - c) Condições de conservação;
  - d) Nome, denominação social e morada do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
  - e) Quantidade líquida expressa em Kg (ou outra menção estipulada por lei);
  - f) Peso líquido escorrido; (aplicável aos produtos congelados/ultracongelados);
  - g) A identificação do lote, precedido pela letra "L" ou número de identificação do animal;
  - h) Número de controlo veterinário;
  - i) Informações relativas à origem.

#### **Especificações dos produtos de Carne de Bovino:**

- ⇒ Proveniente de rês bovina aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, refrigerada ou congelada, sem osso, sem gorduras visíveis e aponevroses;
- ⇒ As carnes devem provir de bovinos abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais;
- ⇒ As peças açougueiras pretendidas são as constantes das seguintes tabelas, em função da preparação culinária e temperatura:

| Designação                                      | Peso por Unidade | Outras especificações                                                           |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Peças açougueiras de Bovino refrigeradas</b> |                  |                                                                                 |
| Bife de Novilho                                 | Unidade ± 100g   | Proveniente de peças açougueiras de 1ª categoria: pojadouro, rabadilha, alcatra |
| <b>Peças açougueiras de Bovino congeladas</b>   |                  |                                                                                 |
| Carne de Novilho para Assar                     |                  | Proveniente de peças açougueiras de 1ª categoria: pojadouro, rabadilha, alcatra |
| Carne de Vaca aos Cubos para Guisar             |                  | Proveniente de peças açougueiras de 1ª categoria: pojadouro, rabadilha, alcatra |
| Carne Picada de Vitela ou Vitelão Picada        |                  | Proveniente de peças açougueiras de 1ª categoria: pojadouro, rabadilha, alcatra |

*gjt.*

**NOTA:** A carne picada deve apresentar-se isenta de gorduras, aponevroses e sinais de oxidação.

**Especificações dos produtos de Carne de Suíno:**

- ⇒ As carcaças de suíno devem ser provenientes de fêmeas sem qualquer sinal de gestação ou de machos inteiros com menos de 80 kg de carcaça;
- ⇒ A perna de porco sem osso, quando solicitada em cubos, deverá apresentar-se com o mínimo de gordura e com dimensões de 4x4cm, por pedaço, aproximadamente;
- ⇒ O entrecosto, quando cortado, deverá apresentar dimensões de 4x4cm por pedaço, aproximadamente;
- ⇒ Os chispes devem apresentar-se isentos de unhas, pelos, equimoses, mutilações, entre outros, e devem apresentar-se abertos mediante corte longitudinal, a todo o comprimento da peça.
- ⇒ As peças devem apresentar cor e aspeto típico, não devendo apresentar tonalidade pálida ou vermelho intenso,

**Especificações dos produtos de Carne de Coelho:**

- A referência a coelho terá de dizer respeito a coelho inteiro refrigerado, classe A, tipo III +/- 1,5 kg;
- ⇒ As carcaças de coelho deverão ser de animais jovens com cabeça, devidamente embaladas e rotuladas;
- ⇒ Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados;
- ⇒ Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação.

O corte das peças açougueiras é a constante das normas portuguesas em vigor (NP 2931, 1985: *Suínos abatidos para consumo direto. Corte de meia carcaça*) sendo as peças pretendidas, no presente concurso, as constantes das seguintes tabelas:

| Designação                                     | Peso por Unidade  | Outras especificações                   |
|------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| <b>Peças açougueiras de Suíno refrigeradas</b> |                   |                                         |
| Chispe (aberto)                                | -                 | Da mão                                  |
| Entrecosto                                     | -                 | Inteiro                                 |
| Entremeada                                     | -                 | Fatiada                                 |
| Lombo de Porco                                 | Unidade ± 1,20 Kg | Limpo de gorduras e couratos            |
| Pá de Porco sem Osso                           | -                 | Inteiro<br>Limpo de gorduras e couratos |
| Perna de Porco sem Osso                        | -                 | Inteiro<br>Limpo de gorduras e couratos |

*gtr.*

| Peças açougueiras de Suíno congeladas |                           |                                                |
|---------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Bifana                                | Unidade $\pm$ 90g a 100g  | Da perna                                       |
| Costeleta do Cachaço                  | Unidade $\pm$ 100g a 110g | Do Cachaço ou do Fundo                         |
| Lombinho de Porco                     | Unidade $\pm$ 1 Kg        | Inteiro<br>Limpo de gorduras e couratos        |
| Perna de Porco sem Osso aos Cubos     | -                         | Limpo de gorduras e couratos                   |
| Coelho refrigerado                    |                           |                                                |
| Coelho com Cabeça                     | Unidade $\pm$ 1,5 Kg      | Classe A tipo I<br>Limpo de peles e sem miúdos |

### Causas de rejeição da Carne de Mamíferos:

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas ou a legislação em vigor, conforme Regulamento n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, assim como, as previstas pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, que estabelece as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos e também pelo Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;
2. Especificamente em relação às carnes de mamíferos, serão rejeitados os bens rececionados nas seguintes condições:
  - a) Carcaças de suíno: fêmeas já paridas ou varrascos;
  - b) Carnes insalubres, por se apresentarem tóxicas, febris, fatigadas ou sangrentas;
  - c) Carnes pouco nutritivas por não conterem os nutrientes específicos dentro dos limites normais para a alimentação humana;
  - d) Carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar;
  - e) As carnes que revelem no decorrer da preparação ou mesmo da sua confeção, cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária;
  - f) Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças mal rotuladas/identificadas ou cuja rotulagem não seja legível ou ainda, que a informação nela constante seja dúbia;
  - g) Serão recusadas, mesmo dentro das validades, todas as peças que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de

*JS*

embalamento e de transporte ou que não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

- h) Carnes PSE (vermelho pálido), DFD (vermelho escuro) ou que durante o processo de preparação/confeção apresentem-se com falta de tenrura serão motivo de rejeição.
- i) Serão rejeitadas todas as peças que apresenta alteração da cor, textura ou odor não característico.

**LOTE N.º 5 - CARNE DE AVES (FRANGO / PERU / PATO / GALINHA)**

**Especificações gerais dos produtos:**

- Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito conforme Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, que estabelece condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, Regulamento (CE) n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, Portaria n.º 743/92, de 24 de julho, que estabelece normas relativas à disciplina aplicável em matéria de sanidade nas trocas de carnes frescas de aves, Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, assim como, o Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;
- Todos os produtos congelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**Especificações dos produtos de Carne de Aves:**

Os frangos devem ser sempre do **tipo A**, apresentando as seguintes características:

- ⇒ Provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados;

- ⇒ Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, devidamente sangradas e depenadas, isentas de penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas);
- ⇒ A cloaca será eliminada, não integrando a carcaça a entregar;
- ⇒ Atendendo ao calibre indicado na tabela seguinte:

| Designação               | Peso por Unidade          | Outras especificações |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| <b>Aves congeladas</b>   |                           |                       |
| Bife de Peru             | Unidade $\pm$ 150g        | -                     |
| Frango Partido em 1/4    | -                         | Sem miúdos            |
| Peito de Frango          | Unidade $\pm$ 70g a 80g   | -                     |
| Perna de Frango          | Unidade $\pm$ 250g a 260g | Corte fisiológico     |
| Perna de Peru            | -                         | Corte fisiológico     |
| <b>Aves refrigeradas</b> |                           |                       |
| Frango Inteiro           | Unidade $\pm$ 1 Kg        | Sem miúdos            |
| Galinha Inteira          | -                         | Sem miúdos            |
| Pato Inteiro             | -                         | Sem miúdos            |

#### **Causas de rejeição de Carne de Aves:**

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas ou a legislação em vigor, conforme Regulamento n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, que estabelece condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, assim como, Portaria n.º 743/92, de 24 de julho, que estabelece as normas relativas à disciplina aplicável em matéria de sanidade nas trocas de carnes frescas de aves, Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, assim como, o Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;
2. No que se refere à carne de aves serão igualmente rejeitados os seguintes bens:
  - a) Carcaças de aves que se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo;
  - b) Carcaças de aves que demonstrem excesso de humidade, aspeto cozido da pele, presença de fezes ou restos de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;

*JF.*

- c) As carnes que revelem no decorrer da preparação ou mesmo da sua confeção, cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
3. No caso de aves congeladas serão rejeitados todos os produtos que apresentarem queimadura por gelo, gelo excessivo ou evidência de descongelação ou recongelação;
4. No que respeita à validade, a entrega de carne de aves congelada deverá cumprir o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**LOTE N.º 6 - PRODUTOS DE CHARCUTARIA, SALSICHARIA E OUTROS**

**Especificações dos produtos:**

- No que se refere aos enchidos, a composição dos produtos deverá obedecer ao estipulado nas Normas Portuguesas em vigor (*NP 588, 1983: Carnes, derivados e produtos cárneos. Carnes preparadas, enchidos e ensacados. Definições. NP 589, 1987: Carnes, derivados e produtos cárneos. Chouriço de carne. Definição, classificação, características e acondicionamento. NP 589, 1969: Enchidos portugueses. Chouriço de carne. Definição, classificação e características. NP 598, 1969: Enchidos portugueses. Alheira. Definição e características. NP 1998, 1982: Carnes, derivados e produtos cárneos. Fiambre da perna. Definição, características e acondicionamento*);

⇒ As especificações dos produtos pretendidos são as seguintes:

⇒

| Designação              | Embalagem Preferencial                             | Outras especificações                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alheira de Aves         | Diâmetro de 2 a 3 cm e peso 180 a 200g por unidade | Enchido fumado cujos principais ingredientes são a carne, a carne de aves (galinha, peru, pato), o pão de trigo, condimentos e especiarias.                                                                                                                                                                                         |
| Bacon                   | Embalagem de 500g e 1000g                          | O bacon deve ser de coloração branco-marfim ou branco-fumado de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiros e sabores característicos. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 3 cm ou superior a 6 cm. Deverá ser curado pelo sal e devidamente seco. |
| Chouriço de Carne Extra | Embalagem de 500g e 1000g<br>Embalado a vácuo      | Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada com as seguintes proporções: 80% carne e 20% de gordura (tolerância de 5%). Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.                                                             |
| Chouriço Mouro          | Embalagem de 500g e 1000g                          | Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada com as seguintes proporções: 70% carne e 30% de gordura (tolerância de 5%). Em forma de ferradura ou em "rosário",                                                                                                                                              |

*JS*

|                          |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                                               | com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Farinheira               | Embalagem de 500g e 1000g                     | Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1.ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm. |
| Fiambre t/inglês (Perna) | Embalagem de 3500g                            | Preparado a partir da carne da perna ou da pá de suíno, podendo ser adicionadas proteínas não cárneas excluindo-se a adição de amidos; proteína: mínimo 14%. Embalado em película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechada sob vácuo, devendo aderir ao produto.                                                |
| Morcela                  | Embalagem de 500g e 1000g<br>Embalado a vácuo | Enchido tratado por escaldão e/ou fumo, constituído basicamente por gorduras de porco, finamente fragmentadas, e sangue, adicionados de condimentos e aditivos (NP 593 (1990)). Os ingredientes essenciais são as gorduras macias, picada e sangue fresco de porco.                                                      |
| Pepperoni                | Embalagem ± 1000g                             | Fatiado às rodelas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Presunto sem Osso        | Embalagem ± 500g<br>Embalado a vácuo          | Fatiado.<br>Fornecido totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico.                                                                                                                                                                                                                            |

### Causas de rejeição de produtos de charcutaria e salsicharia

1. Serão rejeitados todos os produtos de charcutaria e salsicharia que apresentem na sua composição matérias-primas (carne e gorduras) que não tenham origem em suínos abatidos e aprovados para consumo público, conforme o Regulamento (CE) n.º 853/2004. Este estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ou cujas *percentagens não se apresentem dentro dos parâmetros estabelecidos nas Normas Portuguesas (NP 588, 1983: Carnes, derivados e produtos cárneos. Carnes preparadas, enchidos e ensacados. Definições. NP 589, 1987: Carnes, derivados e produtos cárneos. Chouriço de carne. Definição, classificação, características e acondicionamento. NP 589, 1969: Enchidos portugueses. Chouriço de carne. Definição, classificação e características. NP 598, 1969: Enchidos portugueses. Alheira. Definição e características. NP 1998, 1982: Carnes, derivados e produtos cárneos. Fiambre da perna. Definição, características e acondicionamento);*
2. Serão também rejeitados todos os produtos de charcutaria e de salsicharia que se apresentem moles, descorados, com cheiro e sabores anormais, mal curados, fraturados, com bolores, congelados, endurecidos, com excesso de humidade, retardados, contendo tecidos ou substâncias não permitidas, ou deficiente embalagem a vácuo;
3. No que respeita à validade, a entrega de produtos de charcutaria e salsicharia deverão cumprir o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

*JS*

### LOTE N.º 7 – IOGURTES E LACTICÍNIOS

#### **Especificações dos produtos:**

- ⇒ Todos os iogurtes e leites fermentados deverão respeitar a Portaria n.º 742/92, de 24 de julho, que estabelece regras sobre a produção, comercialização e consumo de iogurte e de leites fermentados. Todas as classificações, composições e tipologias dos diversos produtos deverão estar previstas no diploma acima referido;
- ⇒ No que respeita à validade dos iogurtes e leites fermentados, aplica-se o referido no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- ⇒ Os restantes laticínios deverão ser fornecidos em respeito pelos requisitos específicos de temperatura;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário e de indústrias agroalimentares com licença oficial.

| Designação                          | Embalagem Preferencial | Outras especificações                                                                                              |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iogurte Aromas Líquido (Magro)      | Unidade ± 160g         | -                                                                                                                  |
| Iogurte Aromas Líquido (Meio Gordo) | Unidade ± 160g         | -                                                                                                                  |
| Iogurte Aromas Sólido (Magro)       | Unidade ± 120g         | -                                                                                                                  |
| Iogurte Aromas Sólido (Meio Gordo)  | Unidade ± 120g         | -                                                                                                                  |
| Iogurte Natural Sólido (Meio Gordo) | Unidade ± 120g         | -                                                                                                                  |
| Leite com Chocolate (UHT)           | Unidade ± 200ml        | Garrafa de Vidro                                                                                                   |
| Leite de Vaca (Meio Gordo - UHT)    | Unidade ± 1Lt          | -                                                                                                                  |
| Manteiga Pasteurizada com Sal       | Unidade até 250g       | -                                                                                                                  |
| Nata UHT (Cozinha)                  | Unidade ± 1Lt          | Matéria gorda < 30% - Tetrapak                                                                                     |
| Nata UHT (Doces)                    | Unidade ± 1Lt          | Matéria gorda >30% - Tetrapak                                                                                      |
| Queijo Creme para Barrar            | Unidade até 250g       |                                                                                                                    |
| Queijo em Cubos para Salada         | Unidade até 1kg        | Matéria gorda ≥ 45%                                                                                                |
| Queijo Feta (cubos)                 | Unidade até 500g       |                                                                                                                    |
| Queijo Flamengo (Barra)             | Unidade ± 2kg          | Matéria gorda ≥ 45%                                                                                                |
| Queijo Fresco (Meio Gordo)          | Unidade até 80g        | Sem maturação, obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, cloreto de cálcio e sal (meio-gordo e magro) |
| Queijo Fresco (Meio Gordo)          | Unidade até 1000g      | Sem maturação, obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, cloreto de cálcio e sal (meio-gordo e magro) |
| Queijo Mozzarella (Ralado)          | Unidade ± 1kg          | Obtido a partir de leite de vaca ou búfala, pasteurizado, sal e coalho                                             |
| Queijo Parmesão (Ralado)            | Unidade ± 1kg          | Maturado obtido de leite de vaca pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio e sal                            |



### **Causas de rejeição de Iogurtes e Lacticínios**

1. Serão rejeitados todos os produtos cuja temperatura do produto no momento da receção seja superior a +6°C, assim como, os que apresentarem indícios de falta de higiene, embalagem danificada, opada ou com indícios de congelação/descongelação;
2. O transporte seja efetuado em deficientes condições de higiene;
3. Serão ainda rejeitados todos os produtos cuja rotulagem não cumpra com os requisitos legais ou cuja validade não cumpra com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

### **LOTE N.º 8 - OVOS E OVOPRODUTOS**

#### **Especificações dos produtos:**

- ⇒ Todos os ovos deverão respeitar o Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro, que estabelece regras de execução relativas às normas de comercialização aplicáveis aos ovos, assim como, o Despacho n.º 10050/2009, de 15 de abril, relativo às normas sobre marcação dos ovos;
- ⇒ O fornecimento de ovos deve ainda respeitar o Regulamento (CE) n.º 589/2008 que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário e de indústrias agroalimentares com licença oficial.
- ⇒ As especificações dos produtos pretendidos são as seguintes:

| Designação                       | Embalagem Preferencial   | Outras especificações |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Ovo                              | Embalagem ± 180 Unidades | -                     |
| Ovo Inteiro Cozido               | Balde até 75 Unidades    | Descascados           |
| Ovo Pasteurizado Líquido         | Embalagem até 1L         | -                     |
| Ovo Pasteurizado Líquido – Clara | Embalagem até 1L         | -                     |
| Ovo Pasteurizado Líquido – Gema  | Embalagem até 1L         | -                     |

- ⇒ Relativamente ao fornecimento de ovos, pretendem-se ovos em natureza, ovo inteiro cozido pasteurizado desprovido de casca, ovo inteiro líquido pasteurizado, gema pasteurizada e clara pasteurizada;

- ⇒ O ovo em natureza terá de ser da categoria **A**, classe **M**, com peso unitário compreendido entre 53g e 63g;
- ⇒ No que respeita à validade dos ovos em natureza e ovoprodutos, aplica-se o referido no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- ⇒ Os ovos em natureza deverão apresentar casca íntegra, sem cheiro e naturalmente limpa;
- ⇒ Ovo Inteiro Cozido Ultrapasteurizado deve ser desprovido de casca ( $\pm$  75 unidades por embalagem).

**Causas de rejeição de Ovos e Ovoprodutos**

1. Serão rejeitados todos os ovos que possuam forma não normal, apresentem casca suja, com matérias estranhas ou danificada;
2. O transporte seja efetuado em deficientes condições higiénicas;
3. Serão ainda rejeitados todos os produtos cuja rotulagem não cumpra com os requisitos legais;
4. Todos os ovos em natureza e ovoprodutos que não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**LOTE N.º 9 – HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS****Especificações dos produtos:**

- ⇒ Os produtos fornecidos devem cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (U) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados;
- ⇒ A rotulagem deve cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, assim como, no Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;
- ⇒ Todos os hortofrutícolas devem estar suficientemente desenvolvidos e ter atingido um estado de maturação suficiente, de modo que lhes permita suportar o transporte e manutenção bem como chegar em condições satisfatórias ao local de destino;



- ⇒ Não serão permitidos hortofrutícolas acondicionados em caixas de madeira;
- ⇒ Os materiais de acondicionamento e embalagem devem apresentar-se limpos;
- ⇒ Relativamente à embalagem dos produtos hortícolas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve conter apenas hortícolas da mesma origem, variedade, qualidade, calibre e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e coloração;
- ⇒ Os hortícolas devem ser acondicionados de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. O acondicionamento deve ser racional para um dado calibre e uma dada embalagem, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva;
- ⇒ Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas, sendo autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou de selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efetuadas com uma tinta ou cola não tóxicas;
- ⇒ As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho, nomeadamente, folhas soltas e pedaços de talo;
- ⇒ Os produtos hortícolas devem ser apresentados em três camadas, no máximo. As alfaces devem ser colocadas coração com coração, se forem apresentadas em duas camadas, a não ser que estejam protegidas ou separadas por uma proteção adequada. No caso de serem três camadas, duas devem ser colocadas coração com coração. Os alhos franceses podem ser apresentados dos seguintes modos: alinhados regularmente nas embalagens ou molhos apresentados, ou não, em embalagem. A couve-flor deve ser apresentada “com folhas”: inflorescências revestidas de folhas sãs e verdes, em número e comprimento suficientes para cobrir e proteger inteiramente a inflorescência. O caule deve ser cortado ligeiramente abaixo das folhas de proteção;
- ⇒ Na marcação dos produtos hortícolas, cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as indicações seguintes:
  - a) Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
  - b) Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;

af.

- c) Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;
  - d) Características comerciais: categoria, calibre;
  - e) Marca oficial de controlo: facultativa.
- ⇒ A batata inteira com casca refere-se ao tubérculo de “*Solanum tuberosum*” utilizado para consumo humano com as seguintes características:
- a) Deverá ser lavada e não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, greladas, moles, com nódos negros interiores, podres, etc.;
  - b) Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido ou coloração esverdeada. Serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 5% das batatas cujo diâmetro seja inferior a 5cm e contenham excesso de humidade;
  - c) O desperdício de descasque e regularização de olhos não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor;
  - d) As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente, e serão consideradas taras perdidas;
  - e) Os sacos devem ser selados com certificado da Junta Nacional das Frutas.
- ⇒ Os hortícolas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):
- a) Inteiros;
  - b) Sãos (excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
  - c) Turgescer, consistentes ou firmes;
  - d) Isentos de manchas avermelhadas, queimaduras, vestígios de pisaduras;
  - e) Isentos de ataques de roedores, insetos ou outros parasitos;
  - f) Aspetto fresco;
  - g) Limpos e preparados e praticamente isentos de matéria estranha visível;
  - h) Munidos de cálice e pedúnculo;
  - i) Não bifurcados e desprovidos de raízes secundárias;
  - j) Isentos de primeiros indícios de haste floral superior nos  $\frac{3}{4}$  do seu comprimento ou sem floração;
  - k) Claros e cortados de forma precisa e limpa a nível do colo;
  - l) Numa fase de desenvolvimento suficiente, sem polpa fibrosa ou lenhosa e sem um desenvolvimento excessivo das sementes;

*Handwritten signature*

- m) Praticamente isentos de parasitas;
- n) Não espigados ou lenhosos;
- o) Isentos de humidade exterior anormal, bolor;
- p) Isentos de cheiro ou sabor estranhos.

Terão de ser observadas as disposições relativas à categoria, variedade, calibre e tolerâncias para os hortícolas, de acordo com a tabela seguinte:

| Designação            | Outras especificações |           |                                                                            |                   |
|-----------------------|-----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                       | Características       | Categoria | Calibre                                                                    | Tolerância (peso) |
| Abóbora               | -                     | I         | -                                                                          | 5%                |
| Agrião                | -                     | I         | -                                                                          | 5%                |
| Alecrim               | -                     | I         | -                                                                          | 5%                |
| Alface                | -                     | I         | Peso mínimo: sob abrigo - 100g; ar livre 150g                              | 10%               |
| Alho Francês          | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 8 mm                                                      | 10%               |
| Batata Doce           | Com Casca             | I         | -                                                                          | 5%                |
| Batata Inteira        | Com Casca             | I         | -                                                                          | 5%                |
| Batatinhas para Assar | Com Casca             | I         | Calibre 35/45                                                              | 5%                |
| Beringela             | -                     | I         | Peso mínimo 100g Diâmetro mínimo: 40mm forma alongada; 70mm forma globular | 10%               |
| Beterraba             | -                     | I         | Diâmetro mínimo (70-75 mm)                                                 | 5%                |
| Chuchu                | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Coentros              | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Cogumelos             | -                     | I         | -                                                                          | 5%                |
| Courgette             | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Couve Coração         | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Couve Lombarda        | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Couve Portuguesa      | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Couve Roxa            | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Feijão Verde          | -                     | I         | Largura da vagem < 9mm                                                     | 10%               |
| Hortelã               | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Manjerição            | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Nabiça                | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Nabo                  | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Pepino                | -                     | I         | Peso mínimo: sob abrigo - 250g; ar livre 180g                              | 10%               |
| Pimento Verde         | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Pimento Vermelho      | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Salsa                 | -                     | I         | -                                                                          | 10%               |
| Tomate Cherry         | -                     | I         | Calibre mínimo: 25 / 30 mm                                                 | 10%               |
| Tomate para Salada    | -                     | I         | Calibre mínimo: 67 mm                                                      | 10%               |
| Tomilho               | -                     | I         | -                                                                          | 5%                |

*Handwritten signature*

- ⇒ Relativamente às frutas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, cada embalagem deve conter apenas fruta da mesma origem, variedade, calibre e qualidade e com o mesmo estado de maturação devendo a parte visível do conteúdo ser representativa do conjunto;
- ⇒ As frutas frescas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):
- a) Inteiras e sem golpes;
  - b) Munidas do seu cálice e de um curto pedúnculo verde;
  - c) Sãs (são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
  - d) Isentas de danos e/ou alterações externas, provocados pela geada;
  - e) Limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível;
  - f) Suficientemente firmes, nem moles nem enrugadas nem insufladas com água;
  - g) Bem formadas, sendo excluído os frutos duplos ou múltiplos;
  - h) Frescas, mas não lavadas;
  - i) Praticamente isentas de parasitas;
  - j) Praticamente isentas de alterações causadas por parasitas ou doenças;
  - k) Isentas de sinais visíveis de bolor;
  - l) Isentas de humidade exterior anormal;
  - m) Isentas de cheiro ou sabor estranhos.
- ⇒ No que respeita à apresentação:
- a) A fruta (citrinos, maçã, pera) deve apresentar-se em camadas regulares em conformidade com as escalas de calibragem, em embalagem fechada ou aberta;
  - b) As ameixas, as uvas, os morangos, as cerejas e os pêssegos devem ser apresentados dos seguintes modos:
    - i. Em pequenas embalagens;
    - ii. Dispostos em uma ou várias camadas separadas entre si;
    - iii. Em quatro camadas, no máximo, sempre que os frutos sejam colocados em suportes alveolares rígidos, concebidos de modo a que não repousem em cima dos frutos da camada inferior.
  - c) Sempre que os frutos sejam embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro.

*fit.*

- ⇒ É proibida a utilização de qualquer substância destinada a alterar as características naturais dos frutos, nomeadamente, o seu odor e sabor;
- ⇒ A fruta fresca deve ser acondicionada de forma a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- ⇒ Relativamente à marcação, no caso dos frutos frescos – cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior as indicações seguintes:
- Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
  - Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;
  - Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;
  - Características comerciais: categoria, calibre;
  - Marca oficial de controlo: facultativa.

**Especificações dos produtos:**

| Designação      | Outras especificações |           |                             |                   |
|-----------------|-----------------------|-----------|-----------------------------|-------------------|
|                 | Características       | Categoria | Calibre                     | Tolerância (peso) |
| Abacaxi         | -                     | I         | 12 (0,9-1,1 Kg)             | 10%               |
| Ameixa          | -                     | I         | 28mm                        | 10%               |
| Banana          | -                     | I         | Calibre mínimo: 32-34       | 10%               |
| Castanha        | -                     | I         | 70-90 Unidades por Kg       | 10%               |
| Cereja          | -                     | EXTRA     | Diâmetro mínimo: 22mm       | 10%               |
| Clementina      | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 65-70mm    | 10%               |
| Kiwi            | -                     | I         | Diâmetro 50 (65-75g)        | 10%               |
| Laranja         | Baía, D. João, Vulgar | EXTRA     | Diâmetro 3 (81-85mm)        | 10%               |
| Laranja p/ sumo | -                     | I         | Diâmetro mínimo 5 (70-75mm) | 10%               |
| Limão           | -                     | I         | Diâmetro mínimo 5 (70-75mm) | 10%               |
| Maçã Fuji       | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 75-80mm    | 10%               |
| Maçã Golden     | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 75-80mm    | 10%               |
| Maçã Reineta    | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 80-85mm    | 10%               |
| Maçã Royal Gala | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 75-80mm    | 10%               |
| Maçã Starking   | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 75-80mm    | 10%               |
| Manga           | Avião                 | I         | -                           | 10%               |
| Melancia        | -                     | I         | -                           | 10%               |
| Melão           | -                     | I         | -                           | 10%               |
| Melo            | -                     | I         | Diâmetro mínimo: 10-12mm    | 10%               |

*Handwritten signature*

|            |   |   |                                                             |     |
|------------|---|---|-------------------------------------------------------------|-----|
| Morango    | - | I | Diâmetro mínimo: 35mm                                       | 10% |
| Pera Rocha | - | I | Diâmetro mínimo: 75-80mm                                    | 10% |
| Pêssego    | - | I | Diâmetro mínimo: 75-80mm                                    | 10% |
| Uva Branca | - | I | Peso mínimo por cacho: estufa<br>250g; ar livre graúdo 150g | 5%  |
| Uva Preta  | - | I |                                                             | 5%  |

### **Causas de rejeição de Hortofrutícolas Frescos**

1. Serão rejeitados todos os produtos que não reúnam as características, categoria ou calibre definidos, assim como, a tolerância prevista seja excedida;
2. Caso a embalagem seja de madeira ou de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
3. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene;
4. Todos os produtos que apresentem rotulagem trocada ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente.

### **LOTE N.º 10 – HORTOFRUTÍCOLAS ULTRACONGELADOS**

#### **Especificações dos produtos:**

- Só serão aceites bens alimentares provenientes de estabelecimentos aprovados e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito;
- Os produtos alimentares fornecidos deverão apresentar validade superior a metade do seu prazo de validade total;
- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Os produtos deverão apresentar-se soltos, sem queimadura por gelo, com cores vivas e intensas;
- Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- As matérias-primas utilizadas no fabrico dos vegetais ultracongelados devem ser sãs, estando num nível apropriado de frescura e maturação;

*Handwritten signature*

- Todos os produtos, à exceção do espinafre em folha ultracongelado, devem apresentar-se congelados individualmente e não em bloco;
- Os produtos ultracongelados devem ser uniformes nas suas características, como a cor e tamanho, devem estar limpos de areias, pedras ou qualquer outro corpo estranho, devendo estar praticamente livres de material vegetal que não aquele que está definido no rótulo;
- Os produtos ultracongelados devem estar razoavelmente livres de danos causados por ação mecânica ou por insetos;
- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;

⇒ Os produtos vegetais ultracongelados pretendidos são:

| Designação                     | Embalagem Preferencial | Outras especificações                                           |
|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Alho Francês                   | Unidade ± 2,5kg        | Rodelas                                                         |
| Alho Picado                    | Unidade ± 1kg          | -                                                               |
| Batata Pré-Frita Cubos         | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Batata Pré-Frita Palitos       | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Brócolos                       | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Caldo Verde                    | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Cebola Picada                  | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Cenoura                        | Unidade ± 2,5kg        | Cubos                                                           |
| Cenoura                        | Unidade ± 2,5kg        | Rodelas                                                         |
| Cenoura Baby                   | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Couve Bruxelas                 | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Couve-Flor                     | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Ervilhas                       | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Espinafre                      | Unidade ± 2,5kg        | Folha                                                           |
| Favas                          | Unidade ± 1kg          | -                                                               |
| Feijão-Verde                   | Unidade ± 2,5kg        | Cortado                                                         |
| Grelos                         | Unidade ± 2,5kg        | Deve conter alho laminado                                       |
| Macedónia                      | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Milho                          | Unidade ± 2,5kg        | -                                                               |
| Mistura de Legumes Asiáticos   | Unidade ± 2,5kg        |                                                                 |
| Mistura de Legumes para saltar | Unidade ± 2,5kg        | Vários produtos hortícolas em proporções variáveis. Sem batata. |

### Causas de rejeição de Hortofrutícolas Congelados

1. Serão rejeitados todos os produtos que não reúnam as características, categoria ou calibre definidos, assim como, a tolerância prevista seja excedida. Caso a embalagem seja de material

*glt*

não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene e/ou temperatura;
3. Todos os produtos que apresentem rotulagem que não cumpra com o disposto em legislação vigente;
4. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
5. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados;
6. Todos os produtos que se apresentem agregados serão rejeitados;
7. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

#### **LOTE N.º 11 – VEGETAIS EMBALADOS A VÁCUO**

##### **Especificações dos produtos:**

- Todos os géneros alimentícios embalados pelo método de vácuo devem manter as suas características organoléticas originais, com ausência de areias, pedras ou qualquer tipo de corpo estranho;
- ⇒ No que respeita à validade de todos os géneros alimentícios embalados pelo método de vácuo, aplica-se o referido no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas, verificando-se o cumprimento dos requisitos específicos de temperatura dos produtos.



| Designação                           | Embalagem       |
|--------------------------------------|-----------------|
| Alho Descascado Inteiro              | Unidade até 1Kg |
| Batata Descascada em Cubo 14*14      | Unidade até 5Kg |
| Batata Descascada Gomos              | Unidade até 5Kg |
| Batata Descascada Inteira para Cozer | Unidade até 5Kg |
| Batata Descascada para Jardineira    | Unidade até 5Kg |
| Cebola Descascada Inteira            | Unidade até 5Kg |
| Cenoura Descascada Inteira           | Unidade até 5Kg |

### Causas de rejeição de Vegetais Embalados a Vácuo

1. Embalagem de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, assim como, qualquer embalagem danificada ou com tipologia de vácuo diferente da descrita na ficha técnica;
2. Géneros alimentícios fornecidos com temperatura superior a +4°C, (excluem-se todos os que apresentarem outro requisito de temperatura) ou que apresentem sujidade ou qualquer corpo estranho;
3. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto. Será rejeitado todo o alho grelado ou com rama;
4. Todos os produtos que não cumpram rotulagem obrigatória ou que a mesma não se apresente de modo legível e indelével;
5. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

### LOTE N.º 12 – SALADAS E LEGUMES - 5º GAMA

#### Especificações dos produtos:

- Os géneros alimentícios, embalados, deverão ser prontos a consumir, apresentando-se em perfeito grau de frescura, isentos de pragas e/ou materiais estranhos;
- Os géneros alimentícios embalados, no dia da entrega, deverão ter, **no mínimo, 6 dias de validade;**

*JS*

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas, verificando-se o cumprimento dos requisitos específicos de temperatura dos produtos, não devendo esta exceder os 6°C.

| Designação      | Embalagem       | Outras especificações                                  |
|-----------------|-----------------|--------------------------------------------------------|
| Espinafres Baby | Unidade até 1Kg | -                                                      |
| Rúcula Selvagem | Unidade até 1Kg |                                                        |
| Salada Ibérica  | Unidade até 1Kg | Mistura de alface verde, alface roxa e rúcula selvagem |

#### **Causas de rejeição de Saladas e Legumes – 5ªGama**

1. Embalagem de material não prevista no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios; assim como, qualquer embalagem danificada ou com tipologia de vácuo diferente da descrita na ficha técnica;
2. Géneros alimentícios fornecidos com temperatura superior a +6°C, (excluem-se todos os que apresentarem outro requisito de temperatura) ou que apresentem sujidade ou qualquer corpo estranho;
3. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto;
4. Todos os produtos que não cumpram rotulagem obrigatória ou que a mesma não se apresente de modo legível e indelével.

#### **LOTE N.º 13 - MERCEARIAS**

##### **Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, devendo ser legível e indelével;
- A comercialização de arroz deve cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 157/2017, de 28 de dezembro, relativo às características a que deve obedecer o arroz da espécie *Oryza sativa* L.. Este deve apresentar-se inteiro, são e isento de parasitas e matérias estranhas visíveis, assim como, de odor e sabor estranhos;

*fu*

- A margarina e outras emulsões gordas de gorduras e óleos vegetais e ou animais não lácteas devem cumprir com o disposto na Portaria n.º 1548/2002, de 26 de dezembro;
- A comercialização deve prever o disposto no Decreto-Lei n.º 376/97, de 24 de dezembro, relativo às disposições legais vigentes relativas à rotulagem do vinho e das bebidas do sector vitivinícola;
- O transporte dos diversos produtos deverá ser efetuado em condições higiénicas e em ambiente fresco e seco;
- A comercialização de vinagre para alimentação humana deve cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 174/2007, de 08 de maio;
- As embalagens dos produtos fornecidos devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza;
- Relativamente aos legumes secos, para efeitos da aquisição só serão considerados aqueles de boa qualidade, devendo o tempo de cozedura ser inferior a 1 hora, sendo rejeitadas as embalagens que revelarem grãos avariados, falsificados, alterados ou corruptos, sempre que se verificar qualquer falta ou desvio, de algumas das condições expressas;
- Em específico, no que se refere aos feijões qualquer que seja a sua variedade, deverão apresentar-se limpos, sem misturas de grãos estranhos, revelar uniformidade de tamanho, sendo toleradas impurezas até 0,5% desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso, de grãos furados ou variados por bolores até 1% e avarias de tamanho de tegumento até 2%;
- No que concerne ao grão-de-bico a fornecer será grado e de tipo regular, devendo apresentar-se limpo e de tamanho uniforme. Serão toleradas impurezas até 0,5%, desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso, de grãos furados até 3% e de grãos mulatos.

| Designação                | Embalagem          | Outras especificações |
|---------------------------|--------------------|-----------------------|
| Açafrão                   | Embalagem até 250g | -                     |
| Achocolatado em Pó        | Embalagem até 800g | -                     |
| Açúcar Granulado          | Embalagem até 1Kg  | -                     |
| Adoçante                  | -                  | Caixa de 500 saquetas |
| Ameixa Seca sem Carço     | Embalagem até 1Kg  | -                     |
| Arroz Agulha              | Embalagem até 1Kg  | -                     |
| Arroz Basmati             | Embalagem até 1Kg  | -                     |
| Arroz Carolino Branqueado | Embalagem até 1Kg  | -                     |
| Arroz Integral            | Embalagem até 1Kg  | -                     |

21-

|                            |                       |                        |
|----------------------------|-----------------------|------------------------|
| Arroz Vaporizado           | Embalagem até 1Kg     | -                      |
| Batata Frita Palha         | Embalagem ± 500g      | -                      |
| Bolacha Maria              | Embalagem ± 200g      | -                      |
| Bolacha Torrada            | Embalagem ± 200g      | -                      |
| Caju com Sal               | Embalagem ± 500g      | -                      |
| Caldo de Carne             | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Caldo de Galinha           | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Caldo de Peixe             | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Canela em Pau              | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Canela em Pau              | Embalagem ± 1Kg       | Embalagens individuais |
| Canela em Pó               | Embalagem até 250g    | -                      |
| Caramelo Líquido           | Embalagem ± 1L        | -                      |
| Caril em Pó                | Embalagem ± 250g      | -                      |
| Chá de Camomila            | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá de Canela              | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá de Cidreira            | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá de Limão               | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá de Lúcia Lima          | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá Frutos Vermelhos       | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá Menta                  | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá Preto                  | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chá Verde                  | Saqueta ± 10g         | Caixa c/ 10 saquetas   |
| Chocolate de Culinária     | Embalagem até 250g    | -                      |
| Chocolate em Pó            | Embalagem até 250g    | -                      |
| Coco Ralado                | Embalagem ± 500g      | -                      |
| Colorau Doce em Pó         | Embalagem até 1 kg    | -                      |
| Cominhos                   | Embalagem ± 500g      | -                      |
| Couscous Marroquino        | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Erva Doce em Pó            | Embalagem ± 250g      | -                      |
| Farinha de Milho           | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Farinha do tipo "Maizena"  | Embalagem ± 2,5Kg     | -                      |
| Farinha Trigo com Fermento | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Farinha Trigo sem Fermento | Embalagem ± 1Kg       | -                      |
| Feijão Branco Fidalgo      | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Feijão Catarino            | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Feijão Encarnado           | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Feijão Frade               | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Feijão Manteiga            | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Feijão Preto               | Embalagem ± 5Kg       | -                      |
| Fermento em Pó             | Embalagem até 1Kg     | -                      |
| Flocos de Aveia Finos      | Embalagem até 500g    | Flocos Finos           |
| Gelatina Ananás            | Embalagem até 1,250Kg | -                      |
| Gelatina Laranja           | Embalagem até 1,250Kg | -                      |
| Gelatina Morango           | Embalagem até 1,250Kg | -                      |

4/11

|                               |                         |                      |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Gelatina Neutra em Folha      | Embalagem até 12 folhas | Em folha             |
| Gelatina Pêssego              | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Gelatina Tutti-Frutti         | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Grão de Bico                  | Embalagem ± 5Kg         | -                    |
| Ketchup (Top Down)            | Embalagem até 250g      | Embalagem individual |
| Lasanha Branca                | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Lasanha Verde                 | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Leite Creme                   | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Leite de Coco                 | Embalagem ± 0,4L        | -                    |
| Louro                         | Embalagem ± 250g        | Folha seca           |
| Maionese (Culinária)          | Embalagem ± 3Kg         | -                    |
| Maionese (Top Down)           | Embalagem até 250g      | Embalagem individual |
| Manjeriço Seco                | Embalagem ± 250g        | -                    |
| Margarina de Cozinha          | Embalagem ± 1kg         | -                    |
| Marmelada                     | Embalagem ± 500g        | -                    |
| Massa Cotovelos               | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa de Alho                 | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa de Pimentão             | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Esparguete              | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Esparguete Integral     | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Esparguete Tricolor     | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Fusilli                 | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Fusilli Tricolor        | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Linguini                | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Linguini Tinta de Choco | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Macarronete             | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Miúda                   | Embalagem ± 1Kg         | Diversas             |
| Massa Penne                   | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Massa Tagliatelli             | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Mel                           | Embalagem até 1Kg       | -                    |
| Miolo de Amendoim             | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Miolo de Noz                  | Embalagem ± 1Kg         | -                    |
| Mostarda (Top Down)           | Embalagem ± 250g        | Embalagem individual |
| Mostarda (Culinária)          | Embalagem ± 3Kg         | -                    |
| Mousse de Chocolate           | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Noz-Moscada em Pó             | Embalagem ± 250g        | -                    |
| Orégãos                       | Embalagem ± 250g        | Folha seca           |
| Pão Ralado Panko              | Embalagem ± 200g        | -                    |
| Pimenta Branca em Pó          | Embalagem ± 250g        | -                    |
| Pimenta Preta em Pó           | Embalagem ± 250g        | -                    |
| Piripiri                      | Embalagem ± 1L          | Molho                |
| Pudim de Baunilha             | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Pudim de Caramelo             | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |
| Pudim Flan                    | Embalagem até 1,250Kg   | -                    |



|                                    |                     |                      |
|------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Puré de Batata com Leite em Flocos | Embalagem ± 1Kg     | -                    |
| Quinoa                             | Embalagem ± 1Kg     | -                    |
| Sal Grosso                         | Embalagem ± 1kg     | -                    |
| Sal Refinado                       | Embalagem ± 250g    | Em bisnaga           |
| Sultanas                           | Embalagem ± 1kg     | -                    |
| Tomilho                            | Embalagem até 250g  | -                    |
| Vinagre                            | Embalagem ± 1L      | -                    |
| Vinagre (Embalagem Individual)     | Embalagem até 250ml | Embalagem Individual |
| Vinagre Balsâmico                  | Embalagem até 250ml | -                    |
| Vinagre de Maçã                    | Embalagem até 1L    | -                    |
| Vinho Branco Maduro                | Embalagem até 5L    | Bag in box           |
| Vinho Tinto Maduro                 | Embalagem até 5L    | Bag in box           |

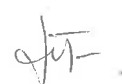
### Causas de rejeição de Mercearias:

1. Embalagem de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Embalagem com vestígios de humidade, danificada ou violada;
3. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto;
4. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
5. Todos os produtos que não respeitem os critérios definidos em legislação específica;
6. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

### LOTE N.º 14 - ENLATADOS

#### Especificações dos produtos:

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, devendo ser legível e indelével;
- O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas e em ambiente fresco e seco;
- Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro,



relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

- As embalagens dos produtos fornecidos devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza;
  - O atum será em posta do tronco e o excipiente óleo vegetal ou azeite;
  - O preço dos géneros alimentícios enlatados deve ser apresentado por lata e por Kg de cada produto;
2. Todos os produtos enlatados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- As azeitonas deverão apresentar-se bem conformadas, em perfeito estado de conservação, isentas de qualquer cheiro ou sabor estranhos, de polpa resistente e com coloração, desde o preto, nos seus derivados tons, até ao castanho sépia. O conteúdo de cada tara deverá corresponder à qualidade nela designada, permitindo-se uma tolerância de 10% de azeitonas furada ou deformada.

| Designação                   | Embalagem Preferencial                              | Outras especificações |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Ananás em Calda              | Embalagem ± 1Kg                                     | Rodelas               |
| Atum em Lata                 | Embalagem ± 1,730Kg de peso líquido                 | -                     |
| Azeitona Preta Oxidada n.º 1 | Embalagem ± 500g e/ou 5Kg de peso líquido           |                       |
| Azeitona Preta sem Caroço    | Embalagem ± 500g e/ou 3Kg de peso líquido escorrido | -                     |
| Cogumelos                    | Embalagem ± 800g de peso líquido                    | -                     |
| Concentrado de Tomate        | Embalagem ± 850g de peso líquido                    |                       |
| Leite Condensado             | Embalagem ± 375g de peso líquido                    | -                     |
| Pêssego em Calda             | Embalagem ± 840g de peso líquido                    | -                     |
| Pickles                      | Embalagem ± 5Kg de peso líquido                     | -                     |
| Pimentos Morrones            | Embalagem ± 850g de peso líquido                    | -                     |
| Polpa de Manga               | Embalagem ± 850g de peso líquido                    | -                     |
| Polpa de Tomate              | Embalagem ± 1Kg de peso líquido                     |                       |
| Salsichas Frankfurt          | 50 unidades por lata de peso escorrido de 1,7Kg     | +/- 34g por unidade   |
| Tomate Pelado                | Embalagem ± 800g de peso líquido                    | -                     |
| Tomate Triturado             | Embalagem ± 800g de peso líquido                    | -                     |

#### Causas de rejeição de Enlatados:

1. Embalagens com vestígios de humidade, embalagem danificada ou violada;
2. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto;
3. Todos os produtos que não cumpram rotulagem obrigatória ou que a mesma não se apresente de modo legível e indelével;

*JS*

4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**LOTE N.º 15 – AZEITE E LOTE N.º 16 – ÓLEOS**

**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, devendo ser legível e indelével;
- Os óleos vegetais devem cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 106/2005, de 29 de junho;
- A comercialização de azeite deve respeitar o disposto no Decreto-Lei n.º 76/2010, 24 de junho, relativo às regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1019/2002 da Comissão de 13 de junho de 2002, na redação dada pelo Regulamento (CE) n.º 182/2009 da Comissão, de 6 de março de 2009;
- O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas em ambiente fresco e seco e protegido de exposição solar.

| Designação          | Embalagem Preferencial                        | Outras especificações                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Azeite Virgem Extra | Embalagem ± 0,25L (quantidade líquida)        | Embalagem Inviolável<br>Acidez não superior a 0,5 graus |
| Azeite Virgem Extra | Embalagem ± 0,75L e ± 5L (quantidade líquida) | Acidez não superior a 1,2 graus                         |

| Designação                  | Embalagem Preferencial                | Outras especificações             |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Óleo Alimentar Profissional | Embalagem até 5L (quantidade líquida) | Adição de anti espuma e tocoferol |

- São contemplados os seguintes **óleos vegetais** destinados à alimentação humana:
  - a) Óleo alimentar - a mistura de dois ou mais óleos comestíveis, refinados isoladamente ou em conjunto, com exceção do azeite.
- Na rotulagem dos óleos vegetais são obrigatórias as disposições constantes da legislação em vigor sobre a matéria, devendo ainda observar-se o seguinte:
  - a) A denominação de venda dos óleos será feita por uma das seguintes expressões, consoante o caso, com indicação da oleaginosa utilizada na sua obtenção: óleo de... Refinado (a); óleo de... virgem;
- Na denominação de venda da mistura dos óleos alimentares, deverá ser utilizada a expressão «**óleo alimentar**»;

*JTF.*

- No caso do óleo alimentar **com** um teor em ácido linolénico superior a 2%, deverá indicar a seguir à expressão de «**óleo alimentar**» a menção «teor de ácido linolénico superior a 2%». Deverá ainda constar no rótulo a expressão «contém óleos vegetais refinados»;
- Características gerais de qualidade:
  - a) Cor – característica do produto designado;
  - b) Aroma e sabor – Característicos do produto designado e isentos de aroma e sabor estranhos e de ranço;
  - c) Índice de acidez (expresso em mg de KOH/g): óleos refinados - máximo 0,6;
  - d) Índice de peróxido (expresso em miliequivalente de oxigénio ativo/kg): óleos refinados com antioxidantes – máximo 5; óleos refinados sem antioxidantes – máximo 10.

#### **Causas de rejeição de Azeite e Óleos:**

1. Embalagem danificada, violada ou com sujidade;
2. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto;
3. Todos os produtos que não cumpram rotulagem obrigatória ou que a mesma não se apresente de modo legível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

#### **LOTE N.º 17 – PRÉ-CONFECIONADOS ULTRACONGELADOS (PREPARADOS DE CARNE / PRODUTOS PRÉ-PANADOS / SALGADOS)**

##### **Especificações dos produtos:**

- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE)

n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

- Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito;
- Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

| Designação                      | Gramagem Preferencial | Outras especificações                                                                                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Almôndegas de Bovino            | 30gr a 35gr           | Ingredientes: carne de bovino superior a 82%; matéria gorda inferior a 20%                                                                            |
| Almôndegas Vegetarianas         |                       | Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos e peixe                                                                                                       |
| Chamuças de Carne (miniatura)   | 15gr a 20gr           | --                                                                                                                                                    |
| Chamuças de Legumes             | 24gr a 32g            | --                                                                                                                                                    |
| Crepes de Legumes               | 55gr a 65gr           | Couve lombarda, cenoura, rebentos de soja, cebola, alho. (Pode conter outros legumes exceto batata)<br>Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos, peixe |
| Croquetes de Espinafres         | 15gr a 30gr           | Um mínimo de 35% de espinafre na sua constituição;<br>Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos, peixe                                                  |
| Croquetes miniatura             | 15gr a 20gr           | Um mínimo de 40% de carne de bovino e/ou suíno na sua constituição.                                                                                   |
| Croquetes pequenos              | 30gr a 35gr           | Um mínimo de 40% de carne de bovino e/ou suíno na sua constituição.                                                                                   |
| Filetes de Pescada Panados      | 100gr ± 20gr          | 100% Pescada                                                                                                                                          |
| Hambúrguer de Bovino            | 100gr                 | Ingredientes: carne de bovino superior a 98%;                                                                                                         |
| Hambúrguer de Peru              | 100gr                 | Ingredientes: carne de peru superior a 88%;                                                                                                           |
| Panados de Frango               | 180gr ± 20gr          | --                                                                                                                                                    |
| Panados de Peru                 | 180gr ± 20gr          | --                                                                                                                                                    |
| Pastéis de Bacalhau (miniatura) | 15gr a 20gr           | Um mínimo de 35% de bacalhau na sua constituição.                                                                                                     |
| Pastéis de Bacalhau (pequenos)  | 30gr a 35gr           | Um mínimo de 35% de bacalhau na sua constituição.                                                                                                     |
| Rissóis de Camarão (miniatura)  | 20gr a 25gr           | Um mínimo de 15% de camarão na sua constituição.                                                                                                      |
| Rissóis de Camarão (pequenos)   | 40gr a 45gr           | Um mínimo de 15% de camarão na sua constituição.                                                                                                      |
| Rolo de Carne de Peru           | ±1,5 a 2Kg            | Deve conter os seguintes ingredientes: carne de peru, sal, especiarias.                                                                               |

#### Causas de rejeição de Pré-Confeccionados Ultracongelados

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene e/ou temperatura;

*Handwritten signature*

3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
4. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
5. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados.
6. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

**LOTE N.º 18 – PRODUTOS MACROBIÓTICOS/VEGETARIANOS**

**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

| Designação                | Embalagem Preferencial | Outras especificações |
|---------------------------|------------------------|-----------------------|
| Bebida vegetal de Amêndoa | Embalagem ± 1Lt        | -                     |
| Bebida vegetal de Amêndoa | Embalagem até 250ml    | -                     |
| Bebida vegetal de Soja    | Embalagem ± 1Lt        | -                     |
| Frutose                   | Embalagem ± 1Kg        | -                     |
| Gomásio                   | Embalagem ±0,150Kg     | -                     |
| Granulado de Soja Fino    | Embalagem ± 3kg        | -                     |
| Granulado de Soja Grosso  | Embalagem ± 2kg        | -                     |
| Lentilhas com Casca       | Embalagem ±1Kg         | -                     |
| Lentilhas sem Casca       | Embalagem ±1Kg         | -                     |
| Nata de Soja              | Embalagem ± 1Lt        | -                     |
| Seitan                    | Embalagem ±1Kg         | -                     |
| Sêmola de Milho           | Embalagem ± 1Kg        | -                     |
| Shoyu                     | Embalagem ± 1L         | -                     |
| Tofu                      | Embalagem ± 1Kg        | -                     |

*Handwritten signature*

**Causas de rejeição de Produtos Macrobióticos/Vegetarianos:**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas

**LOTE N.º 19 - PADARIA E PASTELARIA ULTRACONGELADA**

**Especificações dos produtos:**

- Todos os géneros alimentares deverão respeitar a legislação em vigor conforme: a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de géneros alimentícios embalados destinados ao consumo humano; o Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, que estabelece a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares; o Decreto-Lei n.º 41/2009, 11 de fevereiro, que revoga o Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de janeiro e que estabelece as características gerais a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria; a Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, que define as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina e regula aspetos da sua comercialização e a Portaria n.º 821/84, de 23 de outubro, que fixa os pesos nominais para os diferentes tipos de pão;
  - O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;

*[Assinatura]*

- ⇒ Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- ⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

| Designação                              | Outras especificações                                       |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Massa folhada em placas retangulares    | ± 800gr                                                     |
| Croissant massa folhada sem recheio     | Produto fermentado   ± 70gr                                 |
| Croissant de massa folhada c/ chocolate | Produto fermentado   ± 100gr                                |
| Croissant Sementes                      | Produto fermentado   ± 70gr                                 |
| Croissant Cacau e Avelã                 | Produto fermentado   ± 80gr                                 |
| Napolitana de Chocolate                 | Produto fermentado   ± 100gr                                |
| Pastel de nata                          | Produto fermentado   ± 70gr                                 |
| Bretzel Maçã e Canela                   | Produto fermentado   ± 110gr                                |
| Scone                                   | Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr               |
| Donut Simples                           | Pronto a consumir após descongelação - ± 50gr               |
| Donut Caramelo                          | Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr               |
| Donut Recheado com Chocolate            | Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr               |
| Donut do tipo "Kit Kat"                 | Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr               |
| Donut Açucarado                         | Pronto a consumir após descongelação - ± 50gr               |
| Donut Sugar do tipo "Nutella"           | Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr               |
| Bola de Berlim Simples                  | Pronto a consumir após descongelação - ± 60gr               |
| Muffin Triplo Chocolate                 | Pronto a consumir após descongelação - ± 110gr              |
| Muffin Cheesecake                       | Pronto a consumir após descongelação - ± 110gr              |
| Muffin Iogurte e Mirtilos               | Pronto a consumir após descongelação - ± 110gr              |
| Muffin Caramelo e Pecan                 | Pronto a consumir após descongelação - ± 110gr              |
| Mini Muffins                            | Pronto a consumir após descongelação - ± 35gr               |
| Croissant Brioche                       | Pronto a consumir após descongelação - ± 90gr               |
| Croissant Brioche de Chocolate          | Pronto a consumir após descongelação - ± 100gr              |
| Croissant Brioche de Creme              | Pronto a consumir após descongelação - ± 100gr              |
| Cacetinho integral                      | Produto Vegan com sementes - ± 115gr                        |
| Cacetinho grande                        | ± 120gr                                                     |
| Cacetinho                               | ± 90gr                                                      |
| Chapata Sanduíche                       | ± 140gr                                                     |
| Pão Bolo do Caco                        | Pronto a consumir após descongelação - ± 100gr              |
| Pão Salão Fatiado                       | Pronto a consumir após descongelação                        |
| Pão de Forma Fatiado                    | Pronto a consumir após descongelação - Fatia Grossa - 800gr |
| Bola de Lenha                           | Pronto a consumir após descongelação - ± 110gr              |

MT.

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| Bola de Malte    | Pronto a consumir após descongelação - $\pm$ 100gr |
| Pão com Chouriço | Pronto a consumir após descongelação - $\pm$ 120gr |
| Bagel            | Pronto a consumir após descongelação - $\pm$ 85gr  |
| Bolo Rei         | $\pm$ 700gr                                        |
| Bolo Rainha      | $\pm$ 700gr                                        |

### **Causas de rejeição de Padaria e Pastelaria Ultracongelada**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
5. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
6. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados;
7. Produtos cuja embalagem esteja danificada, molhada ou violada.

### **LOTE N.º 20 - PADARIA E PASTELARIA DO DIA**

#### **Especificações dos produtos:**

- Todos os géneros alimentares deverão respeitar a legislação em vigor conforme: a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de géneros alimentícios embalados destinados ao consumo humano; o Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, que estabelece a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares; o Decreto-Lei n.º 41/2009, 11 de fevereiro, que revoga o Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de janeiro e que estabelece as características gerais a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria; a Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, que define as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina, e regula aspetos da



sua comercialização e a Portaria n.º 821/84, de 23 de outubro, que fixa os pesos nominais para os diferentes tipos de pão.

**Especificações dos produtos:**

| Designação                    | Outras especificações                    |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| Bolo de Pastelaria            | -                                        |
| Bolo Rei                      | -                                        |
| Bolos Sortidos                | Miniatura                                |
| Broa de Milho                 | -                                        |
| Fermento de Padeiro           | -                                        |
| Massa para Pão                | Para pizzas                              |
| Pão Carcaça Integral          | Embalagem individual (50g)               |
| Pão de Forma de Trigo Fatiado | Fatias Grossas para Torradas<br>Até 800g |
| Pão de Forma Integral Fatiado | Até 500g                                 |
| Pão de Leite (miniatura)      | Miniatura                                |
| Pão de Leite (Normal)         | Normal                                   |
| Pão de Mafra                  | -                                        |
| Pão Ralado TR                 | -                                        |
| Parolo                        | -                                        |

**Causas de rejeição de Padaria e Pastelaria do Dia:**

1. Caso o acondicionamento seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Produtos cujas características organoléticas não sejam típicas do produto;
4. Pastelaria com creme, cujo transporte tenha sido efetuado a temperatura superior a +6°C;
5. Todos os produtos que venham a granel, quando nas especificações esteja indicado “embalagem individual”.

**LOTE N.º 21 – ÁGUAS**

**Especificações dos produtos:**



- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- A água mineral engarrafada deve cumprir o disposto no Decreto-Lei n.º 72/2004, de 25 de março, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2003/40/CE da Comissão, de 16 de Maio, que estabelece a lista, os limites de concentração e as menções constantes do rótulo para os constituintes das águas minerais naturais, bem como as condições de utilização de ar enriquecido em ozono para o tratamento das águas minerais naturais e das águas de nascente; no Decreto-Lei n.º 156/98, de 6 de junho, que estabelece as regras relativas ao reconhecimento das águas minerais naturais e as características e condições a observar nos tratamentos, rotulagem e comercialização das águas minerais naturais e águas de nascente, assim como e no Decreto-Lei n.º 152/2017, de 7 de dezembro, que altera o regime da qualidade da água para consumo humano, transpondo as Diretivas n.º 2013/51/EURATOM e 2015/1787;
- Todas as águas devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- O pH da água deve encontrar-se entre os valores 5,6 e 6,19.

| Designação                     | Embalagem           |
|--------------------------------|---------------------|
| Água Mineral Engarrafada 0,33L | Garrafa de plástico |
| Água Mineral Engarrafada 0,5L  | Garrafa de plástico |
| Água Mineral Engarrafada 1,5L  | Garrafa de plástico |

### **Causas de rejeição de Águas Engarrafadas**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;

3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada ou com vestígios de contaminações.
6. Todos os produtos sem rotulagem ou não legível.

**LOTE N.º 22 - SUMOS CONCENTRADOS**

**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Os produtos fornecidos devem cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro, relativo aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana alterado pelos Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro e Decreto-Lei n.º 145/2013, de 21 de outubro;
- Todos os sumos concentrados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

| Designação                   | Embalagem                 | Outras especificações                                           |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Sumo Concentrado de Ananás   | Garrafão de plástico ± 5L | Sumo e polpa (50%)<br>Fator de diluição mínimo<br>em litros 1:7 |
| Sumo Concentrado de Laranja  | Garrafão de plástico ± 5L |                                                                 |
| Sumo Concentrado de Maracujá | Garrafão de plástico ± 5L |                                                                 |
| Sumo Concentrado Tropical    | Garrafão de plástico ± 5L |                                                                 |

**Causas de rejeição de Sumos Concentrados**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o



Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada, opada ou com vestígios de contaminações.

**LOTE N.º 23 – CAFÉ**

**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Todos os produtos devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

| Designação                                         | Embalagem Preferencial                                          |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Açúcar em Saquetas                                 | Gramagem das saquetas com gramagem conforme legislação em vigor |
| Café Moído                                         | ± 0,250Kg                                                       |
| Café Torrado Descafeinado Moído                    | Saquetas ± 6g                                                   |
| Café Torrado em Grão (Cafetaria) - Lote Médio      | -                                                               |
| Café Torrado em Grão (Restauração) - Lote Superior | -                                                               |

- No preço a apresentar deverá estar incluído o custo com o empréstimo e manutenção de máquinas de café e restantes equipamentos devendo o Cocontratante colocar equipamentos nos locais mencionados no Caderno de Encargos.

*Handwritten signature/initials.*

- a) Tipo de equipamento:
- 2 Máquinas tipo “SAECO”, com moinho incorporado;
  - 2 Máquinas de Café Expresso de 2 grupos;
  - 1 Máquina de Café Expresso de 3 grupos;
  - 3 Moinhos.
- Durante a vigência do contrato poderá haver necessidade de colocação de outros equipamentos, em unidades alimentares não mencionadas, assim como, poderá ter que ser reafectado equipamento ou retirado se houver unidades que encerrem;
- Deverão ainda, ser fornecidas chávenas e pires nas quantidades adequadas para os 3 locais.

#### **Causas de rejeição de Café**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou, ainda, que não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada ou com vestígios de contaminações;
6. Todos os produtos que, após abertura, se detete que se encontrem avariados.

#### **LOTE N.º 24 – PRÉ-PREPARADOS PARA BOLOS**

##### **Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;



- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Todos os produtos fornecidos devem apresentar uma data de validade superior a 8 meses a partir da data de fornecimento.

| Designação                                    | Embalagem         |
|-----------------------------------------------|-------------------|
| Pré-Preparado de Bolo de Amêndoa              | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Caramelo             | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Cenoura              | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Chocolate            | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Iogurte              | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Laranja              | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo de Noz                  | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo Red Velvet              | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo Sem Açúcar de Chocolate | Embalagem até 5kg |
| Pré-Preparado de Bolo Sem Açúcar Neutro       | Embalagem até 5kg |

#### **Causas de rejeição de Pré-preparados para Bolos**

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que sejam entregues com data de validade inferior a 8 meses a partir da data de fornecimento;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada, opada ou com vestígios de contaminações.

*glt*

**LOTE N.º 25 – PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS PARA VENDA EM CAFETARIA**

**Especificações dos produtos:**

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios (aplicável a produtos pré-embalados);
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios (aplicável a produtos pré-embalados).

| Designação                                                                                                               | Embalagem                | Outras Especificações |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <b>Salgados ultracongelados diversos tais como:</b>                                                                      |                          |                       |
| -Almofada de legumes                                                                                                     | -                        | Unidade +-120g        |
| -Baguete diversas (ex: pasta de delícias, atum, falafel, queijo fresco, frango, hambúrguer de quinoa, presunto com brie) | -                        | -                     |
| -Chamuças de carne                                                                                                       | -                        | Unidade 30g a 35g     |
| -Chapata sanduiche (ex: pasta de delícias, atum, falafel, queijo fresco, frango, hambúrguer de quinoa)                   | -                        | -                     |
| -Croquetes                                                                                                               | -                        | Unidade 30g a 35g     |
| -Empada Beiras                                                                                                           | -                        | Unidade +-85g         |
| -Empada de frango                                                                                                        | -                        | Unidade +-85g         |
| -Empada de legumes                                                                                                       | -                        | Unidade +-85g         |
| -Empada de pato                                                                                                          | -                        | Unidade +-85g         |
| -Empanadilha de atum                                                                                                     | -                        | Unidade +-135g        |
| -Empanadilha de frango                                                                                                   | -                        | Unidade +-135g        |
| -Folhado de espinafres e ricota                                                                                          | -                        | Unidade +-135g        |
| -Mini Pizza Queijo (sem glúten)                                                                                          | Embalagem +- 8 unidades  | Isento de glúten      |
| -Pastel de massa tenra                                                                                                   | -                        | Unidade +-120g        |
| -Quiches (ex: legumes, frango, peixe)                                                                                    | -                        | -                     |
| -Rissóis Carne de Vaca cocktail (sem glúten)                                                                             | Embalagem +- 12 unidades | Isento de glúten      |
| -Rissóis de Camarão cocktail (sem glúten)                                                                                | Embalagem +- 12 unidades | Isento de glúten      |
| -Rissóis de Leitão cocktail (sem glúten)                                                                                 | Embalagem +- 12 unidades | Isento de glúten      |
| -Triângulo de frango e cereais                                                                                           | -                        | Unidade +-135g        |
| -Wrap de atum                                                                                                            | -                        | Unidade +-135g        |

*JS*

|                            |   |                |
|----------------------------|---|----------------|
| -Wrap de delícias do mar   |   | Unidade +-135g |
| -Wrap falafel              | - | Unidade +-135g |
| -Wrap de frango            | - | Unidade +-135g |
| -Wrap hambúrguer de quinoa | - | Unidade +-135g |
| -Wrap vegetariano          | - | Unidade +-135g |

| Designação                                                                                      | Embalagem         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Pastelaria ultracongelada diversa tal como:</b>                                              |                   |
| Bolo brigadeiro                                                                                 | Unidade até 2,3kg |
| Bolo chiffon de chocolate                                                                       | Unidade até 1,5kg |
| Bolo de bolacha                                                                                 | Unidade até 1,5kg |
| Bolo de bolacha moka e caramelo                                                                 | Unidade até 1,5kg |
| Bolo de chocolate sueco "kladdkaka"                                                             | Unidade até 3kg   |
| Bolos diversos (ex: iogurte, limão, laranja, chocolate, banana, mármore, coco, limão e papoila) | Unidade até 3kg   |
| Cheesecake de frutos silvestres                                                                 | Unidade até 3kg   |
| Cheesecake de caramelo salgado                                                                  | Unidade até 3kg   |
| Queijadas diversas                                                                              | Unidade +-70g     |
| Tarte fresca de limão                                                                           | Unidade até 1,3kg |

| Designação                                | Embalagem           |
|-------------------------------------------|---------------------|
| <b>Produtos Vegan diversos tais como:</b> |                     |
| Bolo chocolate vegan                      | Embalagem até 1,5kg |
| Cheesecake frutos vermelhos vegan         | Embalagem até 1,3kg |
| Croissant bocata vegan                    | Unidade +-135g      |
| Folhado de carne vegan                    | Unidade +-135g      |
| Pastel de nata vegan                      | Unidade +-70g       |

### Causas de rejeição de Refeições prontas a consumir

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que sejam entregues com data de validade inferior a metade da validade total a partir da data de fornecimento;

*Handwritten signature*

5. Produtos cuja embalagem esteja danificada, opada ou com vestígios de contaminações.
6. No caso de produtos ultracongelados, se estes forem entregues com temperatura superior a - 15°C.

J.T.