Índice

PARTE I 3
CLÁUSULAS JURÍDICAS 3
1ª. OBJETO DO CONTRATO 3
2ª. CONTRATO 3
3ª. PRAZO DO CONTRATO 3
4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE 4
5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 5
6ª. DEVER DE SIGILO 7
7ª. PREÇO CONTRATUAL 8
8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS 8
9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 8
10ª. RESPONSABILIDADES 9
11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS 9
12ª. FORÇA MAIOR 11
13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO 12
14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE 12
15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 12
16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 12
17ª. FORO COMPETENTE 12
18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO 12
19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 13
PARTE II 13
CLAUSULAS TÉCNICAS 13
20ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS 13
21ª. INSPEÇÃO 13
22ª. CONTROLO ANALÍTICO 14
23ª. TRANSPORTE 14
24ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS 14

25ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO 15
ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO 17
ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS 18
ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA 19
ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS 20

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

1ª. OBJETO DO CONTRATO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas jurídicas e as especificações técnicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de artigos de mercearia e hortícolas congelados, por 3 meses, para fornecer nas Unidades Alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, através de lotes e conforme anexo IV do presente Caderno de Encargos.

2ª. CONTRATO

1. Os contratos são compostos pelo respetivo clausulado contratual e o seu anexo.
2. Os contratos a celebrar integram ainda 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.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

3ª. PRAZO DO CONTRATO

1. O(s) contrato(s) terá(ão) a duração de 3 meses, sendo a data de início a data de assinatura do contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato extingue-se atingido o seu termo ou o preço contratual.
3. Caso seja atingido o termo e não seja atingido o preço contratual, o prazo de execução pode ser prorrogado por iniciativa do contraente público, procedendo-se à respetiva modificação objetiva.

4. A prorrogação prevista no número anterior não pode determinar que o contrato tenha um prazo de execução superior a 3 anos.

5. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula do Preço Contratual, o Cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas do contrato, decorrem para o(s) cocontratante(s) as obrigações de:

a. Entrega dos produtos identificados na sua proposta e em conformidade com as especificações técnicas;

b. Garantia dos produtos;

c. Continuidade de fabrico e/ou fornecimento dos produtos durante o prazo de execução do contrato;

d. Garantia da implementação de rastreabilidade, que inclua a menção do lote dos produtos entregues no documento comercial que os acompanha ou em documento anexo;

e. Cumprimento dos prazos de entrega dos produtos requisitados pelo contraente público;

f. No caso de o dia de entrega semanal previsto ser coincidente com feriado, a obrigação de entrega dos bens passará, para o dia útil imediatamente subsequente desde que o contraente público os requisite;

g. Garantia de que os bens entregues correspondem aos bens requisitados pelo contraente público;

h. Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular os constantes nos Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 852/ 853/854 de 2004, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 2073 de 2005, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (UE) 1169 de 2011, bem como os respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º 26/2016, bem como os respetivos atos modificativos;

i. Envio dos boletins analíticos dos parâmetros microbiológicos dos produtos que o contraente público entender pedir;

j. Envio das fichas técnicas dos produtos, 1 semana após da adjudicação dos produtos, bem como as respetivas alterações das mesmas, durante a execução do contrato.

2. Sempre que se verifique necessário substituir um determinado artigo incluído na lista de produtos adjudicada, quer por força de novas imposições legais, quer por descontinuidade na produção do produto, bem como quando se verifique necessário, por razões de interesse publico, incluir nessa lista outros produtos que inicialmente não tenham sido adquiridos, o(s) cocontratante(s) obriga-se a cumprir com os fornecimentos daí decorrentes.

3. A alteração/ substituição prevista no número anterior poderá ser aceite pelo contraente público, na medida do estritamente necessário, à reposição do produto/ bem, substituído/ alterado.

4. Para efeitos do número anterior, caso não exista resposta expressa do contraente público, o pedido do cocontratante é considerado tacitamente rejeitado.

5. O contraente público só procederá à substituição ou à inclusão de novos produtos, prevista nos números anteriores, desde que sejam cumpridos os seguintes requisitos:

   a. Não seja ultrapassado o valor do contrato;

   b. A modificação não altere as obrigações principais abrangidas pelo objeto do contrato.

6. Constituem, ainda, obrigações do(s) cocontratante(s):

   a. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

   b. Comunicar antecipadamente ao contraente público, logo que tenha conhecimento, o fato que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o contraente público;

   c. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do contraente público;

   d. Comunicar qualquer fato que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

   e. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

   f. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto na legislação nacional em vigor relativa à proteção de dados pessoais bem como o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados, e ainda proteção da privacidade no sector de comunicações eletrónicas, mantendo em total confidencialidade os dados pessoais (“Dados”), cujo acesso lhe tenha sido cedido pelo Contraente Público no âmbito da execução do presente contrato.

2. Os dados pessoais a que o cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam cedidos Contraente Público ao abrigo da execução do presente contrato serão tratados em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas

singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais.

3. Paralelamente, o cocontratante obriga-se a atuar na medida das instruções que lhe forem transmitidas pelo Contraente Público, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais de terceiros.

4. O cocontratante obriga-se, por si e através dos seus colaboradores, a cumprir com as respetivas disposições que dizem respeito à proteção de dados que lhes sejam legalmente aplicáveis, obrigando-se a informar todos aqueles sobre os quais tenham a direção, sobre a abrangência da confidencialidade dos dados. Compromete-se, designadamente a não tratar os dados a que tem acesso de forma incompatível com a finalidade que justificou a recolha junto ao titular nem a copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir ou divulgar a terceiros sem que para tal tenha sido expressamente autorizado, por escrito, pelo Contraente Público.

5. O cocontratante obriga-se a pôr em prática as medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e privacidade dos dados pessoais por si guardados, utilizados e armazenados, e à livre circulação dos dados tratados no âmbito e para execução das atividades do presente Contrato devendo, em especial:

a. Proteger os sistemas de processamento de dados por si utilizados contra o acesso de pessoas não autorizadas, bem como contra-ataques, independentemente da sua natureza, pelos próprios colaboradores ou terceiros ou ainda contra destruição ou perdas acidentais;

b. Garantir a posterior verificação e determinação sobre se e quem inseriu, alterou ou eliminou dados pessoais em sistemas de processamento de dados, no caso de uma ocorrência deste tipo.

c. Garantir a confidencialidade, a integridade, e a disponibilidade, dos dados pessoais.

d. conforme já previsto no nº 2 o tratamento de dados a realizar deve ser efetuado apenas de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados (o Contraente Público).

e. Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados membros.

f. No caso de subcontratação devidamente autorizada, o cocontratante deve obter a autorização expressa para o efeito do responsável pelo tratamento, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações do cocontratante, devendo o acordo entre ambos deter os mesmos requisitos de forma.

6. O cocontratante garante apoio ao responsável pelo tratamento em caso de exercício de direitos pelos titulares.

7. O cocontratante presta assistência ao responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que sobre ele recaem (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto).

8. O cocontratante colabora nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento e garante que responderá, em prazo razoável, e na medida do possível, às questões da autoridade de controlo relativas ao

tratamento de dados pessoais que este contrato projeta e a qualquer pedido de informação do titular dos dados quanto ao tratamento.

9. O cocontratante obriga-se a pôr em prática o procedimento de notificação à Autoridade de Controlo nacional em caso de violação de dados pessoais, no prazo máximo de 72 h após tomar conhecimento ou, após o mesmo, com a devida justificação do atraso na comunicação.

10. Sempre que o tratamento de dados pessoais por si efetuado envolva categorias especiais de dados, os titulares dos dados são informados de que os seus dados são alvo de operação que consubstancia um tratamento de dados, da finalidade e da respetiva condição de legitimidade.

11. O cocontratante é responsável por quaisquer danos causados ao titular dos dados e ao Contraente Público, enquanto responsável pelo tratamento de dados, por si e /ou dos seus colaboradores, decorrente de incumprimento das obrigações decorrentes da legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados bem como do presente contrato ou se não tiver seguido as instruções lícitas da Contraente Público conforme disposição referida no n.º 3.

12. Para efeitos do disposto nos números 3 e 10 da presente cláusula, entende-se por "colaboradores" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao próprio cocontratante incluindo, designadamente representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o referido cocontratante e o referido colaborador.

6ª. DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

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

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante de serviços 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 Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

7ª. PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos artigos de mercearia e hortícolas congelados, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público deve pagar ao(s) cocontratante(s) os preços constantes da(s) proposta(s) adjudicada(s), multiplicados pelas quantidades requisitadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a 41 780,96€ (quarenta e um mil setecentos e oitenta euros e noventa e seis cêntimos), no prazo máximo de vigência admitido (valores sem revisão de preços e sem IVA).

3. O preço indicado no número anterior encontra-se repartido em 225 lotes, conforme discriminado no Preço Base (artigo 6.º do Programa de Concurso) onde estão definidos os preços base, por lote, para a aquisição, aos quais acresce o IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor máximo que o contraente público aceita pagar pelo fornecimento de cada lote e limita o preço contratual.

4. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

5. As quantidades indicadas são meras previsões (estimativas) baseadas em quantidades adquiridas históricas e servem de fator indicativo, sendo possível alterar as quantidades de acordo com as necessidades, nunca podendo ser ultrapassado o preço base máximo de cada lote.

8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

Os preços constantes da(s) proposta(s) adjudicada(s) não são revistos durante a vigência do contrato.

9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas 30 dias, após a receção das faturas, as quais são emitidas aquando da entrega dos bens.

2. As faturas deverão ser emitidas em nome Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo fazer menção aos seguintes dados, consoante o caso e sem prejuízo daqueles que forem legalmente exigidos:

a. N.º da encomenda/ N.º Compromisso ou contrato;

b. A descrição dos bens fornecidos, incluindo a quantidade;

c. Unidade orgânica requisitante: Universidade do Porto – Serviços de Ação Social

d. Endereço do serviço autónomo: Rua dos Bragas, n.º 151, 4050-123 Porto

3. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados na fatura, deve esta comunicar ao(s) cocontratante(s), por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o(s) cocontratante(s) obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitida e observado o disposto nos números anteriores, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

5. A emissão de faturas eletrónicas por parte do(s) cocontratante(s) deve cumprir os requisitos legais inerentes à emissão das mesmas, assim como as disposições vertidas na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

10ª. RESPONSABILIDADES

1. O cocontratante responde perante o contraente público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.

2. Do mesmo modo, o cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.

3. Se o contraente público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

4. Correm inteiramente por conta do cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do cocontratante o pagamento de uma penalidade até 20% do preço contratual por cada incumprimento, nos seguintes termos:

a. Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato;

b. Pelo incumprimento da entrega dos bens objeto do contrato;

c. Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica;

d. Pelo incumprimento da obrigação de continuidade de fabrico e de fornecimento;

e. Pelo cumprimento defeituoso das demais entregas previstas no presente Caderno de Encargos, nomeadamente a substituição/ alteração de bens ou produtos em incumprimento da clausula das Especificações Técnicas.

Para as alíneas anteriores a penalidade é calculada com a seguinte fórmula:

P (penalidade) = V (valor do contrato) × A (dias em atraso, incluindo sábados, domingos e feriados) / 200

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o Contraente Público pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.

4. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

6. Sem prejuízo das penalidades aplicáveis, as inconformidades detetadas durante a execução do contrato serão avaliadas e tidas em consideração no âmbito da avaliação de desempenho do fornecedor, determinando a aplicação de deméritos.

7. Caso seja atingido um índice de qualidade inferior a 0,5 o fornecedor será desqualificado e retirado da lista de fornecedores qualificados do contraente público. No quadro infra colocam-se alguns exemplos a considerar como deméritos na qualificação dos fornecedores e respetiva fórmula de cálculo:

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega		**Deméritos**
Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos
b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos
d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		

Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação e não respondeu dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = (pontuação Inicial – ∑ Deméritos)

pontuação Inicial

12ª. FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, 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, 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. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante 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 cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.

   d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.

   e. 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.

   f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante 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.

13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

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.

14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

17ª. FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Contraente Público – Alexandra Maria Pereira Coelho.

2. Contactos do gestor do contrato: Alexandra Maria Pereira Coelho, Direcção intermédia de 1.º grau Serviço de Gestão e Administração | e-mail acoelho@sas.up.pt | telefone: 222074169.

3. A qualquer momento e sem necessidade de aviso prévio, o gestor do contrato pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade e nível de desempenho da prestação de serviços e

cumprimento das obrigações contratuais ou legais por parte do cocontratante e, quando justificado, propor a aplicação de sanções em caso de incumprimento.

4. O(s) cocontratante(s) obriga-se a colaborar com o gestor do contrato na prestação de informações solicitadas por este ou na realização de auditorias, disponibilizando os meios que sejam necessários para o efeito.

19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

PARTE II

CLAUSULAS TÉCNICAS

20ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues nas moradas das Unidades de Alimentação do contraente público constantes no Anexo I - Moradas.

2. O cocontratante apresentará, no ato de entrega dos produtos nas Unidades de Alimentação, faturas, devidamente discriminadas, em conformidade com as disposições legais em vigor.

3. Sempre que os bens entregues não forem os constantes na requisição externa, quer em relação ao tipo, quer quantidade ou qualidade, estes serão devolvidos.

4. O documento comercial que acompanha a mercadoria (faturas) ou documento anexo a este deverá obrigatoriamente indicar o(s) lote(s) da mesma. Deverá ser discriminada a referência, o(s) respetivo(s) lote(s) e quantidade por lote.

5. Os bens serão entregues de acordo com o Plano Semanal de Entregas constante no Anexo II, respetivamente, no horário referido no Anexo III.

6. Com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega, as requisições externas dos bens objeto do contrato serão efetuadas por correio eletrónico pela Unidade de Logistica do contraente público.

21ª. INSPEÇÃO

1. O contraente público efetuará uma inspeção dos bens, por amostragem, aquando da sua receção.

2. Não serão aceites os bens que não se apresentem conformes, quer em qualidade, quer em quantidade.

3. O contraente público reserva-se o direito de, sempre que entender, mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto ou de realizar auditorias aos locais de armazenagem, preparação ou meios de transporte dos bens.

4. São causas de rejeição do produto, nomeadamente, as seguintes:

   a. O incumprimento da legislação em vigor ou das especificações do pedido de orçamento;

   b. Produtos acondicionados em embalagens danificadas;

   c. Não garantia da rastreabilidade, nomeadamente, pela falta da indicação de lote na fatura ou documento anexo;

   d. Produtos que apresentem defeitos mecânicos ou deteriorados;

   e. Produtos com prazo de validade curtos.

22ª. CONTROLO ANALÍTICO

Sempre que se considere necessário, serão efetuadas análises às matérias-primas e ingredientes para avaliar o cumprimento dos critérios microbiológicos e físico-químicos aplicáveis.

23ª. TRANSPORTE

Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte dos produtos devem cumprir com os requisitos legais, nomeadamente:

   a. Ser mantidos limpos e em boas condições de conservação e funcionamento;

   b. Ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas;

   c. Prevenir o risco de contaminação.

   d. Assegurar a manutenção das temperaturas adequadas e permitir que estas sejam controladas, nomeadamente através do registo contínuo de temperatura, que abranja o transporte da mercadoria entre a carga no cocontratante e descarga nas Unidades de Alimentação, quando se tratarem de produtos refrigerados ou congelados. O registo contínuo da temperatura deverá ser entregue juntamente com a fatura.

   e. Prevenir o risco de contaminação.

24ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS

Após a assinatura do contrato, no prazo de 1 semana, o cocontratante deverá enviar ao contraente público, as fichas técnicas ou de especificações dos produtos a fornecer.

25ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO

1. Os produtos a fornecer e respetivas quantidades máxima são as constantes do anexo IV do presente Caderno de Encargos.

2. Só poderão ser fornecedores os estabelecimentos devidamente registados ou autorizados para o fornecimento deste tipo de géneros alimentícios.

3. O contraente público poderá realizar auditorias aos fornecimentos e às instalações do cocontratante a qualquer momento.

4. Os bens fornecidos devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, salubres e em conformidade de rotulagem disposto na legislação em vigor.

5. 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 respeitantes em relação aos consumidores, no que respeita à conformidade dos bens específicos.

HORTÍCOLAS CONGELADOS

1. Características organoléticas:

   - Os produtos devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de matérias estranhas visíveis, parasitas, ataques de parasitas na polpa, humidades exteriores anormais, de odores e/ou sabores estranhos.
   - Não devem apresentar sinais de abusos térmicos (cristais de gelo em excesso, aglomeração), de desidratação e de oxidação.

2. Apresentação:

   - Ervilhas congeladas. As ervilhas congeladas devem apresentar-se razoavelmente uniformes, de coloração verde, sãs, inteiras, limpas, isentas de areia ou terra, de matérias estranhas de origem vegetal ou animal e praticamente isentas de danos provocados por insetos e por doenças.
   - Batata pré-frita congelada. As batatas pré-fritas congeladas devem apresentar-se limpas, sãs e isentas de substâncias estranhas; sem defeitos exteriores, tais como manchas, olhos, descoloração e restos de pele; sem defeitos de escolha tais como aparas, pequenos troços e fragmentos; isentas de defeitos de fritura, como partes queimadas.
   - Feijão-verde cortado congelado e feijão-verde redondo inteiro congelado. O feijão-verde cortado congelado e feijão-verde redondo inteiro congelado deve apresentar-se isento de danos provocados por insetos ou doenças e de matéria estranha (insetos, madeira, pedras, metal, bagas tóxicas). A presença de matéria vegetal estranha, pedúnculos, danos provocados por insetos ou doenças,

fragmentos, fibras duras ou outras unidades fibrosas e vagens com desenvolvimento anormal só é admitida dentro de determinados limites, segundo a Norma Portuguesa respetiva.

- Favas congeladas. As favas congeladas devem apresentar-se inteiras, limpas, isentas de matérias estranhas (insetos, madeira, pedras, metal, bagas tóxicas) e ainda de danos provocados por insetos e por doenças.
- Cenoura congelada aos cubos. A cenoura ultracongelada deve apresentar-se sã, limpa, branqueada, adicionada ou não dos ingredientes facultativos e isenta de matéria estranha de origem não vegetal.
- Cogumelos laminados congelados. Os cogumelos devem apresentar-se limpos, sãos, firmes e praticamente isentos de manchas e marcas.

EMBALAGEM

Os produtos devem ser acondicionados em embalagens herméticas e de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo. Os materiais de acondicionamento devem ser próprios para contactar com géneros alimentícios, não alterar as características organoléticas dos produtos, preservá-los de conspurcações e de contaminações externas, microbianas ou outras, e protegê-los contra a absorção de humidade e desidratação.

ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO

UNIDADES ALIMENTARES	MORADA	Responsável/Contacto
Unidade Alimentar de S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro (ao Hospital de S. João) 4200-319 Porto	
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171 (ao edifício do Parcauto) 4050-123 Porto	
Snack-Bar ICBAS/FFUP	Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228 4050-313 Porto	
Snack-Bar Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91 (à Faculdade de Desporto) 4200-450 Porto	
Snack-Bar Medicina Dentária	Rua Dr. Manuel Pereira da Silva 4200-393 Porto	
Snack-Bar Ciências	Rua do Campo Alegre, 667 4169-007 Porto	

ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS

2.ª Feira		3.ª Feira		4.ª Feira		5.ª Feira		6.ª Feira	
Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
								Snack-bar Desporto	
								U. Alim. S. João	
								Snack-bar Medicina Dentária	
								Cantina Direito	
								Snack-bar Ciências	
								Snack-bar ICBAS/FFUP	

ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO	MANHÃ
Cantina de Direito	8h00-11h00
Snack-bar do ICBAS/FFUP	8h00-11h00
Unidade Alimentar do S. João	8h00-11h00
Snack-bar de Desporto	8h00-11h00
Snack-bar de Medicina Dentária	8h30-11h00
Snack-bar de Ciências	8h30-11h00

ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS

Lote	ARTIGOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADES ESTIMADAS PARA 3 MESES	Peso	Tipo
1	Batata inteira descascada (para fritar e cozer), em vácuo, embalagens até 10 kg	**KILO**	**1232**	Até 10 kg	Embalagem
2	Clara de ovo líquida pasteurizada (refrigerada)	**KILO**	**3**	Até 1 Kg	Tetrapack
3	Gema de ovo líquida pasteurizada (refrigerada)	**KILO**	**4**	Até 1 Kg	Tetrapack
4	Ovo completo líquido pasteurizado (refrigerado)	**KILO**	**234**	1 Kg	Tetrapack
5	Ovos frescos categoria A calibre M (unidade)	**UNIDADE (OVO)**	**12488**	x	caixa
6	Feijão branco seco	**KILO**	**28**	Até 5 kg	Saco
7	Feijão manteiga seco	**KILO**	**53**	Até 5 kg	Saco
8	Feijão preto seco	**KILO**	**55**	Até 5 kg	Saco
9	Feijão vermelho seco	**KILO**	**106**	Até 5 kg	Saco
10	Feijão-frade seco	**KILO**	**58**	Até 5 kg	Saco
11	Grão-de-bico seco	**KILO**	**116**	Até 5 kg	Saco
12	Lentilhas verdes secas	**KILO**	**39**	Até 1 Kg	Pacote
13	Ameixas secas sem caroço	**KILO**	**3**	Até 1 Kg	Pacote
14	Tâmaras secas sem caroço	**KILO**	**4**	Até 1 Kg	Pacote
15	Azeitona preta inteira	**KILO**	**6**	Até 3 Kg (peso líquido escorrido)	Balde/Frasco
16	Azeitona Preta inteira sem caroço	**KILO**	**6**	Até 1,5 Kg (peso líquido escorrido)	Balde/Frasco
17	Azeitona verde inteira sem caroço	**KILO**	**6**	Até 2 Kg (peso líquido escorrido)	Balde/Frasco
18	Azeitona verde inteira	**KILO**	**3**	Até 3 Kg (peso líquido)	Balde/Frasco
19	Bacalhau salgado seco desfiado	**KILO**	**202**	Até 5 kg	Embalagem
20	Bacalhau salgado seco inteiro sortido + 3 kg "(Especial)"	**KILO**	**5**	Até 25 kg	Caixa
21	Bacalhau salgado seco inteiro sortido 1 a 2 kg "(Crescido)"	**KILO**	**7**	Até 25 kg	Caixa
22	Bacalhau salgado seco inteiro sortido 2 a 3 kg "(Graúdo)"	**KILO**	**151**	Até 25 kg	Caixa
23	Atum em posta, conserva em óleo vegetal	**KILO**	**820**	1,5 Kg a 2 kg (peso líquido)	Lata
24	Sardinha inteira, conserva em óleo vegetal	**KILO**	**1**	Até 150 g (Peso Líquido)	Lata
25	Batata Frita Palha	**KILO**	**149**	Até 1 Kg	Pacote
26	Puré de batata com leite, em flocos	**KILO**	**140**	Até 3 kg	Embalagem
27	Puré de batata sem leite, em flocos (100% vegetal)	**KILO**	**22**	Até 3 kg	Embalagem
28	Batata pré-frita aos cubos congelada	**KILO**	**119**	Até 3 Kg	Saco
29	Batata pré-frita parisiense congelada	**KILO**	**46**	Até 3 Kg	Saco
30	Batata pré-frita em palitos congelada	**KILO**	**662**	Até 3 Kg	Saco
31	Miolo de amendoa s/pele	**KILO**	**1**	Até 1 Kg	Pacote
32	Amendoa palitada sem pele	**KILO**	**6**	Até 1 kg	Pacote

33	Miolo de Noz	**KILO**	**7**	Até 1 Kg	Pacote
34	Mistura de frutos secos com sal	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Saco
35	Sementes de sésamo brancas	**KILO**	**1**	Até 200 g	Embalagem
36	Alho francês em rodelas, congelado	**KILO**	**137**	Até 3 kg	Saco
37	Ananás em calda	**KILO**	**109**	Até 1 Kg (peso líquido)	Lata
38	Brócolos congelados	**KILO**	**190**	Até 3 Kg	Saco
39	Castanha congelada	**KILO**	**1**	Até 1 Kg	Saco
40	Cebola aos cubos congelada	**KILO**	**57**	Até 3 Kg	Saco
41	Cebolinhas em vinagre, frasco	**KILO**	**1**	Até 500 g (peso líquido)	Frasco
42	Cenoura aos cubos, congelada	**KILO**	**31**	Até 3 Kg	Saco
43	Cenoura baby, congelada	**KILO**	**22**	Até 3 Kg	Saco
44	Coco Ralado	**KILO**	**8**	Até 1 Kg	Pacote
45	Cogumelos inteiros, lata	**KILO**	**7**	Até 3 Kg (peso líquido)	Lata
46	Cogumelos laminados congelados	**KILO**	**114**	Até 3 Kg	Saco
47	Cogumelos laminados, lata	**KILO**	**134**	Até 3 Kg (peso líquido)	Lata
48	Couve Bruxelas congelada	**KILO**	**39**	Até 3 Kg	Saco
49	Couve Flor congelada	**KILO**	**44**	Até 3 Kg	Saco
50	Doce de abóbora	**KILO**	**4**	Até 0,5 kg	Frasco
51	Doce de Gila	**KILO**	**5**	Até 0,5 kg	Frasco
52	Doce de Morango	**KILO**	**11**	Até 0,5 kg	Frasco
53	Doce de pêssego	**KILO**	**3**	Até 0,5 kg	Frasco
54	Doce de frutos silvestres	**KILO**	**4**	Até 0,5 kg	Frasco
55	Doce de framboesa	**KILO**	**4**	Até 0,5 kg	Frasco
56	Ervilha congelada	**KILO**	**174**	Até 3 Kg	Saco
57	Espinafres em folha congelados	**KILO**	**177**	Até 3 Kg	Saco
58	Favas congeladas	**KILO**	**40**	Até 3 Kg	Saco
59	Feijão-verde plano cortado congelado	**KILO**	**118**	Até 3 Kg	Saco
60	Feijão-verde redondo inteiro congelado	**KILO**	**24**	Até 3 Kg	Saco
61	Grão-de bico cozido em lata	**KILO**	**6**	Até 1 Kg (peso líquido)	Lata
62	Grelos congelados	**KILO**	**185**	Até 3 Kg	Saco
63	Leite de Coco	**KILO**	**24**	Até 500 g/ml	Lata ou Tetrapack
64	Macedónia de legumes congelada	**KILO**	**275**	Até 3 Kg	Saco
65	Milho doce congelado	**KILO**	**178**	Até 3 Kg	Saco
66	Milho doce cozido em lata	**KILO**	**4**	Até 500 g (peso líquido)	Frasco, Lata
67	Mistura chinesa congelada	**KILO**	**106**	Até 3 Kg	Saco
68	Mistura de frutos vermelhos/frutos silvestres congelados	**KILO**	**41**	Até 1 Kg	Saco
69	Pêssego em calda	**KILO**	**60**	Até 1 Kg (Peso líquido)	Lata
70	Pickles em vinagre	**KILO**	**22**	Até 1 Kg (Peso líquido escorrido)	Balde/Frasco
71	Pimentos Morrones	**KILO**	**59**	Até 1 Kg (Peso líquido)	Lata
72	Salada de frutas, lata	**KILO**	**34**	Até 1 Kg (Peso líquido)	Lata
73	Jardineira de legumes/salada russa, congelada	**KILO**	**161**	Até 3 Kg	Saco
74	Tomate pelado inteiro em conserva	**KILO**	**204**	Até 1 Kg (Peso líquido)	Lata
75	Rebentos de feijão mungo/ soja em conserva	**KILO**	**1**	Até 500 g (peso líquido)	Lata
76	Polpa de tomate	**LITRO**	**143**	Até 1 L	Frasco
77	Sultanas	**KILO**	**1**	Até 1kg	Embalagem
78	Polpa de manga em conserva	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Lata

79	Azeite virgem extra com acidez máxima 0,5%	**LITRO**	**3**	Até 1 L	Garrafa
80	Azeite virgem extra com acidez máxima 0,5%	**LITRO**	**37**	Até 250 ml	Garrafa
81	Azeite virgem (ou virgem + refinado) com acidez máxima de 1%	**LITRO**	**529**	Até 1 L	Garrafa
82	Azeite em doses individuais	**SAQUETA**	**1208**	9-12 ml	Dose Individual
83	Óleo alimentar (100 % óleo de girassol), garrafa	**LITRO**	**975**	1 L	Garrafa
84	Óleo alimentar (100 % óleo de girassol), garrafão	**LITRO**	**879**	Até 10 L	Garrafão
85	Banha de porco	**KILO**	**26**	Até 1 kg	Balde
86	Margarina de culinária, sólida, em bloco, 100% vegetal	**KILO**	**13**	Até 1 kg	Embalagem
87	Leite Condensado	**KILO**	**13**	Até 500 g	Lata
88	Queijo Creme	**KILO**	**21**	Até 2 kg	Embalagem
89	Queijo de vaca fresco	**KILO**	**1**	Até 250 g	unidade
90	Queijo Gouda em barra	**KILO**	**3**	Até 3,5 kg	Barra
91	Queijo Mascarpone	**KILO**	**11**	Até 500 g	Embalagem
92	Queijo Mozzarella fresco	**KILO**	**4**	Até 250 g	Embalagem
93	Requeijão de vaca	**KILO**	**1**	Até 250 g	Unidade
94	Chantilly Spray	**EMBALAGEM**	**3**	250 g	Spray
95	Queijo para saladas tipo Feta	**KILO**	**1**	Até 1kg	Embalagem
96	Queijo Mozzarella ralado (em Fios)	**KILO**	**8**	Até 1 Kg	Pacote
97	Arroz agulha	**KILO**	**2502**	Até 1 Kg	Pacote
98	Arroz basmati	**KILO**	**10**	Até 1 Kg	Pacote
99	Arroz carolino	**KILO**	**2**	Até 1 Kg	Pacote
100	Cereais de flocos de milho torrados e crocantes	**KILO**	**11**	Até 1 kg	Embalagem
101	Farinha de Mandioca	**KILO**	**7**	Até 1 kg	Embalagem
102	Farinha de Milho	**KILO**	**7**	Até 1 kg	Embalagem
103	Farinha de trigo sem fermento	**KILO**	**251**	1 kg	Pacote
104	Flocos de Aveia	**KILO**	**2**	Até 1 Kg	Pacote
105	Mistura solúvel de cereais com café (mínimo 20% café)	**KILO**	**1**	Até 500 g	Pacote
106	Quinoa	**KILO**	**5**	Até 1 Kg	Pacote
107	Seitan	**KILO**	**69**	Até 1 kg	Embalagem
108	Sêmola de milho	**KILO**	**1**	Até 1 Kg	Pacote
109	Soja fina granulada desidratada	**KILO**	**24**	Até 1 kg	Embalagem
110	Soja grossa desidratada	**KILO**	**15**	Até 1 kg	Embalagem
111	Tofu	**KILO**	**80**	Até 1 kg	Embalagem
112	Tortilhas de trigo diametro máximo 25 cm, à unidade	**UNIDADE (POR TORTILHA)**	**845**	Até 100 unidades	Embalagem
113	Amido de milho	**KILO**	**33**	Até 1 Kg	Pacote
114	Biscoitos Champanhe	**KILO**	**5**	Até 500 g	Embalagem
115	Bolacha Maria	**PACOTE**	**16**	200 g	Pacote
116	Bolacha Maria - Dose individual	**SAQUETA**	**37**	25 g	Pacote
117	Madalenas embaladas individualmente	**UNIDADE (POR MADALENA)**	**40**	35 a 50 g	Unidade individual
118	Açúcar	**KILO**	**265**	Até 1 Kg	Pacote
119	Caramelo Líquido	**KILO**	**11**	Até 1,5 kg	Frasco
120	Mel em frasco	**KILO**	**1**	Até 500 g	Frasco
121	Topping Chocolate	**KILO**	**2**	Até 1,5 kg	Frasco

122	Topping Morango	**KILO**	**1**	Até 1,5 kg	Frasco
123	Gelatina neutra em Folhas	**KILO**	**1**	Até 250g	Pacote
124	Chocolate branco culinária em barra	**KILO**	**1**	200 g	Barra
125	Chocolate culinária em barra (mínimo 40% cacau)	**KILO**	**10**	200 g	Barra
126	Chocolate em pó	**KILO**	**21**	Até 1 Kg	Pacote
127	Cacau em pó	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Pacote
128	Massa seca – Aletria/Capellini, sem ovo	**KILO**	**39**	Até 1 kg	Pacote
129	Massa seca - Esparguete/Spaghetti	**KILO**	**237**	Até 1 kg	Pacote
130	Massa seca - Esparguete/Spaghetti tricolor	**KILO**	**6**	Até 1 kg	Pacote
131	Massa seca - Meada/Matassa	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Pacote
132	Massa seca - Laços/Farfalle	**KILO**	**5**	Até 1 kg	Pacote
133	Massa seca - Laços/Farfalle tricolor	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Pacote
134	Massa seca - Espirais/Fusilli	**KILO**	**389**	Até 1 kg	Pacote
135	Massa seca - Espirais/Fusilli tricolor	**KILO**	**63**	Até 1 kg	Pacote
136	Massa seca - Conchas/Conchiglie	**KILO**	**5**	Até 1 kg	Pacote
137	Massa seca - Linguine ou Esparguete/Spaguetti com tinta de choco (al nero de seppia)	**KILO**	**5**	Até 1 kg	Pacote
138	Massa seca – Lasanha/Lasagne , sem ovo	**KILO**	**30**	Até 1 kg	Pacote
139	Massa seca – Macarronete riscado/Penne rigate	**KILO**	**174**	Até 1 kg	Pacote
140	Massa seca - Macarronete grande/Pennoni Rigate	**KILO**	**35**	Até 1 kg	Pacote
141	Massa seca - Cotovelos grandes/Gobbetti Rigati	**KILO**	**62**	Até 1 kg	Pacote
142	Massa seca – Pevide/Risone	**KILO**	**1**	Até 500g	Pacote
143	Massa seca - Tagliatelle simples, sem ovo	**KILO**	**37**	Até 1 kg	Pacote
144	Massa seca - Talharim	**KILO**	**4**	Até 1 kg	Pacote
145	Massa seca - Cannelloni	**KILO**	**2**	Até 1 kg	Pacote
146	Chá/Infusão Camomila	**SAQUETA**	**170**	Até 50 doses	Caixa
147	Chá/Infusão Cidreira	**SAQUETA**	**232**	Até 50 doses	Caixa
148	Chá/Infusão Frutos Vermelhos	**SAQUETA**	**88**	Até 50 doses	Caixa
149	Chá/Infusão Maçã e Canela	**SAQUETA**	**100**	Até 50 doses	Caixa
150	Chá/Infusão Pessego e Manga	**SAQUETA**	**24**	Até 50 doses	Caixa
151	Chá/Infusão de Menta	**SAQUETA**	**44**	Até 50 doses	Caixa
152	Chá/Infusão de Tilia	**SAQUETA**	**39**	Até 50 doses	Caixa
153	Chá Preto	**SAQUETA**	**172**	Até 50 doses	Caixa
154	Chá Verde	**SAQUETA**	**143**	Até 50 doses	Caixa
155	Açafrão-das-Índias em pó	**KILO**	**1**	Até 250 g	Frasco, preferencialmente
156	Alecrim seco em folhas	**KILO**	**1**	Até 100 g	Frasco, preferencialmente
157	Alho seco granulado ou em pó	**KILO**	**7**	Até 1 Kg	Frasco, preferencialmente
158	Aroma de baunilha, liquido	**LITRO**	**1**	Até 200 ml	Frasco
159	Canela em Pau	**KILO**	**2**	Até 300 g	Frasco, preferencialmente
160	Canela moída	**KILO**	**2**	Até 750 g	Frasco, preferencialmente
161	Caril em pó	**KILO**	**1**	Até 250 g	Frasco, preferencialmente

162	Cominhos moidos	**KILO**	**2**	Até 500 g	Frasco, preferencialmente
163	Ervas de Provence secas	**KILO**	**1**	Até 250g	Pacote
164	Estragão em Folhas seco	**KILO**	**1**	Até 50 g	Pacote
165	Ketchup em doses individuais	**SAQUETA**	**5178**	10-15 ml	Dose Individual
166	Ketchup em frasco top down	**KILO**	**7**	Até 250 g	Frasco
167	Maionese em balde	**KILO**	**323**	Até 5 Kg ou 5L	Balde
168	Maionese em doses individuais	**SAQUETA**	**4878**	10-15 ml	Dose Individual
169	Maionese em frasco top down	**KILO**	**10**	Até 250 g	Frasco
170	Manjerição em folha, seco	**KILO**	**1**	Até 50 g	Pacote/frasco
171	Molho de Soja	**LITRO**	**6**	Até 250 ml	Frasco
172	Molho de Tabasco	**LITRO**	**1**	Até 500 ml	Frasco
173	Molho Francesinha - molho pronto a consumir	**LITRO**	**26**	Até 1L	Frasco
174	Molho Ingles	**LITRO**	**3**	Até 250 ml	Frasco
175	Molho Piri Piri, frasco	**LITRO**	**25**	Até 1 L	Frasco
176	Molho Piri Piri, frasco pequeno	**LITRO**	**1**	Até 250 ml	Frasco
177	Mostarda em doses individuais	**SAQUETA**	**2401**	4-6 g	Dose Individual
178	Mostarda em frasco Top Down	**LITRO**	**11**	Até 250 ml	Frasco
179	Noz Moscada Moida	**KILO**	**2**	Até 250 g	Frasco, preferencialmente
180	Oregão em folha seco	**KILO**	**1**	Até 250 g	Frasco, preferencialmente
181	Pimenta Branca Moida	**KILO**	**5**	Até 500 g	Frasco, preferencialmente
182	Pimentão doce	**KILO**	**3**	Até 250 g	Frasco, preferencialmente
183	Sal de mesa	**KILO**	**11**	250 g	Frasco
184	Tomilho em Folha seco	**KILO**	**1**	Até 100 g	Pacote
185	Gengibre em pó	**KILO**	**1**	Até 250 g	Embalagem
186	Vinagre vinícola de vinho branco	**LITRO**	**19**	250 ml	Garrafa
187	Vinagre vinícola de vinho branco	**LITRO**	**46**	Até 1 L	Garrafa
188	Vinagre balsâmico	**LITRO**	**4**	Até 1 L	Garrafa
189	Vinagre vinícola de vinho branco, em doses individuais	**SAQUETA**	**744**	4 a 6 ml	Dose Individual
190	Louro em Folhas	**KILO**	**1**	Até 100 g	Frasco, preferencialmente
191	Sal de cozinha	**KILO**	**294**	1 Kg	Pacote
192	Molho Demi-Glace - preparado desidratado	**KILO**	**2**	Até 1 kg	Embalagem
193	Bebida de soja (tipo leite),sem aromas	**LITRO**	**22**	Até 1 L	Pacote
194	Creme desidratado de marisco (em pó)	**KILO**	**3**	Até 1 Kg	Frasco
195	Fermento em pó (fermento químico)	**KILO**	**6**	Até 500 g	Lata/frasco
196	Hambúrguer de soja, unidades até 100g (100% vegetal)	**KILO**	**3**	Até 500 g	Dose Individual
197	Sopa de Cebola - preparado desidratado	**KILO**	**2**	Até 1 kg	Saqueta
198	Sopa de Espargos - preparado desidratado	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Saqueta
199	Sopa de Rabo de Boi - preparado desidratado	**KILO**	**3**	Até 1 kg	Saqueta
200	Lentilhas vermelhas secas	**KILO**	**1**	Até 1 Kg	Pacote
201	Tomate concentrado	**KILO**	**57**	Até 1Kg	Lata
202	Pepinos pequenos em vinagre (cornichons)	**KILO**	**1**	Até 350 g	Frasco

203	Polpa de maracujá com sementes	**KILO**	**1**	Até 1 kg	Lata
204	Enchido vegetal (tipo chouriço) vegetal á base de soja/seitan (100% vegetal)	**KILO**	**1**	Até 500 g	Embalagem
205	Farinheira vegetal à base de soja/seitan (100% vegetal)	**KILO**	**3**	Até 500 g	Embalagem
206	Rolo de tofu e seitan com ervas aromáticas para sandes e saladas, pronto a consumir (100% vegetal)	**KILO**	**9**	Até 500 g	Embalagem
207	Creme de soja (alternativa vegetal às natas de culinária)	**LITRO**	**5**	Até 1 L	Embalagem
208	Farinha de arroz	**KILO**	**1**	Até 1 Kg	Pacote
209	Couscous tipo marroquino de grão médio (massa de preparação rápida através apenas da junção de água quente)	**KILO**	**5**	Até 1 kg	Pacote
210	Massa seca - Lírios/Gigli	**KILO**	**5**	Até 1 Kg	Pacote
211	Massa fresca Filo em folhas (refrigerada)	**KILO**	**16**	Até 500 g	Embalagem
212	Massa Brick em folhas	**KILO**	**2**	Até 500 g	Embalagem
213	Massa quebrada refrigerada	**KILO**	**2**	Até 1 kg	Embalagem
214	Fermento de padeiro desidratado (leveduras)	**KILO**	**1**	Até 100 g	Saquetas
215	Hambúrguer de queijo, unidades até 100g (com exceção do queijo, os restantes ingredientes deverão ser de origem vegetal)	**KILO**	**3**	Até 500 g	Dose Individual
216	Hambúrguer de cogumelos, unidades até 100g (100% vegetal)	**KILO**	**3**	Até 500 g	Dose Individual
217	Lasanha bolonhesa congelada (pronta a consumir)	**KILO**	**16**	Até 2,5 kg	Embalagem
218	Lasanha de espinafres e ricotta congelada (pronta a consumir)	**KILO**	**16**	Até 2,5 kg	Embalagem
219	Vinho maduro tinto (temperos), Bag in Box	**LITRO**	**418**	Até 5 L	BOX
220	Vinho maduro branco (temperos), Bag in Box	**LITRO**	**100**	Até 5 L	BOX
221	Cerveja para cozinhar, garrafa de 1 litro	**LITRO**	**12**	Até 1 L	Garrafa
222	Salsicha vegetariana de tofu (100% vegetal), pronta a consumir	**KILO**	**15**	Até 10 unidades	Embalagem
223	Salsicha vegetariana de soja (100% vegetal), pronta a consumir	**KILO**	**17**	Até 10 unidades	Embalagem
224	Rolo de tofu com ervas aromáticas para sandes e saladas, pronto a consumir (100% vegetal)	**KILO**	**4**	Até 500 g	Embalagem
225	Batata desidratada em pó p/sopa (sem condimentos)	**KILO**	**13**	Até 5 Kg	Embalagem