

Aprovo o presente Caderno de Encargos,



O Administrador dos SASULisboa
(José Carlos Paula Dá Mesquita Garcia)
Lisboa, 18 de abril de 2022

CONCURSO PÚBLICO

N.º 003/CP/SASULisboa/2022

“FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª – OBJETO

CLÁUSULA 2ª – CONTRATO

CLÁUSULA 3ª – PRAZO

CLÁUSULA 4ª – OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 5ª – CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

CLÁUSULA 6ª – ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

CLÁUSULA 7ª – INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS

CLÁUSULA 8ª – DEFEITOS E DISCREPÂNCIAS

CLÁUSULA 9ª – PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

CLÁUSULA 10ª – DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 11ª – PREÇO CONTRATUAL

CLÁUSULA 12ª – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

CLÁUSULA 13ª – ATRASO NOS PAGAMENTOS

CLÁUSULA 14ª – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

CLÁUSULA 15ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

CLÁUSULA 16ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 17ª – PENALIDADES CONTRATUAIS

CLÁUSULA 18ª – RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA

CLÁUSULA 19ª – FORO COMPETENTE

CLÁUSULA 20ª – SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA 21ª – PROTEÇÃO DE DADOS

CLÁUSULA 22ª – COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

CLÁUSULA 23ª – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

CLÁUSULA 24ª – GESTOR DO CONTRATO

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 1ª – LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

CLÁUSULA 2ª – PREÇO BASE POR LOTES

CLÁUSULA 3ª – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4ª – TRANSPORTE

CLÁUSULA 5ª – ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

CLÁUSULA 6ª – ROTULAGEM

CLÁUSULA 7ª – CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS

CLÁUSULA 8ª – VERIFICAÇÃO

CLÁUSULA 9ª – OUTRAS REFERÊNCIAS

PARTE III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

CONCURSO PÚBLICO
N.º 003/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

OBJETO

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como **CONCURSO PÚBLICO N.º 003/CP/SASULisboa/2022 – “FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**.
2. O presente procedimento decorre ao abrigo de Concurso Público nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (adiante designado por CCP), sem publicitação no JOUE, em cumprimento dos limiares europeus de contratação pública, aprovado pelo Regulamento (UE) 2019/1828 da Comissão, de 30 de outubro de 2019, em vigor desde 1 de janeiro de 2020.
3. Trata-se de um procedimento de aquisição de bens que tem por objeto o fornecimento de produtos alimentares destinados à confeção de refeições e à revenda de alguns produtos, nas unidades de administração direta dos SASULisboa decorrendo de acordo com as peças procedimentais e de toda a legislação em vigor aplicável.
4. A adjudicação do procedimento é efetuada por **LOTES**.
5. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), na **Divisão “15000000-8 – Produtos Alimentares, Bebidas, Tabaco e Produtos afins”**.
6. O enquadramento nas **Categorias** de CPV é o correspondente às especificidades de cada Lote:

LOTE N.º 01

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

Preço base do lote: 80.129,00 EUR

Classificação CPV

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

LOTE N° 02

Ovos e Ovoprodutos

Preço base do lote: 15.480,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03142500-3 - Ovos

LOTE N° 03

Azeite

Preço base do lote: 9.500,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15411110-6 - Azeite

LOTE N° 04

Óleo

Preço base do lote: 23.250,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15411100-3 – Óleos vegetais

LOTE N° 05

Padaria e Pastelaria Ultracongelada

Preço base do lote: 10.091,80 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados

LOTE N° 06

Pré-preparados para bolos

Preço base do lote: 535,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15812200-5 – Bolos

7. As quantidades concursadas foram apuradas com base nos consumos dos anos anteriores e na previsão do ciclo de ementas a adotar entre maio de 2022 e 31 de janeiro de 2023 (9 meses).

8. Esta estimativa, que se pretende bastante aproximada às necessidades para os 9 meses em questão, tem como objetivo primeiro, estabelecer o preço base e permitir aos concorrentes aferir dos meios a afetar ao fornecimento dos bens.

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

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

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

CLÁUSULA 2ª

CONTRATO

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

- a) Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

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

produtos contratualizados, sofram alterações respeitantes à taxa de incidência do IVA.

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

CLÁUSULA 3ª

PRAZO

Os contratos iniciam a sua vigência na data da sua assinatura e têm uma duração de três meses, podendo os mesmos serem renováveis por mais duas vezes, máximo de 9 (nove) meses ou até se atingir o limite do valor contratual adjudicado por Lote, consoante o que ocorra primeiro, em conformidade com os respetivos termos e condições, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CLÁUSULA 4ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

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

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

CLÁUSULA 5ª

CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

1. O Cocontratante obriga-se a entregar ao Contraente Público, os bens objeto do contrato

com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte III do Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.

2. O Cocontratante é responsável pela qualidade, salubridade e condições higiosanitárias do fornecimento dos géneros alimentícios para o fim a que se destinam, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos em situações anómalas derivadas do fornecimento.

3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

CLÁUSULA 6ª

ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. O fornecimento dos bens objeto do contrato será contínuo, sujeito a entregas parcelares, nos locais indicados na cláusula 1ª (Parte II – Cláusulas Técnicas) do presente Caderno de Encargos, na data mencionada na nota de fornecimento a emitir pelo Contraente Público.

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

3. O Cocontratante obriga-se a efetuar a entrega de amostras dos bens a fornecer, caso sejam solicitadas pelo Contraente Público, bem como a disponibilizar, todos os documentos que sejam necessários para a boa e integral utilização dos bens.

4. O Cocontratante é obrigado a apresentar “Fichas Técnicas dos Produtos” caso sejam solicitadas, referentes à marca comercial a entregar para aprovação dos SASULisboa e avaliação de aspetos relevantes, nomeadamente em matéria de alergénios e captações.

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

6. O Cocontratante responsabiliza-se pela entrega dos produtos na íntegra, de acordo com o pedido formulado.

7. O Cocontratante estará vinculado durante toda a vigência do contrato às quantidades mínimas de encomenda de cada produto, de modo a não ser necessária a fragmentação das embalagens e de forma a ser possível encomendar os múltiplos aproximados às necessidades dos SASULisboa.

8. É obrigatória a manutenção das quantidades de produto disponibilizado nas embalagens a fornecer, mantendo o fornecimento dos produtos na mesma apresentação, durante toda a vigência do contrato.

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

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Contraente Público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede a uma inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues, segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
3. Durante a fase de testes, o Cocontratante deve prestar ao Contraente Público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

CLÁUSULA 8ª**DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS**

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

CLÁUSULA 9ª**PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS**

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

SASULisboa, devam efetuar e todas as quantias que devam pagar, seja a que título for, em consequência daquela infração.

CLÁUSULA 10ª

DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deverá guardar sigilo sobre toda a informação e documentação técnica e não técnica, comercial e outra, relativa ao Contraente Público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou durante a execução do contrato.
2. A informação e a documentação coberta pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

CLÁUSULA 11ª

PREÇO CONTRATUAL

1. O preço contratual será o valor resultante das quantidades fornecidas e do preço da proposta do Cocontratante, no decurso do prazo de vigência do contrato, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, nomeadamente, os custos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato e entrega nos locais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 12ª

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo Contraente Público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, divergência de quantidades, divergência entre valores faturados, contratualizados e requisitados, deve ser comunicado

por escrito, ao Cocontratante, o respetivo fundamento, ficando o Cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, proceder à emissão de nota de crédito ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, conforme os casos.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para o NIB indicado pelo Cocontratante.

CLÁUSULA 13ª

ATRASO NOS PAGAMENTOS

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

CLÁUSULA 14ª

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR GREVES

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem pode ser considerado como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Cocontratante, na parte em que intervenham;

- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais;
 - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante, não devidas a sabotagem;
 - f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

CLÁUSULA 15ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público, pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato superior a dez dias ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;
 - b) Se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 16ª**RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Cocontratante pode resolver o contrato quando, qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. Nos casos previstos no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Contraente Público, produzindo efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CLÁUSULA 17ª**PENALIDADES CONTRATUAIS**

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

2. Nenhuma das alíneas anteriores invalida a devolução dos produtos, caso o Contraente Público entenda ser necessário, por poder comprometer a qualidade do serviço prestado.

CLÁUSULA 18ª

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA

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

CLÁUSULA 19ª

FORO COMPETENTE

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

CLÁUSULA 20ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA 21ª

PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O Cocontratante obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo Contraente Público ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.

Os dados pessoais a que o Cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância com as regras e normas do RGPD e a Lei de Proteção de Dados, obrigando-se o Cocontratante a:

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

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

2. Relativamente a eventuais situações de subcontratação:

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA 22ª

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

- 1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2. Qualquer alteração das informações de contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 23ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

CLÁUSULA 24ª

GESTOR DO CONTRATO

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

CONCURSO PÚBLICO
N.º 003/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS
CLÁUSULAS TÉCNICAS

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 1ª

LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

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

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

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

3. As entregas deverão ser sempre acompanhadas por fatura ou guia de transporte e efetuadas de acordo com o seguinte horário geral de entrega dos bens, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 8h00 às 11h00.

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

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

CLÁUSULA 2ª

PREÇO BASE POR LOTES

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

LOTE N° 01**Carne de Aves (Frango, Peru, Pato, Galinha)****Preço base do lote: 80.129,00 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15112000-6 - Carne de aves de capoeira****LOTE N° 02****Ovos e Ovoprodutos****Preço base do lote: 15.480,00 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 03142500-3 - Ovos****LOTE N° 03****Azeite****Preço base do lote: 9.500,00 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15411110-6 - Azeite****LOTE N° 04****Óleo****Preço base do lote: 23.250,00 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15411100-3 – Óleos vegetais****LOTE N° 05****Padaria e Pastelaria Ultracongelada****Preço base do lote: 10.091,80 EUR****Classificação CPV****Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados****LOTE N° 06****Pré-preparados para bolos****Preço base do lote: 535,00 EUR****Classificação CPV**

Vocabulário principal: 15812200-5 – Bolos

CLÁUSULA 3ª

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

1. Só serão aceites bens alimentares provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito.
2. Os produtos de qualquer dos lotes deste procedimento, devem ser entregues até ao limite do primeiro terço da validade expressa na respetiva embalagem.
 - 2.1. Em caso de dúvidas sobre a validade de quaisquer dos produtos, os SASULisboa podem solicitar ao fornecedor a entrega da(s) respetiva(s) ficha(s) técnica(s).
 - 2.2. Caso o referido nos pontos 2. e 2.1 desta cláusula não seja respeitado pelo fornecedor, os SASULisboa reservam-se no direito de devolver os produtos, sem quaisquer encargos.
3. Poderá ser exigida a apresentação de documentos legais, emitidos por um veterinário oficial, ou por outra autoridade responsável, que comprovem a origem e estado de salubridade dos géneros alimentícios.
4. É da exclusiva responsabilidade do Cocontratante o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, aplicáveis ao produto e em matéria de higiene, segurança alimentar em vigor à data de entrega dos produtos alimentares para consumo humano.
5. Até à data de outorga do contrato, o Cocontratante deverá entregar a listagem com a unidade de fornecimento padrão da embalagem de todos os produtos que constituem o lote.
6. Qualquer alteração à unidade de fornecimento padrão da embalagem deverá ser comunicada, por escrito, com a antecedência mínima de 15 dias úteis.

CLÁUSULA 4ª

TRANSPORTE

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

CLÁUSULA 5ª

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

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

CLÁUSULA 6ª

ROTULAGEM

1. As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro, conforme Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011 e do Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho.
2. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa de requisitos):
 - a) Denominação de venda;
 - b) Data de durabilidade mínima;
 - c) Nome científico;
 - d) Condições especiais de conservação;
 - e) Nome, denominação social e morada do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
 - f) Quantidade líquida expressa em Kg (ou outra menção estipulada por lei);
 - g) Peso líquido escorrido;
 - h) A identificação do lote, precedido pela letra “L”;
 - i) Número de controlo veterinário (quando aplicável);
 - j) Data de validade;
 - k) Lista de ingredientes;
 - l) Menção de alergénios;
 - m) Informação nutricional;
 - n) Código de barras;

o) Modo de emprego/utilização (se aplicável).

3. As menções relativas aos produtos hortofrutícolas deverão ser inscritas em caracteres legíveis e visíveis num dos lados da embalagem, quer por impressão direta indelével, quer por meio de um rótulo integrado ou fixado na mesma, conforme disposto no Regulamento (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011. Deverão constar as seguintes menções (lista indicativa):

- a) Identificação do embalador e/ou expedidor;
- b) Natureza do produto;
- c) Origem do produto;
- d) Características comerciais;
- e) Marca oficial de controlo (facultativa).

4. O idioma utilizado deve ser o português.

CLÁUSULA 7ª

CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas, bem como a legislação aplicável em vigor à data do fornecimento.
2. Será rejeitado o produto quando se detete más condições de higiene do veículo de transporte de géneros alimentícios ou que, após processo de descongelação/preparação seja detetada não conformidade organolética ou relacionada com as características físico-químicas do produto (tenrura da carne, entre outros).
3. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi congelado, após descongelação, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3º C para os produtos congelados. Não há tolerância no controlo de temperaturas para os produtos refrigerados.
4. Será rejeitado o produto quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
5. Será rejeitado o produto quando o mesmo não respeite as características adequadas e especificadas na legislação em vigor à data do fornecimento, para materiais de contacto com géneros alimentícios para consumo humano.
6. Será rejeitado o produto quando as matérias da embalagem primária e secundária não respeitem as características adequadas para contacto com géneros alimentícios, conforme Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios,

Regulamento n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios alterado pelo Regulamento (UE) 2019/1381 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de junho de 2019, bem como Regulamento n.º 282/2008 relativo aos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (UE) 2015/1906 da Comissão, de 22 de outubro de 2015.

7. Serão rejeitados todos os géneros alimentícios que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame das características organoléticas ou pelo exame laboratorial.

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

CLÁUSULA 8ª

VERIFICAÇÃO

1. As operações de verificação sanitária, quantitativa e qualitativa, incidem sobre os géneros alimentícios fornecidos, sendo esta exercida pelo Contraente Público, ou por qualquer organismo por este indicado, com competência na matéria sujeita a análise.

2. O corpo técnico do Contraente Público reserva-se o direito de inspecionar e avaliar os produtos em todas as fases do circuito, incluindo, aquando da armazenagem e preparação, mesmo nas situações, em que após a receção se verificou a aceitação inicial dos produtos.

3. O Cocontratante obriga-se a facultar a visita às instalações de fabrico ou armazenagem, a representantes dos SASULisboa, para a execução de auditorias ao sistema da qualidade e ao sistema de segurança alimentar.

4. Serão mandadas executar as análises necessárias, a fim de avaliar o grau de integridade microbiológica ou bromatológica do alimento em causa. Sempre que as análises confirmem que os produtos não estão em condições, os custos das análises são por conta do Cocontratante, podendo dar lugar a um acerto de contas, face às faturas aceites e, ainda, não pagas.

CLÁUSULA 9ª

OUTRAS REFERÊNCIAS

1. De forma a garantir o normal fornecimento dos bens, o Cocontratante deve contactar regularmente os representantes do Contraente Público, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis para clarificar dúvidas, receber encomendas, entre outras.

2. O preço dos bens objeto das propostas não podem ser sujeitos a qualquer revisão de preços ou aumentos, não podendo, em caso algum, ser alteradas as restantes condições de fornecimento e as características constantes do Caderno de Encargos.
3. Excecionalmente, o Cocontratante poderá solicitar ao Contraente Público a substituição, de qualquer produto por outro equivalente em características, qualidade e preço, desde que o faça por escrito com a antecedência mínima de 15 dias uteis, com começo, no dia útil seguinte à receção do respetivo pedido e se verifique a concordância dos SASULisboa.
4. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior, está sujeita a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade dos bens objeto deste procedimento serviu de referência para o(s) concorrente(s) elaborar(em) a(s) sua(s) proposta(s), reservando-se a possibilidade de, em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo. Acresce ainda a incerteza no que respeita à situação de pandemia que persiste.
5. Em conformidade com o referido no ponto anterior, se a quantidade estimada de bens objeto do contrato vier a revelar-se inferior à indicada, não confere ao Cocontratante o direito de requerer ao Contraente Público qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre a quantia prevista para fornecimento e a quantia efetivamente entregue nos fornecimentos executados.
6. O Contraente Público procederá à devolução de todas as faturas que sejam emitidas com valores incorretos ou cuja data de emissão seja anterior à data da nota de encomenda.

CONCURSO PÚBLICO
N.º 003/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PARTE III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

LOTE N.º 1 - CARNE DE AVES (FRANGO / PERU / PATO / GALINHA)

Especificações gerais dos produtos:

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

Especificações dos produtos de Carne de Aves:

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

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

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

Causas de rejeição de Carne de Aves:

1. Será rejeitado o produto que não respeite as especificações técnicas definidas ou a legislação em vigor, conforme Regulamento n.º 853/2004 que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, que estabelece condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, assim como, Portaria n.º 743/92, de 24 de julho, que estabelece as normas relativas à disciplina aplicável em matéria de sanidade nas trocas de carnes frescas de aves, Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, assim como, o Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;

2. No que se refere à carne de aves serão igualmente rejeitados os seguintes bens:

- Carcaças de aves que se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo;
- Carcaças de aves que demonstrem excesso de humidade, aspeto cozido da pele, presença de fezes ou restos de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;
- As carnes que revelem no decorrer da preparação ou mesmo da sua confeção, cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

3. No caso de aves congeladas serão rejeitados todos os produtos que apresentarem queimadura por gelo, gelo excessivo ou evidência de descongelação ou recongelação;

4. No que respeita à validade, a entrega de carne de aves congelada deverá cumprir o disposto

no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

LOTE N.º 2 - OVOS E OVOPRODUTOS

Especificações dos produtos:

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

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

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



Causas de rejeição de Ovos e Ovoprodutos

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

LOTE N.º 3 – AZEITE E LOTE N.º 4 – ÓLEOS

Especificações dos produtos:

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

Designação	Embalagem Preferencial	Outras especificações
Azeite Virgem Extra	Embalagem $\pm$ 0,75L e $\pm$ 5L (quantidade líquida)	Acidez não superior a 1,2 graus

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

- São contemplados os seguintes **óleos vegetais** destinados à alimentação humana:
 - a) Óleo alimentar - a mistura de dois ou mais óleos comestíveis, refinados isoladamente ou em conjunto, com exceção do azeite.
- Na rotulagem dos óleos vegetais são obrigatórias as disposições constantes da legislação em vigor sobre a matéria, devendo ainda observar-se o seguinte:

- a) A denominação de venda dos óleos será feita por uma das seguintes expressões, consoante o caso, com indicação da oleaginosa utilizada na sua obtenção: óleo de... Refinado (a); óleo de... virgem;
- Na denominação de venda da mistura dos óleos alimentares, deverá ser utilizada a expressão «**óleo alimentar**»;
- No caso do óleo alimentar **com** um teor em ácido linolénico superior a 2%, deverá indicar a seguir à expressão de «**óleo alimentar**» a menção «teor de ácido linolénico superior a 2%». Deverá ainda constar no rótulo a expressão «contém óleos vegetais refinados»;
- Características gerais de qualidade:
 - a) Cor – característica do produto designado;
 - b) Aroma e sabor – Característicos do produto designado e isentos de aroma e sabor estranhos e de ranço;
 - c) Índice de acidez (expresso em mg de KOH/g): óleos refinados - máximo 0,6;
 - d) Índice de peróxido (expresso em miliequivalente de oxigénio ativo/kg): óleos refinados com antioxidantes – máximo 5; óleos refinados sem antioxidantes – máximo 10.

Causas de rejeição de Azeite e Óleos:

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

LOTE N.º 5 - PADARIA E PASTELARIA ULTRACONGELADA

Especificações dos produtos:

- Todos os géneros alimentares deverão respeitar a legislação em vigor conforme: a Lei n.º 75/2009, de 12 de agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão, bem como informação na rotulagem de géneros alimentícios

- embalados destinados ao consumo humano; o Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril, que estabelece a regulamentação a observar no fabrico, composição, acondicionamento, rotulagem e comercialização de farinhas, pão e outros produtos similares; o Decreto-Lei n.º 41/2009, 11 de fevereiro, que revoga o Decreto-Lei n.º 4/90, de 3 de janeiro e que estabelece as características gerais a que devem obedecer os bolos e cremes de pastelaria; a Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro, que define as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina e regula aspetos da sua comercialização e a Portaria n.º 821/84, de 23 de outubro, que fixa os pesos nominais para os diferentes tipos de pão;
- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
 - ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
 - ⇒ Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
 - ⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

Designação	Outras especificações
Massa folhada em placas retangulares	± 800gr
Croissant massa folhada sem recheio	Produto fermentado ± 70gr
Croissant de massa folhada c/ chocolate	Produto fermentado ± 100gr
Croissant Sementes	Produto fermentado ± 70gr
Croissant Cacao e Avelã	Produto fermentado ± 80gr
Napolitana de Chocolate	Produto fermentado ± 100gr
Pastel de nata	Produto fermentado ± 70gr
Bretzel Maça e Canela	Produto fermentado ± 110gr
Scone	Pronto a consumir após descongelação - ± 70gr
Donut Simples	Pronto a consumir após descongelação - ± 50gr

Donut Caramelo	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 70\text{gr}$
Donut Recheado com Chocolate	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 70\text{gr}$
Donut do tipo “Kit Kat”	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 70\text{gr}$
Donut Açucarado	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 50\text{gr}$
Donut Sugar do tipo “Nutella”	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 70\text{gr}$
Bola de Berlim Simples	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 60\text{gr}$
Muffin Triplo Chocolate	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 110\text{gr}$
Muffin Cheesecake	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 110\text{gr}$
Muffin Iogurte e Mirtilos	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 110\text{gr}$
Muffin Caramelo e Pecan	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 110\text{gr}$
Mini Muffins	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 35\text{gr}$
Croissant Brioche	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 90\text{gr}$
Croissant Brioche de Chocolate	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 100\text{gr}$
Croissant Brioche de Creme	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 100\text{gr}$
Cacetinho integral	Produto Vegan com sementes - $\pm 115\text{gr}$
Cacetinho grande	$\pm 120\text{gr}$
Cacetinho	$\pm 90\text{gr}$
Chapata Sanduíche	$\pm 140\text{gr}$
Pão Bolo do Caco	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 100\text{gr}$
Pão Salão Fatiado	Pronto a consumir após descongelação
Pão de Forma Fatiado	Pronto a consumir após descongelação – Fatia Grossa – 800gr
Bola de Lenha	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 110\text{gr}$
Bola de Malte	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 100\text{gr}$
Pão com Chouriço	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 120\text{gr}$
Bagel	Pronto a consumir após descongelação - $\pm 85\text{gr}$
Bolo Rei	$\pm 700\text{gr}$
Bolo Rainha	$\pm 700\text{gr}$

Causas de rejeição de Padaria e Pastelaria Ultracongelada

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

5. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
6. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados;
7. Produtos cuja embalagem esteja danificada, molhada ou violada.

LOTE N.º 6 – PRÉ-PREPARADOS PARA BOLOS

Especificações dos produtos:

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de outubro relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Todos os produtos fornecidos devem apresentar uma data de validade superior a 8 meses a partir da data de fornecimento.

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

Causas de rejeição de Pré-preparados para Bolos

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

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

2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene do veículo ou do transportador;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
4. Todos os produtos que sejam entregues com data de validade inferior a 8 meses a partir da data de fornecimento;
5. Produtos cuja embalagem esteja danificada, opada ou com vestígios de contaminações.

Aprovo o Mapa de Quantidades,



O Administrador dos SASULisboa
(José Carlos Paula Dá Mesquita Garcia)

Lisboa,  de abril de 2022

CONCURSO PÚBLICO

N.º 003/CP/SASULisboa/2022

“FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”

MAPA DE QUANTIDADES

LOTE Nº 1

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

Preço base do lote: 80.129,00 EUR

Classificação CPV

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

Designação	Unidade	Qtd
Bife de Peru	KG	4250
Frango sem Miúdos (Fresco)	KG	300
Frango sem Miúdos partido em 1/4	KG	3200
Galinha Inteira sem Miúdos (Fresco)	KG	20
Pato Inteiro (Fresco)	KG	800
Peito de Frango	KG	400
Perna de Frango	KG	6300
Perna de Peru	KG	500

LOTE N° 2

Ovos e Ovoprodutos

Preço base do lote: 15.480,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03142500-3 – Ovos

Designação	Unidade	Qtd
Ovo	UN	39000
Ovo Inteiro Cozido	UN	6000
Ovo Pasteurizado Líquido	L	1800
Ovo Pasteurizado Líquido - Clara	L	300
Ovo Pasteurizado Líquido - Gema	L	100

LOTE N.º 3

Azeite

Preço base do lote: 9.500,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15411110-6 – Azeite

Designação	Unidade	Qtd
Azeite Virgem Extra 0,75L	L	300
Azeite Virgem Extra 5L	L	2000

LOTE N.º 4

Óleo

Preço base do lote: 23.250,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15411100-3 – Óleos vegetais

Designação	Unidade	Qtd
Óleo Alimentar Profissional	L	9300

LOTE N.º 5

Padaria e Pastelaria Ultracongelada

Preço base do lote: 10.091,80 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15811500-1 - Produtos de panificação preparados

Designação	Unidade	Qtd
Bagel	UN	300
Bola de Berlim Simples	UN	200
Bola de Lenha	UN	300
Bola de Malte	UN	200
Bolo Rainha	UN	40
Bolo Rei	UN	40
Bretzel Maça e Canela	UN	200
Cacetinho	UN	2500
Cacetinho grande	UN	2000
Cacetinho integral vegan	UN	2000
Chapata Sanduíche	UN	1000
Croissant Brioche	UN	300
Croissant Brioche de Chocolate	UN	250
Croissant Brioche de Creme	UN	250
Croissant Cacau e Avelã	UN	300
Croissant de massa folhada c/ chocolate	UN	500
Croissant massa folhada sem recheio	UN	500
Croissant Sementes	UN	200
Donut Açucarado	UN	150
Donut Caramelo	UN	150
Donut do tipo "Kit Kat"	UN	150
Donut Recheado com Chocolate	UN	200
Donut Simples	UN	200
Donut Sugar do tipo "Nutella"	UN	200
Massa folhada em placas retangulares	UN	500
Mini Muffins	UN	2000
Muffin Caramelo e Pecan	UN	300
Muffin Cheesecake	UN	200
Muffin iogurte e Mirtilos	UN	200
Muffin Triplo Chocolate	UN	500
Napolitana de Chocolate	UN	250
Pão Bolo do Caco	UN	600
Pão com Chouriço	UN	300
Pão de Forma Fatiado	UN	350
Pão Salão Fatiado	UN	500
Pastel de nata	UN	250
Scone	UN	300

LOTE N.º 6

Pré-preparados para bolos

Preço base do lote: 535,00 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15812200-5 – Bolos

Designação	Unidade	Qtd
Pré-Preparado de Bolo de Amêndoa	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Caramelo	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Cenoura	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Chocolate	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Iogurte	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Laranja	KG	10
Pré-Preparado de Bolo de Noz	KG	10
Pré-Preparado de Bolo Red Velvet	KG	10
Pré-Preparado de Bolo Sem Açúcar de Chocolate	KG	10
Pré-Preparado de Bolo Sem Açúcar Neutro	KG	10

CONCURSO PÚBLICO
N.º 003/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

Anexo I

ANEXO I – CCP

(MODELO DE DECLARAÇÃO)

[A QUE SE REFERE A ALÍNEA A) DO N.º 1 DO ARTIGO 57º]

1 - (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾ (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de **CONCURSO PÚBLICO N.º 003/CP/SASULisboa/2022 – “FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ⁽²⁾ se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

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

a)

b)

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

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

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

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

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contra ordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

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

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 do artigo 57.º

(4) Nos termos do disposto nos n.ºs. 4 e 5 do artigo 57.º