Ministério da Defesa Nacional

Estado-Maior General das Forças Armadas

HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

CADERNO DE ENCARGOS

NPD: 2022000165 - Aquisição de Géneros Alimentares para o Hospital das Forças Armadas – Polo do Porto

PROCEDIMENTO: CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA

ÍNDICE

PARTE I CLAÚSULAS JURÍDICAS 3

Cláusula 1.ª Objeto 3
Cláusula 2.ª Contrato 3
Cláusula 3.ª Prazo 4
Cláusula 4.ª Obrigações principais do adjudicatário 5
Cláusula 5.ª Local de entrega dos bens 6
Cláusula 6.ª Objeto do dever de sigilo 6
Cláusula 7.ª Conformidade dos bens 7
Cláusula 8.ª Inspeção e testes 8
Cláusula 9.ª Defeitos ou discrepâncias 8
Cláusula 10.ª Aceitação dos bens 9
Cláusula 11.ª Garantia e prazo de validade 10
Cláusula 12.ª Preço contratual 10
Cláusula 13.ª Condições de pagamento 11
Cláusula 14.ª Caução 12
Cláusula 15.ª Penalidades contratuais 12
Cláusula 16.ª Força maior 13
Cláusula 17.ª Resolução de contrato por parte do contraente público 14
Cláusula 18.ª Resolução de contrato por parte do cocontratante 15
Cláusula 19.ª Foro competente 16
Cláusula 20.ª Subcontratação e cessão da posição contratual 16
Cláusula 21.ª Comunicações e notificações 16
Cláusula 22.ª Deveres de colaboração recíproca e informação 17
Cláusula 23.ª Outros encargos 17
Cláusula 24.ª Contagem dos prazos 17
Cláusula 25.ª Legislação aplicável 18

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS 19

Cláusula 26.ª Lista de géneros 19
Cláusula 27.ª Prazo de entrega dos géneros 19
Cláusula 28.ª Aspectos gerais a considerar na entrega dos géneros 20
Cláusula 29.ª Características e especificações dos géneros 22

ANEXO I 32

Lote 1 – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E AFINS 32
Lote 2 – PESCADO CONGELADO 33
Lote 3 – PESCADO FRESCO 34
Lote 4 – PRODUTOS ALIMENTARES DIVERSOS 34
Lote 5 – BATATAS E PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS E SECOS 37
Lote 6 – FRUTA FRESCA 38
Lote 7 – PRODUTOS HORTÍCOLAS CONGELADOS E EM CONSERVA 38
Lote 8 – BACALHAU 39
Lote 9 – LATICÍNIOS E DERIVADOS 39
Lote 10 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA 39

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

Claúsulas Jurídicas

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto principal a "Aquisição de géneros alimentares para o Hospital das Forças Armadas – Polo do Porto", de acordo com os seguintes lotes:

Lote	Descrição
1	Produtos de origem animal e afins
2	Pescado congelado
3	Pescado fresco
4	Produtos alimentares diversos
5	Batatas e produtos hortícolas frescos e secos
6	Fruta fresca
7	Produtos hortícolas congelados e em conserva
8	Bacalhau
9	Laticínios e derivados
10	Produtos de panificação e pastelaria

Cláusula 2.ª

Contrato

1. A execução do contrato obedece:
   a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante, bem como dos seus anexos;
   b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP).
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os 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 do CCP.
3. Conforme n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

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 caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;
d. A proposta adjudicada;
e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, conforme n.º 5 do artigo 96.º do CCP.

5. Conforme n.º 6 do artigo 96.º do CCP, em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato, 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 do CCP.

Cláusula 3.ª
Prazo

1. O fornecimento a realizar, no âmbito do presente procedimento, tem início a no dia útil após a data de adjudicação e términus a 31 de março de 2023, após a assinatura do contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. O contrato mantém-se em vigor até à entrega dos bens, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, e aceitação dos mesmos pelo contraente público, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3. No caso de se verificarem atrasos injustificados, imputáveis ao adjudicatário, este é obrigado, a expensas suas, a tomar todas as medidas de reforço de meios de ação e de reorganização necessárias à recuperação dos atrasos e ao cumprimento do prazo de execução.

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações principais:

a. Fornecer os bens identificados na sua proposta, de acordo com as características, especificações e requisitos especificados na proposta adjudicada e no presente caderno de encargos;
b. Entregar os géneros alimentares de acordo com os pedidos da entidade adjudicante, nos termos da cláusula 7.ª do caderno de encargos;
c. Garantir os géneros fornecidos ao adjudicante;
d. Facultar, antecipadamente, e sempre que solicitado pela entidade adjudicante, uma amostra dos géneros a entregar, a qual deve corresponder à encomenda a entregar posteriormente
e. Executar o contrato dentro do prazo estabelecido;
f. Entregar os bens nos locais elencados no n.º 1 da cláusula 5.ª do caderno de encargos;
g. Prestar à entidade adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo na pendência da execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo;
h. Obter comprovativo de aceitação dos bens pela entidade adjudicante;
i. Comunicar, antecipadamente, à entidade adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou reparar o incumprimento;
j. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação, qualificação e credenciações exigidas no procedimento, bem como a situação tributária regular assim como perante a segurança social;
k. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes

legais com relevância para a prestação, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

l. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à entidade adjudicante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

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

n. Obrigação de recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

o. Coordenar com a entidade adjudicante a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para acesso e circulação nas instalações da entidade adjudicante.

Cláusula 5.ª
Local de entrega dos bens

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues na morada a seguir indicada, no prazo e condições constantes da proposta adjudicada, respeitando o estabelecido na parte II do presente caderno de encargos:

Hospital das Forças Armadas – Polo do Porto
Avenida da Boavista, s/n
4050-113 – Porto

2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 6.ª
Objeto do dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado, direta e exclusivamente, à execução do contrato.

3. Excluem-se do dever de sigilo, a informação e a documentação que fossem, comprovadamente, do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais.

5. O fornecedor responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade dos documentos referidos no n.º 1.

Cláusula 7.ª
Conformidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na parte II do presente caderno de encargos.

2. Os géneros objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.

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, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º do CCP.

4. O adjudicatário é responsável perante o contraente público por qualquer defeito ou discrepância, dos bens objeto do contrato, que existam no momento em que os géneros lhe são entregues.

5. O adjudicatário deve facultar, à entidade adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos bens fornecidos, de forma a cumprir o presente caderno de encargos.

6. A verificação da qualidade dos bens fornecidos é da competência da Secção de Alimentação do HFAR/Porto.

Cláusula 8.ª
Inspeção e testes

1. Efetuado o fornecimento dos bens, a entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades definidas aquando da encomenda e se reúnem as características, especificações e requisitos definidos nas referidas cláusulas técnicas deste caderno de encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Durante a fase realização de inspeção e testes, o adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
3. Os encargos com a realização dos testes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 9.ª
Defeitos ou discrepâncias

1. No caso de a inspeção ou os testes previstos na cláusula anterior não comprovarem a conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve disso informar, por via eletrónica, telefónica ou escrita o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo máximo de 2 horas, ou outro prazo que seja determinado pela entidade adjudicante, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos estabelecidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo estabelecido, a entidade adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
4. No caso de o adjudicatário não concordar com o resultado referido no ponto 1 desta cláusula a entidade adjudicante aciona o Gabinete Veterinário do HFAR/PP que através do seu Oficial Médico Veterinário procede à peritagem dos bens em divergência e emite um parecer técnico de inspeção higio-sanitária, devendo o

adjudicatário no prazo de duas horas, caso discorde, apresentar no local, a seu encargo, perito equiparado para a realização de peritagem conjunta.

5. Se o resultado da peritagem conjunta divergir será acionado, a encargo do adjudicatário, pedido a terceira entidade acordada entre ambas as partes ou Autoridade Competente de acordo com o Art.º 2.º do Decreto-Lei nº 113/2006 de 12 de junho para o desempate da divergência sem possibilidade de recurso para ambas as partes.

6. Todos os encargos decorrentes do perito indicado pelo adjudicatário, terceira entidade nomeada para desempate e outros encargos decorrentes da divergência, nomeadamente recurso a análises laboratoriais e conservação do bem, ficam a encargo e responsabilidade do adjudicatário.

7. Relativamente ao ponto 4 desta cláusula o HFAR/PP, entidade hospitalar, acionará todos os meios necessários, nomeadamente a aquisição extra concurso dos bens em divergência, para a efetiva prestação do serviço aos seus utentes imputando posteriormente ao adjudicatário os custos decorrentes no caso de não lhe ser favorável o recurso.

Cláusula 10.ª
Aceitação dos bens

1. A aceitação no ato da receção será sempre condicionada aos fatores da verificação por amostragem dos bens, dos bens que exigem transformação para verificação total (ex. descongelação, abertura de embalagens, confeção) ou de análises complementares não exequíveis de executar no ato da receção mas, caso os testes a que se refere a Cláusula 8.ª comprovem a conformidade “condicional” com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, deve ser assinado pelos representantes do adjudicatário e da entidade adjudicante um documento de receção.

2. Com a assinatura do documento a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos géneros objeto do contrato para a entidade adjudicante, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o adjudicatário.

3. A assinatura do documento a que se refere o n.º 1 não implica a aceitação de eventuais defeitos ou de discrepâncias do fornecimento objeto do contrato com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

Cláusula 11.ª

Garantia e prazo de validade

1. Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos ao fornecimento de bens de consumo, e das garantias a ele relativas, o adjudicatário garante os fornecimentos objeto do contrato durante o prazo de validade dos mesmos, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, que se revelem a partir da respetiva aceitação.
2. A garantia deve incluir custos de deslocação.

Cláusula 12.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o contraente público paga ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada.
2. O preço base do presente procedimento é de **212.000,00€ (duzentos e doze mil euros)**, a que acresce IVA à taxa legal em vigor, à data da emissão de cada fatura, que não pode exceder, em cada lote, os preços base identificados na tabela seguinte:

Lote	Descrição	Preço Base
1	Produtos de origem animal e afins	51.500,00 €
2	Pescado Congelado	24.500,00 €
3	Pescado fresco	19.000,00 €
4	Produtos alimentares diversos	37.000,00 €
5	Batatas e produtos hortícolas frescos e secos	28.000,00 €
6	Fruta fresca	16.500,00 €
7	Produtos hortícolas congelados e em conserva	3.000,00 €
8	Bacalhau	7.500,00 €
9	Laticínios e derivados	13.500,00 €
10	Produtos de Panificação e Pastelaria	11.500,00 €
Total		**212.000,00 €**

3. Os preços referidos no número anterior, aos quais acresce o IVA à taxa legal em vigor, à data de emissão de cada fatura, incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes do transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega, da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e todas as despesas inerentes ao desembaraço, fiscalizações, entre outros.

Cláusula 13.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas 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 assinatura do documento de receção respetivo.
3. Os pagamentos são efetuados no prazo máximo de sessenta dias, após a apresentação da respetiva fatura, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299.º do CCP.
4. Toda a faturação deve ser remetida para a seguinte morada:

Hospital das Forças Armadas – Polo do Porto
Avenida da Boavista, s/n
4050-113 – Porto.

5. Deve fazer parte do descritivo das faturas, o número do processo de despesa (NPD), o número do pedido de compra (PC) e respetivo compromisso orçamental, a descrição do processo e o número do contrato.
6. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura.
7. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, deve o contraente público comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 dias.

Cláusula 14.ª
Caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA;
2. A caução referida no número anterior, não será exigida caso o preço contratual seja inferior ao definido na alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do CCP;
3. A entidade adjudicante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, em caso de incumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo adjudicatário, e na proporção do incumprimento verificado.

Cláusula 15.ª
Penalidades contratuais

1. O incumprimento das cláusulas de execução do contrato pode constituir fundamento para a rescisão imediata do contrato, por perda de interesse na prestação, sem direito a indemnização, independentemente das ações previstas na lei e de outros procedimentos que o adjudicatário venha a adotar.
2. Pelo incumprimento das datas e prazos, ou condições de fornecimento dos bens objeto de contrato, e por causa imputável ao adjudicatário, a entidade adjudicante pode aplicar uma penalidade, calculada de acordo com a seguinte fórmula: P = V x A / 500, em que P corresponde ao montante da penalidade, V é igual ao valor do fornecimento dos bens em atraso, A é igual ao numero de dias em atraso (no caso de incumprimento dos prazos fixados) ou numero de dias para reposição dos géneros (no caso de incumprimento das condições de fornecimento).
3. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.
4. O pagamento a que se refere o número anterior é efetuado ao Serviço Financeiro do Hospital das Forças Armadas, mediante notificação deste e do montante que nela conste.

5. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 16.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais, a cargo de qualquer das partes, que resulte de caso de força maior, entendendo-se, como tal, as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo adjudicatário, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo adjudicatário, de normas legais;

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

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

Cláusula 17.ª

Resolução de contrato 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 fornecedor violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente:

a. Se os géneros fornecidos não corresponderem às características e prescrições técnicas estabelecidas neste caderno de encargos, mesmo após a sua utilização ou confeção;

b. Quando a demora na entrega dos géneros exceder, em vinte e quatro horas, o prazo estabelecido na encomenda;

c. Quando o adjudicatário não cumprir, integralmente, o estipulado nas cláusulas 3.ª e cláusula 7.ª;

d. Quando houver recusa, expressa, no pagamento das penalidades.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não impõe a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante, conforme estatuído no n.º 2 do artigo 448.º do CCP.

3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de a entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário.

4. A resolução do contrato não invalida o disposto na cláusula 15.ª, nem o direito a qualquer ação que venha a ser interposta, por parte da entidade adjudicante, com

vista à justa indemnização por perdas e danos, eventualmente, sofridos com o incumprimento do contrato.

5. A entidade adjudicante pode ainda resolver o contrato, por razões de interesse público devidamente fundamentadas, e mediante o pagamento ao adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

Cláusula 18.ª

Resolução de contrato por parte do cocontratante

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o cocontratante tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações, conforme estipulado no n.º 1 do artigo 332.º do CCP:

a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao contraente público;
c. Incumprimento de obrigações pecuniárias, pelo contraente público, quando o montante em dívida exceda 25 % do preço contratual, excluindo juros;
d. Exercício ilícito dos poderes tipificados especificados no CCP, no capítulo sobre conformação da relação contratual pelo contraente público, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;
e. Incumprimento pelo contraente público de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.

2. No caso previsto na alínea a) do n.º 1, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do cocontratante ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença, conforme estipulado no n.º 2 do artigo 332.º do CCP.

3. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem conforme estipulado no n.º 3 do artigo 332.º do CCP.

4. Nos casos previstos na alínea c) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração ao contraente público, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em

atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar, conforme estipulado no n.º 4 do artigo 332.º do CCP.

5. Nos termos do artigo 449.º do CCP, a resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações do fornecedor previstas no contrato, com exceção das obrigações a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Cláusula 19.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, fica estipulada a competência do tribunal administrativo territorialmente competente, em função dos critérios legais vigentes, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 20.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 21.ª

Comunicações e notificações

1. Conforme estatuído no artigo 467.º do CCP, as notificações devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.

2. Conforme estatuído no n.º 1 do artigo 468.º do CCP, todas as comunicações entre a entidade adjudicante ou o júri do procedimento e os interessados, os candidatos, os concorrentes ou o adjudicatário, relativas à fase de formação do contrato devem ser escritas e redigidas em português e efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.

3. Conforme estatuído no n.º 2 do artigo 468.º do CCP, na falta de estipulação contratual, as comunicações entre o contraente público e o cocontratante relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas pelos meios a que se refere o número anterior, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.

4. Para efeitos das comunicações previstas na presente cláusula, o adjudicatário deve disponibilizar, juntamente com os documentos de habilitação, os dados de contacto, designadamente, o endereço eletrónico, o número de telecópia, o número de telefone e o endereço postal.

5. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.ª

Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.

2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.

3. No prazo de dez dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que, previsivelmente, será afetada a execução do contrato.

Cláusula 23.ª

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da elaboração da proposta, nomeadamente, os custos, as despesas e os encargos inerentes à prestação do contrato, são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 24.ª

Contagem dos prazos

À contagem de prazos, durante a execução do contrato, são aplicáveis as normas contidas no artigo 471.º do CCP, sendo estes contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 25.ª

Legislação aplicável

Em todos os aspetos não regulados no presente contrato, serão aplicáveis as normas do CCP e demais legislação aplicável.

Aprovo,

O Diretor de Finanças,



Brigadeiro-General

PARTE II

Cláusulas Técnicas

Cláusula 26.ª

Lista de géneros

1. A lista de géneros a submeter a concurso, as características e as quantidades previsíveis a adquirir, constam do Anexo I a este caderno de encargos e estão subdivididos em 10 (dez) lotes identificados com os números de "1" a "10", conforme quadro seguinte:

Lote	Descrição
1	Produtos de origem animal e afins
2	Pescado Congelado
3	Pescado fresco
4	Produtos alimentares diversos
5	Batatas e produtos hortícolas frescos e secos
6	Fruta fresca
7	Produtos hortícolas congelados e em conserva
8	Bacalhau
9	Laticínios e derivados
10	Produtos de Panificação e Pastelaria

2. O adjudicatário deve garantir:
   a. O fornecimento de todos os produtos, mesmo em circunstâncias inopinadas;
   b. A troca de todos os produtos que ultrapassem a validade de consumo, nos termos da alínea a. do n.º 1 da cláusula 29.ª do presente documento.

Cláusula 27.ª

Prazo de entrega dos géneros

1. Durante o período de vigência do contrato, a entrega dos géneros deve ocorrer no local definido na Cláusula 5.ª;
2. Os dias de fornecimento devem respeitar os seguintes aspetos:
   a. Lote 1, 3, 5, 6 – fornecimento no mínimo bissemanal, à terça-feira e quinta-feira ou, sendo feriado, no dia útil anterior;

b. Lote 2, 4, 7, 8 e 9 - fornecimento no mínimo uma vez por semana;

c. Lote 10 – fornecimento diário.

3. Existindo encomenda pela Entidade Adjudicante, o Adjudicatário realiza o fornecimento dos géneros numa das suas entregas semanais;

4. A Entidade Adjudicante faz a encomenda dos géneros até 48 horas antes, dos dias definidos para o fornecimento.

Cláusula 28.ª

Aspectos gerais a considerar na entrega dos géneros

1. O adjudicatário deve respeitar todas as exigências legais vigentes para o exercício da sua atividade profissional, em especial, aquelas relacionadas com o fornecimento dos géneros alimentares incluídos no presente concurso.

2. Ao fornecimento dos géneros alimentícios, aplicam-se as regras de higiene, de transporte e outros normativos relativos aos produtos alimentares, dos quais se destacam os seguintes diplomas:

a. A higiene dos géneros alimentícios e regras gerais de higiene aplicadas no setor alimentar, deve obedecer, na íntegra, ao Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008 de 18 de novembro e aos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, de 29 de Abril de 2004, do Parlamento Europeu, Regulamento (CE) n.º 1019/2008 de 17 de outubro, Regulamento (CE) n.º 1020/2008 de 18 de outubro (Anexo II e III) e Regulamento (CE) 2074 de 5 de dezembro;

b. Os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios devem ser os estipulados no Regulamento (CE) 1935/2004 e Decreto-Lei n.º 29/2009, de 2 de fevereiro.

3. A entrega dos géneros deve obedecer aos requisitos, de âmbito geral, a seguir indicados:

a. As embalagens não podem apresentar-se danificadas, sujas ou abertas;

b. Não são aceites produtos fornecidos em latas opadas, enferrujadas ou danificadas, mesmo que estejam dentro do prazo de validade;

c. Não são aceites produtos fornecidos em caixas de madeira;

d. Não pode existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação por pragas. Entre esses sinais incluem-se a presença de fezes e/ou urina, restos de pragas mortas, pelos e embalagens que se apresentem roídas;
e. Não pode existir presença efetiva de pragas nos produtos, tais como baratas, moscas, vermes, gorgulho, lesmas;
f. Não pode existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação com químicos, como por exemplo, óleo proveniente do contacto do produto com o veículo;
g. São rejeitados produtos cujo prazo de validade esteja impercetível ou inexistente, ou mesmo, em que o rótulo não exista. De igual modo, são rejeitados os produtos cujos prazos de validade tenham expirado ou que não se encontrem dentro do primeiro terço da validade total do produto;
h. Os alimentos congelados ou refrigerados não podem apresentar temperatura superior à permitida por lei, no ato de receção. Os alimentos congelados que, no momento da receção, se encontrem a temperaturas iguais ou superiores a -15ºC, e que se destinem a ser armazenados em câmara de congelados, devem ser rejeitados. Os alimentos refrigerados devem cumprir as temperaturas no momento da receção, de acordo com a cláusula 29.ª;
i. Os géneros fornecidos devem ter um tamanho uniforme e ser respeitado o peso unitário médio definido na lista de artigos em Anexo I.

4. A entidade adjudicante reserva-se o direito de proceder a inspeções ao meio de transporte dos géneros, bem como ao pessoal que o efetua, no que diz respeito aos seguintes aspetos:

a. Os veículos de transporte utilizados devem proteger os géneros alimentares da contaminação e manter os géneros a temperaturas adequadas, permitindo que essas temperaturas sejam controladas;
b. Os veículos de transporte de produtos alimentares devem apresentar-se em perfeito estado de limpeza e, no caso de produtos frescos, refrigerados ou congelados, devem estar configurados com sistemas adequados de frio;
c. O interior desses veículos (caixa de carga) deve ser de material liso, impermeável, resistente à corrosão, de fácil limpeza, lavagem e desinfeção e não deve emitir ou absorver odores;

d. Os produtos devem ser transportados de modo a manter as suas condições higio-sanitárias, devendo estar protegidos de quaisquer conspurcações, com ventilação e arejamento convenientes, devendo, também, ser previsto o uso de estrados e outros dispositivos que facilitem a livre circulação do ar;
e. Os materiais suscetíveis de entrar em contacto com os géneros devem ser adequados para o efeito, respeitando as características que lhe são legalmente exigidas, de modo a não lhes transmitirem propriedades indesejáveis;
f. Os géneros não devem ser transportados simultaneamente com outros, ou outro tipo de artigos, que potenciem a degradação das suas condições higiénico-sanitárias;
g. O pessoal responsável pelo transporte e manipulação dos géneros deve apresentar-se com indumentária apropriada e de aparência pessoal cuidada.

Cláusula 29.ª

Características e especificações dos géneros

1. Os géneros a fornecer são os constantes nas listas em anexo ao presente caderno de encargos, devendo respeitar as seguintes especificações gerais, para cada um dos lotes:

a. Os produtos alimentares com prazo de validade expirado devem ser rejeitados, assim como aqueles que se apresentem alterados, contaminados ou indiciem qualquer outra anomalia de acordo com o Decreto-Lei n.º 28/1984;
b. Devem possuir toda a rastreabilidade, marcações obrigatórias e rotulagem de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011 e demais legislação aplicável;
c. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, incluindo apenas produtos com a mesma origem, lote, validade ou tipo comercial e, sensivelmente, com um grau de maturação e coloração semelhantes. A parte visível deve ser representativa do conjunto;
d. O acondicionamento e embalamento deve ser efetuado de forma a assegurar uma proteção conveniente dos produtos, devendo as embalagens encontrar-se limpas e isentas de qualquer corpo estranho.

2. No que concerne às características especificas dos bens, deverão ser consideradas as especificações de cada artigo constante da lista em Anexo I, bem como as especificações a seguir discriminadas:

a. Lote 1

(1) No que concerne à carne fresca, preparados de carne e produtos à base de carne, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) Deve ter o selo das autoridades sanitárias sempre que a lei o determine;

(b) Não deve apresentar alterações das características, nomeadamente aspeto viscoso ou seco, nem revelar alteração da cor, indícios de contaminação ou apresentar queimaduras provocadas pelo gelo;

(c) A carne de novilho deve apresentar uma cor vermelha brilhante e a de porco um rosa claro;

(d) A carne de novilhos, caprinos, ovinos e suínos, refrigerada, deve ser recebida a uma temperatura de 4ºC, no seu interior, sendo tolerada uma temperatura máxima de 7ºC;

(e) A carne de aves deve ser submetida a arrefecimento prévio pós-abate até 4ºC, sendo essa a temperatura máxima admitida na receção no caso de aves frescas, sendo a temperatura mínima admitida de -2ºC. As carcaças têm de ser embaladas individualmente;

(f) A carne de aves ultracongeladas, a temperatura máxima admitida é de -18ºC;

(g) A carne de aves frescas ou congeladas só é aceite em carcaças devidamente sangradas, previamente evisceradas e depenadas, sem pescoço, patas e sem canudos. A pele deve estar intacta, sem quaisquer incisões ou traumatismos;

(h) Os miúdos (pescoço, moela e fígado) devem ser embalados e separados da carcaça;

(i) São rejeitadas todas as aves que se apresentem inteiras, com magreza acentuada, mal preparadas e sujas, com penas, e que apresentem manchas escuras, hematomas, amputadas ou com sinais de fraturas;

(j) Os coelhos só são aceites se embalados individualmente em embalagens impermeáveis, quer se trate de carcaças refrigeradas ou congeladas, e

estas têm que ser fornecidas devidamente sangradas e esfoladas, e estar isentas de traumatismos e incisões, respeitando integralmente as normas legais em vigor referentes à produção e comercialização de carne de coelhos. As vísceras (fígado, coração e rins) devem fazer parte da carcaça;

(k) O chispe, a cabeça de porco e a mão de novilho devem encontrar-se totalmente desprovidos de pelos e isentos de quaisquer traumatismos ou equimoses;

(l) A orelha de porco, incluindo o pavilhão auricular, deve ser fornecida sem pelos, manchas, equimoses e mutilações. Pode ser fornecida fresca, salgada ou congelada, consoante a encomenda, sempre devidamente embalada e rotulada;

(m) Os produtos cárneos transformados com tratamento incompleto (enchidos crus, produtos pasteurizados) devem ser fornecidos a uma temperatura máxima, no seu interior, de 6ºC. Estão incluídos, neste tipo e géneros, os produtos de charcutaria fina como o fiambre não enlatado e as mortadelas;

(n) Os produtos cárneos com tratamento completo (estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização) podem ser fornecidos à temperatura ambiente. Estão incluídos, neste tipo de géneros, os chouriços, enlatados de carne e certas pastas de carne;

(o) Os produtos entregues laminados ou cortados (bifes, costeletas, febras e outros) devem obedecer a um corte uniforme e respeitar o peso unitário definido neste caderno de encargos;

b. Lote 2, 3 e 8:

(1) No que concerne ao pescado, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) Quando fresco, deve ser fornecido sob uma camada de gelo fundente, nas proporções de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado;

(b) Os peixes não podem ser fornecidos em caixas de madeira;

(c) No pescado fresco, a temperatura máxima permitida, no seu interior, no momento da receção, é de 2ºC e a mínima de 0ºC;

(d) No pescado congelado, a temperatura máxima admitida no centro térmico do produto, no momento da receção, é de -18ºC;

(e) Não são aceites fornecimentos de produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele características típicas de recongelação, desidratação, oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperatura como gelo no interior da embalagem;

(f) Só são aceites embalagens fechadas, limpas e rotuladas com as menções escritas exigidas legalmente;

(g) No fornecimento de peixe fresco, só são aceites peixes que apresentem as seguintes características organoléticas (na sua receção):

- Olhos cristalinos, convexos, pupila negra e brilhante;
- Guelras com cor vermelha de sangue e brilhantes;
- Pigmentação viva e brilhante e muco transparente;
- Corpo rígido com escamas a ele bem aderentes;
- Barbatanas intactas, sem traumatismos e parede abdominal intacta;
- Orifício anal fechado;
- Cheiro a maresia ou neutro;
- Não são aceites fornecimentos de peixes frescos em filetes ou cortados em posta;
- Todos os peixes frescos, com peso superior a 500g, devem ser fornecidos eviscerados;

(2) O fornecimento de peixe congelado deve obedecer aos seguintes requisitos:

(a) Os peixes fornecidos com cabeça devem encontrar-se eviscerados e sem guelras;

(b) Os peixes congelados com mais de 30cm de comprimento devem ser fornecidos, sem cabeça e eviscerados;

(c) Quando forem fornecidos peixes congelados de pequena dimensão, filetes e postas, o acondicionamento e embalamento deve permitir, além da separação física unitária, a proteção adequada ao produto;

(d) No caso de fornecimento de peixe miúdo e de peixes de grandes dimensões, congelados inteiros, o acondicionamento e embalamento

devem permitir, além da separação física unitária, a proteção adequada ao produto.

(3) O bacalhau salgado seco:
(a) Ser escabeçado e eviscerado, escamado, salgado e seco, sem humidade visível;
(b) Apresentar uma coloração caraterística branca-amarelada uniforme e sem manchas avermelhadas (vermelho ou rouge) ou outras, poeiras, bolores (empoado) e cheiro anormal, bem como excesso de humidade e ausência de consistência firme, isto é, moles ou a desfazer-se;
(c) Ser fornecidos em caixas de cartão fechadas, devidamente seladas e rotuladas (contendo sempre a denominação comercial da espécie), que serão abertas para verificação e controlo à receção;

(4) Os cefalópodes (chocos, lulas, polvos e potas) devem:
(a) Se adquiridos congelados, apresentar-se totalmente eviscerados, limpos e prontos para confeção;
(b) Se adquiridos refrigerados ou frescos, apresentar-se, em termos organoléticos, com a pele brilhante e aderente, com a carne firme, branca ou rosada, com tentáculos resistentes à tração, com olhos salientes e brilhantes e com cheiro agradável;

(5) Os crustáceos devem:
(a) Apresentar uma superfície da carapaça húmida e luzidia, de cor desde um vermelho róseo deslavado até vermelho com tonalidades cinzentas, com manchas brancas e sem manchas negras na cabeça e abdómen;
(b) Apresentar-se sem cheiros estranhos;
(c) Apresentar uma carapaça de fácil descasque, carne firme e não coriácea;

(6) Os produtos que evidenciem sinais de contaminação são rejeitados, nomeadamente, aqueles que apresentem:
(a) Indícios de infestação por insetos;
(b) Bolores;

(c) Falta de consistência, aspeto murcho e aspeto aquoso;
(d) Descoloração ou manchas;
(e) Cortes.

(7) Serão rejeitados os produtos que não especifiquem a variedade, método de produção/captura e origem, de acordo com legislação em vigor.

c. Lotes 4 e 10

(1) Devem possuir todas as marcações obrigatórias por lei, nomeadamente identificação do embalador e/ou expedidor, natureza do produto, origem e características comerciais; O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, incluindo apenas produtos com a mesma origem, validade ou tipo comercial e, sensivelmente, com um grau de maturação e coloração semelhantes. A parte visível deve ser representativa do conjunto;

(2) O acondicionamento deve ser efetuado de forma a assegurar uma proteção conveniente dos produtos, devendo as embalagens encontrar-se limpas e isentas de qualquer corpo estranho;

(3) As gorduras alimentares devem ser apresentadas em embalagens impermeáveis e ser transportadas ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas.

(4) No que concerne aos ovos, devem ser consideradas as seguintes especificações:
(a) Os ovos só são aceites se tiverem sido sujeitos a verificação em centros de inspeção e classificação e possuam todas as marcações legalmente obrigatórias;
(b) A embalagem, com a respetiva rotulagem, e o acondicionamento devem garantir a proteção adequada ao produto;
(c) Apresentar-se em embalagens, interior e exteriormente, limpas, secas e em bom estado de conservação;

(d) Apresentar-se com casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas);
(e) Apresentar-se sem sinais pronunciados de condensação;
(f) Devem ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a 15 dias, a contar da data do fornecimento;

(5) No que concerne à mercearia, devem ser consideradas as seguintes especificações:
(a) Os produtos devem ser fornecidos nas embalagens de origem, que os proteja contra os fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene;
(b) As embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto;
(c) O arroz deve apresentar grão uniforme e sem impurezas. Deve ser referenciada a marca e o tipo comercial de arroz;
(d) O sal deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas e fornecido em embalagem de plástico, identificada com a marca, designação do conteúdo, peso líquido e unidade fabril produtora.

(6) No que concerne ao pão, devem ser consideradas as seguintes especificações:
(a) O pão deve revelar condições de fabrico normais e apresentar características organoléticas próprias, designadamente, aroma, cor, sabor, textura de côdea, alveolado e consistência do miolo;
(b) O pão de trigo deve ser fabricado com farinha de trigo do tipo 65 e não exceder os 33% do teor máximo de humidade;
(c) O pão integral de trigo deve ser fabricado com farinha de trigo do tipo 150 e não exceder os 40% do teor máximo de humidade;
(d) O pão integral de centeio deve ser fabricado com farinha de trigo do tipo 170 e não exceder os 40% do teor máximo de humidade;
(e) A broa de milho deve ser fabricada, predominantemente, com qualquer dos tipos de farinha de milho, e apresentar uma cor castanho-escuro e muito denso, com sabor distinto, intenso e agridoce;
(f) O teor máximo de sal no pão deverá estar de acordo com a lei em vigor.

d. Lote 5, 6 e 7

(1) No que concerne às hortaliças e aos legumes frescos, qualquer que seja a espécie e a variedade, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) Ser de colheitas recentes e apresentar bom estado de frescura e turgescência;

(b) Apresentar conformação no aspeto, coloração e outras características típicas da espécie e variedade;

(c) Apresentar um aspeto limpo, com folhas verdes, isentos de terra e de folhas deterioradas ou com quaisquer matérias estranhas, bem como sem excesso de talos, raízes ou caules fibrosos;

(d) Revelar-se isentos de humidade exterior anormal, cheiros e/ou sabores invulgares, com uma ausência total de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e primarem pela inexistência de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outro tipo de lesões;

(e) As alfaces devem ser fornecidas inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas, devem apresentar-se de aspeto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e, no máximo, em três camadas.

(2) Relativamente aos produtos hortícolas congelados, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) As embalagens devem encontrar-se fechadas, limpas e devidamente rotuladas com as menções escritas exigidas legalmente;

(b) Os produtos devem apresentar-se completamente sólidos e com uma temperatura máxima admitida no seu interior de -18ºC, no momento da receção;

(c) Não são aceites produtos cuja embalagem e/ou o seu rótulo se encontrem danificados;

(d) Serão rejeitados os produtos que apresentem sinais de descongelação e posterior recongelação – agregação em bloco do produto, grande quantidade de cristais de gelo e/ou blocos de gelo nas embalagens;

(3) As diversas variedades de batata fornecidas devem apresentar-se inteiras, limpas, firmes, não gretadas, sem odores estranhos, isentas de cortes e

contusões, isentas de coloração verde ou outras colorações anormais, isentas de pinta ferrugenta, ocas ou outros defeitos internos, isentas de queimaduras devidas ao sol e devem ser fornecidas em embalagem de malha de tecido artificial;

(4) No que concerne aos frutos, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) Ser de colheitas recentes e apresentar um adequado estado de maturação e frescura, terem tecidos brilhantes, firmes e consistentes, revelarem coloração típica da variedade e vivacidade nas cores e não serem portadores de traumatismos, fendas e outras lesões ou danos;

(b) Ser isentos de deterioração por bolores, ausência de ferrugens ou fumagina nos citrinos e uvas e apresentar-se limpos e isentos de terra ou manchas de qualquer natureza, pedrado ou bichado;

(c) Ser fornecidos calibrados em embalagens rígidas, laváveis, imputrescíveis e quimicamente inertes.

e. Lote 9:

(1) No que concerne aos lacticínios, devem ser consideradas as seguintes especificações:

(a) Têm que possuir as características típicas exigidas por lei, bem como ter todas as marcações e rotulagem previstas na lei;

(b) O leite deve ser pasteurizado ou ultrapasteurizado, isento de grumos ou líquidos, sem uma consistência coalhada e as embalagens têm que estar hermeticamente fechadas. Deve ser fornecido com um prazo de validade não inferior a 30 dias, a contar da data do fornecimento;

(c) As natas e a manteiga só são fornecidas pasteurizadas ou ultrapasteurizadas e devem apresentar, à receção, uma temperatura compreendida entre 0ºC e 6ºC. A manteiga deverá ainda apresentar uma textura firme, isenta de grumos e uma cor uniforme sem a presença de bolores e odor a ranço;

(d) Os iogurtes devem apresentar uma temperatura entre 0ºC e 6ºC na receção. Devem ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a 15 dias, a contar da data do fornecimento;

(e) Os queijos devem ter uma superfície isenta de bolores não característicos do produto;

Anexo I

Lista de géneros, especificações e quantidades previstas em cada um dos lotes do procedimento:

Lote 1 – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E AFINS

CARNE DE NOVILHO	QTD	UN
Bife de novilho da vazia fresco (aprox 170gr/un)	550	KG
Bife do lombo de novilho fresco (aprox 160gr/un)	220	KG
Carne de novilho 2ª para cozer, sem osso fresca (Chambão, Cachaço, Aba carregada)	550	KG
Carne novilho para assar fresca (Pá, Acém, Alcatra e Rabadilha)	550	KG
Dobrada, congelada (retículo, omaso e pança)	60	KG
Lombo de novilho, fresco, inteiro sup 3,5kg/peça	30	KG
Mão de vaca com canela, congelada	50	KG
Picanha Novilho América do Sul, congelada (*)	200	KG

(*) Opção alternativa - refrigerada a vácuo longa duração

CARNE DE AVES DE CAPOEIRA, PEÇA CORTADA, CONGELADOS	QTD	UN
Peito de perú em bife de perú, cong. (aprox. 160gr/un)	550	KG
Espetada de perú cong. (aprox 240gr/un)	3000	UN
Perna de perú congelado (inclui coxa)	600	KG

CARNE DE AVES DE CAPOEIRA, PEÇA INTEIRA E MIÚDOS, CONGELADOS	QTD	UN
Frango inteiro sem miúdos, pescoços e pés (entre 1,2 e 1,3 kg/un)	2 500	KG
Galinha s/ miúdos (aprox 1,2 kg/un)	20	KG
Miúdos de frango cong. (proporção moela 1, coração 1, figado 1, pescoço 1)	10	KG
Moelas de frango	50	KG
Pato inteiro (entre 2,2 e 2,4 kg/un)	500	KG

CARNE DE SUINO, CONGELADA	QTD	UN
Cabeça de porco desossada (incluindo músculos masséter) (*)	50	KG
Chispe de porco aberto - corte pelas articulações fémuro-tibial (post.) e umero-cubital (ant.)	50	KG
Costeletas mistas de porco (aprox 200 gr/unidade)	500	KG
Febras de porco (aprox 90 gr/un)	500	KG
Orelha de porco	150	KG
Perna de porco sem osso	500	KG
Toucinho entremeado	100	KG

(*) Ausência da camada múscular característica é motivo de rejeição

CARNE DE SUINO, FRESCA	QTD	UN
Entrecosto de porco (carnudo sem courato)	600	KG
Lombo de porco limpo, sem osso e sem courato	400	KG
Salsicha fresca brasileira (aprox 50 gr/un)	500	UN

COELHO	QTD	UN
Coelho congelado (aprox 1100 gr/un)	200	KG

CONSERVAS E PREPARADOS À BASE DE CARNE	QTD	UN
Bacon extra embalado	100	KG
Chourição	20	KG
Chouriço carne	150	KG
Chouriço mouro	20	KG
Farinheira	50	KG
Fiambre de porco embalado	300	KG
Fiambre de peru magro embalado	50	KG
Mortadela embalada	20	KG
Morcela	20	KG
Paio	20	KG
Presunto sem osso embalado	30	KG
Salpicão	30	KG
Salsicha tipo Frankfurt à unidade (embalagem entre 6 a 12 unidades)	1000	UN

Lote 2 – PESCADO CONGELADO

PESCADO CONGELADO	QTD	UN
Abrotea (phycis spp), congelada, inteira, (500 a 800 gr/un, s/ cabeça e s/ víscera)	200	KG
Amêijoa com casca congelada embalada (*)	100	KG
Camarão congelado 60/80 embalado (*)	100	KG
Camarão, miolo congelado, 60/80, embalado	150	KG
Choco (Sepia officinalis), entre 100 e 150 gr escorrido, limpo, congelado (*)	300	KG
Corvina (Argyrosomus regius) congelada, inteira c/+ 2kg/un, s/ cabeça e s/ víscera	350	KG
Filetes de pescada (Merluccius spp), congelados entre 200 a 240gr/un	800	KG
Maruca rosa (Genypeteurs blacodes), n.º 4, inteiro, (c/ +2kg/un s/ cabeça, s/ vísceras e s/ rabo)	300	KG
Perca, (lates niloticous) congelado inteiro, entre 2 a 3 kg/un (s/cabeça e s/ vísceras)	300	KG
Pescada do Chile (Merluccius australis), nº 4 (c/+ 2kg/un), congelada inteira, s/cabeça e s/ vísceras	700	KG
Polvo (octopus vulgaris), limpo, congelado 2/3Kg (*)	200	KG
Red Fish (Sebastes sebastes; S. marimos), congelado, aprox 600 gr/Unidade	400	KG
Solha (Pleuronectes platessa ou Limanda ferrugínea), congelada (400 a 600 gr a un)	200	KG
Tamboril (Lophius piscatorius), congelado inteiro, (s/ cabeça e s/ vísceras)	150	KG

Lote 3 – PESCADO FRESCO

PEIXE FRESCO	QTD	UN
Carapau branco (trachurus trachurus), fresco (aprox 240 gr/un)	500	KG
Dourada (sparus aurata), fresca (entre 250 e 350 gr)	600	KG
Cherne, fresco, inteiro, s/ visceras, aprox. 4kg	50	KG
Peixe espada preto (aphanos carbo), fresco, inteiro (aprox 1800 gr/un)	400	KG
Robalo (Dicentrarchus labrax), fresco (entre 250 e 350 gr)	550	KG
Salmão da Noruega (Salmo Salar), fresco inteiro, limpo, peso entre 4 a 5 kg	450	KG
Sardinha fresca	150	KG

Lote 4 – PRODUTOS ALIMENTARES DIVERSOS

OVOS E DERIVADOS	QTD	UN
Ovo, Classe M, Categoria A	8 000	UN
Ovo inteiro pasteurizado emb até 1Kg	20	KG

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS	QTD	UN
Azeite tradicional emb. 5L (*)	2000	LT
Azeite virgem extra (pacote 10ml)	12 000	UN
Azeite 0,250l	200	LT
Margarina culinária (embalagem até 1Kg)	120	KG
Óleo alimentar, amendoim, emb.1L (*)	700	LT

(*) Propostas podem apresentar outra quantidade unitária

MERCEARIAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E OUTROS	QTD	UN
Açafrão especiaria embalagem kg	2	KG
Açúcar cana branco embalagem kg	150	KG
Açúcar cana branco em saquetas entre 5 a 7 g/un	250	KG
Adoçante em saquetas (em pó)	4000	UN
Aletria emb até 1 kg	10	KG
Alho moido, frasco 65gr	4	UN
Ameixa seca s/ caroço emb até 1 kg	5	KG
Amêndoa laminada, s/ casca, emb. 200gr	1	UN
Arroz agulha extra longo emb 1Kg	500	KG
Arroz carolino extra longo emb 1Kg	1900	KG
Atum em conserva, embalagem até 3 kg (considerar peso escorrido)	100	KG
Banha de porco	17	KG
Bolacha de água e sal em saquetas de 15 gr	10 000	UN
Bolacha Digestiva emb. aprox 400gr	8	UN
Bolacha integral em saquetas de 30 gr	200	KG
Bolacha maria em saquetas de 25 gr	18 000	UN
Bolacha sortida cx 500gr	50	CX
Café mistura, embalagem 250gr	250	KG

MERCEARIAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E OUTROS	QTD	UN
Caldo de carne (concentrado) emb 1 kg	4	KG
Caldo de galinha (concentrado) emb 1 kg	8	KG
Canela em pau	2	KG
Canela em pó, emb até 1kg	10	KG
Caril em pó, embalagem 1 kg	3	KG
Castanha c/ casca calibre 70/80	80	KG
Chocolate em pó, emb 1 kg	12	KG
Cominhos, emb 1 kg	4	KG
Concentrado de laranja emb 1 lt (preferencialmente)	100	LT
Cotovelinhos	120	KG
Couscous, emb até 1kg	3	KG
Cravinho, emb até 1 kg/un	1	KG
Creme Balsâmico (tipo Paladin) emb. 250 ml	16	UN
Creme de marisco, emb 1 kg/un	10	KG
Doce de fruta dose individual (aprox.20gr)	4 000	UN
Esparguete emb até 1 kg	400	KG
Esparguete integral, emb até 1kg	3	KG
Farinha de mandioca, emb 1kg	10	KG
Farinha de trigo, emb 1kg	150	KG
Farinha láctea (tipo cerelac) emb de 1 kg	40	KG
Farinha de trigo para engrossar molhos (tipo Maisena)	70	kg
Fermento em pó p/ bolos emb. aprox 150gr	30	UN
Figos secos emb até 1kg	6	KG
Flocos de cereais com arroz, emb kg	20	kG
Flocos de cereais tipo nestum c/ mel, embalagem de kg	200	kG
Folha de Gelatina 9gr, emb 5un	150	UN
Fruta em calda ananas bem 1kg	20	kG
Fruta em calda pêssego (emb.kg)	20	kg
Gelado, emb 1dl	1 500	UN
Gelado de Baunilha, emb. 1 Lt	10	LT
Gelatina em pó, emb até 1 kg/un	170	KG
Gelatina S/ Açúcar	50	KG
Hambúrger de soja, 50 gr, congelado	10	EA
Louro seco, emb 100 gr/un	3	KG
Macarronete riscado, emb até 1 kg	180	KG
Maionese emb até 500 gr/un	30	KG
Massa esparguete tricolor emb até 1 kg/un	230	KG
Massa Folhada emb. aprox 250gr	15	UN
Massa lasanha, seca emb até 500 gr/un	3	KG
Massa Linguine Al Nero di Seppia, emb aprox 500gr	2	UN
Massinhas diversas, emb até 1 kg/un	60	KG
Mel dose individual (aprox. 20g/un)	2 000	UN

MERCEARIAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS E OUTROS	QTD	UN
Molho Inglês emb. 500ml	12	UN
Mostarda emb até 250 gr/un	8	KG
Mousse Chocolate, emb 1kg	20	KG
Noz moscada, em pó, emb até 1kg/un	2	KG
Oregãos secos, emb 1 kg/un	2	KG
Passas (sultanas) emb até 1 kg	3	KG
Pickles emb até 1kg/un	16	KG
Pimenta em pó, branca emb 1kg/un	3	KG
Pimentão doce emb 1kg/un	8	KG
Pinhão emb até 1 kg	4	KG
Piri-piri em vagem (vulgo malagueta) emb 1kg/un	2	KG
Pure de batata c/ leite emb até 1kg/un	100	KG
Quiche de legumes 50gr x 2un	70	EA
Quinoa, emb até 1kg/un	3	KG
Sal grosso emb 1Kg	600	KG
Seitan, emb até 1kg/un	4	KG
Soja granulada, emb até 1kg/un	3	KG
Tisana cidreira,1,5gr saqueta individual	2 000	UN
Tisana de tília, 1,5 gr saqueta individual	2 000	UN
Tofu, emb até 1kg/un	3	KG
Tomilho seco, emb até 1 kg/un	2	KG
Vinagre de vinho emb 1lt	130	LT
Vinagre pacote 10 ml	8 000	UN
Vinagre 0,250l	280	LT

BEBIDAS	QTD	UN
Agua com gas 0,33 lt	200	UN
Agua de garrafa de 0,50 lt	40 000	UN
Agua de garrafa de 1,5 lt	25 000	UN
Coca-Cola emb. 1,5Lt	24	UN
Espumante	12	LT
Isostar bebida energética 500ml	48	UN
Jeropiga	24	LT
Sumo 2dl (sabores diversos)	5 500	UN
Vinho branco, box 5L (tipo Adega de Murça)	100	LT
Vinho tinto, box 5L (tipo Adega de Murça)	100	LT
Vinho do Porto tinto/tawny 75CL	24	LT

Lote 5 – BATATAS E PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS E SECOS

BATATAS E PRODUTOS HORTÍCOLAS SECOS	QTD	UN
Batata Agria - aplicação fritar	2 500	KG
Batata de conservação 45+ - aplicação cozer	10 000	KG
Batata de conservação pequena - aplicação assar a "murro"	400	KG
Feijão branco, embalagem até 10kg/un	130	KG
Feijão manteiga branco, embalagem até 10kg/un	130	KG
Feijão preto, embalagem até 5kg/un	130	KG
Feijão vermelho, embalagem até 10kg/un	130	KG
Gão de bico	130	KG
Lentilhas, emb até 1kg/un	2	KG

PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS	QTD	UN
Abóbora	1 100	KG
Agrião	150	KG
Aipo	30	KG
Alface	2 800	KG
Alho francês	450	KG
Alho seco	100	KG
Batata doce	40	KG
Beringela	40	KG
Beterraba	55	KG
Bróculos	280	KG
Caldo verde/couve cortada, embalado, refrigerado (etiquetado)	80	KG
Cebola 50/70	1 600	KG
Cenoura	3 300	KG
Coentros	20	KG
Courgetes	900	KG
Couve lombarda	1 500	KG
Couve portuguesa	850	KG
Couve repolho	2 300	KG
Couve roxa	200	KG
Couve-flor	400	KG
Espinafres de corte	300	KG
Feijão verde	400	KG
Grelos de nabo	800	KG
Nabiça	1 500	KG
Nabo	500	KG
Pepino	60	KG
Pimento vermelho	100	KG
Rabanete	100	KG
Salsa	100	KG

BATATAS E PRODUTOS HORTÍCOLAS SECOS	QTD	UN
Tomate Cherry	270	KG
Tomate fresco	2 400	KG

Lote 6 – FRUTA FRESCA

FRUTA FRESCA	QTD	UN
Abacaxi Sweet Gold cat I (aprox 1700 gr/unidade)	700	KG
Banana cat I (aprox 180gr/unidade)	1 500	KG
Kiwi cat I (aprox 110gr/unidade)	250	KG
Laranja cat I (aprox. 200 gr/unidade)	2 000	KG
Limão cat I calibre 4/5	300	KG
Maça Golden cat I (aprox 150 gr/unidade)	2 800	KG
Maça Starking cat I (aprox 150 gr/unidade)	1 900	KG
Manga (aprox 500gr/unidade)	50	KG
Melancia cat I (aprox 3000gr/unidade)	500	KG
Melão Verde/Branco cat I (aprox 2800 gr/unidade)	800	KG
Meloa Cantalupe/Gália cat I (aprox 1200gr/unidade)	400	KG
Morango cat I	200	KG
Papaia cat I (aprox 514gr/unidade)	50	KG
Pêra Rocha cat I (aprox 150 gr/unidade)	2 000	KG
Pêssego cat I (aprox 190gr/unidade)	120	KG
Tangera cat I (aprox 200gr/unidade)	200	KG
Tangerina ou Clementina cat I (aprox 90gr/unidade)	350	KG
Uva de mesa cat I	700	KG

Lote 7 – PRODUTOS HORTÍCOLAS CONGELADOS E EM CONSERVA

PRODUTOS HORTÍCOLAS CONGELADOS E EM CONSERVA (*)	QTD	UN
Alho francês congelado embalado	100	KG
Azeitona Preta embalada (Emb 5 Kg)	70	KG
Brócolos congelados embalados	170	KG
Castanha s/ casca congelada 100/200, emb até 1kg	50	KG
Cogumelos em conserva laminados	170	KG
Couve bruxelas congelada embalada	90	KG
Ervilhas em grão congeladas embalada	500	KG
Polpa de tomate embalada 1 kg	200	KG
Milho Doce	250	KG
Tomate pelado em conserva (Emb 1 kg)	400	KG

(*) Fornecedor deve especificar na proposta, quando aplicável marca/variedade/calibre e peso escorrido por embalagem

Lote 8 – BACALHAU

BACALHAU	QTD	UN
Bacalhau salgado seco, primeira categoria, crescido (Gadus morhua)	800	KG

Lote 9 – LATICÍNIOS E DERIVADOS

LACTICINIOS E DERIVADOS	QTD	UN
Iogurte aroma embalagens de 125gr/un	1.000	UN
Iogurte aroma magro 125gr/un	400	UN
Iogurte líquido magro aprox. 160gr/un	400	UN
Iogurte natural magro sem açúcar 125gr (tipo mimosa)	4.500	UN
Iogurtes liquidos, emb aprox 170gr/un	4.500	UN
Leite achocolatado emb 200ml/un	4.500	UN
Leite Condensado magro (aprox. 397gr)	24	UN
Leite magro ultra pasteurizado, emb 1L	80	LT
Leite meio gordo sem lactose, emb 1L	35	LT
Leite meio gordo ultra pasteurizado, emb 1L	5.800	LT
Manteiga com sal doses individuais de 7 a 8 gr	24.000	UN
Manteiga sem sal doses individuais de 7 a 8 gr	1.000	UN
Natas para bater, emb 200ml	20	UN
Natas UHT (emb até 1L)	250	LT
Queijo flamengo emb	370	KG
Queijo Feta, emb. 250gr	3	UN
Queijo Fresco para barrar (tipo Philadelphia) magro, emb. 250gr	10	UN
Queijo magro (0 a 20 % gordura) em doses individuais 20gr	8.000	UN
Queijo Mozarella Rodelas Fresco, emb aprox 250gr	3	UN
Queijo Parmesão ralado, emb. 60gr	2	UN
Queijo ralado (para gratinar) emb.	30	KG
Requeijão, emb até 200g/un	2	KG

Lote 10 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA	QTD	UN
Bolo-Rei até 1kg/ un	60	KG
Broa de milho	150	KG
Pão cacete p/ rabanadas	30	KG
Pão corrente (40 a 50 gr)	1.000	KG
Pão corrente, embalado individualmente (40 a 50 gr)	2.200	KG
Pão de forma	30	KG
Pão integral embalado individualmente (40gr a 45gr)	600	KG
Pão mistura, centeio e trigo	1.000	KG
Pão ralado	60	KG
Pão sem sal, embalado individualmente (40 a 50 gr)	120	KG
Pastel de nata (aprox 60 gr/un), pré-cozido, congelado	1.500	UN