

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 1_ADGAPCDRE_2022/2023

**AQUISIÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTARES PARA CONFECÇÃO
DE REFEIÇÕES ESCOLARES - ANO LECTIVO 2022/2023**

Capítulo I

Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1.^a**Objeto**

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual – Concurso Público nº 1_ADGAPCDRE_2022/2023 - que tem por objeto principal a aquisição de géneros alimentares para confecção de refeições escolares da Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., para o ano lectivo 2022/2023, constante no **Capítulo II**.
2. O fornecedor dos bens obriga-se a prestar o serviço de acordo com todos os elementos referidos no presente caderno de encargos.
3. O contrato inclui os seguintes **Lotes**:

LOTE 1	CARNES
LOTE 2	CONGELADOS
LOTE 3	FRUTAS & LEGUMES
LOTE 4	MERCEARIAS
LOTE 5	PÃO

4. Os candidatos podem candidatar-se individualmente a cada lote ou a todos os lotes. No entanto, deverão apresentar propostas diferenciadas para cada lote.

Cláusula 2.^a**Especificação dos bens**

A especificação técnica dos lotes consta do **Capítulo II** do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 3.^a**Entidade Adjudicante**

A entidade adjudicante é a Ensiguarda – Escola Profissional, Lda., sita na Rua Comandante Salvador do Nascimento, n.º 43, 6300-678 na Guarda, com o telefone n.º 271237034, e endereço electrónico geral@ensiguarda.pt e plataforma electrónica <https://acingov.pt>.

Cláusula 4.^a

Contrato

1. Será reduzido a escrito um contrato nos termos do artigo 94º do Código dos Contratos Públicos, com a ressalva disposta no artigo 95º do mesmo código.
2. O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos.
3. São sempre, independentemente da sua redução a escrito, suas partes integrantes:
 - a. Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo Concorrente, se expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as rectificações relativas ao Caderno de Encargos;
 - c. O presente Caderno de Encargos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

Cláusula 5.^a

Gestão do Contrato

1. A entidade adjudicante designará um Gestor do Contrato que terá por incumbência, assegurar as relações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário, no âmbito da execução do contrato.
2. Ao Gestor do Contrato poderão ser delegados poderes para a adopção das medidas correctivas que se revelem adequadas, no caso de

detectar desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, excepto em matéria de modificação e cessação do contrato.

Cláusula 6.^a

Regulamentos e outros documentos normativos

1. O adjudicatário fica obrigado ao cumprimento de todos os regulamentos e documentos normativos que se encontrem em vigor e que se relacionem com a atividade económica em questão.
2. A Ensiguarda - Escola Profissional da Guarda, Lda. pode, em qualquer momento, exigir dos adjudicatários a comprovação do cumprimento das disposições regulamentares e normativos aplicáveis.

Cláusula 7.^a

Entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objecto de contrato devem ser entregues nas instalações da cozinha da Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., sita na Avenida Alexandre Herculano, 6300 – 659 Guarda.
2. Os fornecimentos serão efectuados parcialmente mediante pedido prévio efetuado por meio de requisições feitas via telefone, fax ou por outro qualquer meio de comunicação, apresentadas com a devida antecedência, de acordo com a especificação técnica de cada lote constante do Capítulo II do presente Caderno de Encargos.
3. O fornecedor é responsável pelo transporte isotérmico dos bens objecto do contrato, devendo ser assegurados durante o transporte o cumprimento das regras higiénico-sanitárias exigíveis legalmente.
4. Com a entrega dos bens do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daquelas para o contraente, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.
5. O adjudicatário será responsabilizado pelos prejuízos decorrentes do não cumprimento dos prazos de entrega.

Cláusula 8.^a

Prazo

1. O contrato mantém-se em vigor até à entrega dos bens em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O prazo de execução do contrato será de 11 meses, com início previsto a 09 de Setembro de 2022.
3. O fornecimento dos géneros alimentares, pelo adjudicatário deverá respeitar os dias úteis, atendendo às interrupções lectivas, de acordo com o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o ano lectivo 2021/2022.

Cláusula 9.^a

Preço base

1. O preço base do presente concurso público para aquisição de géneros alimentares é de **201.150,00€** (duzentos e um mil e cento e cinquenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço base é o preço máximo que a Ensiguarda – Escola Profissional, Lda. se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objecto.
3. O preço base inclui a totalidade dos serviços a prestar pelo período de vigência dos contratos.
4. O preço base estabelecido no nº 1 é decomposto do seguinte modo:

LOTE 1	CARNES	65.800,00€
LOTE 2	CONGELADOS	37.400,00€
LOTE 3	FRUTAS & LEGUMES	36.050,00€
LOTE 4	MERCEARIAS	49.200,00€
LOTE 5	PÃO	12.700,00€

Cláusula 10.^a**Preço anormalmente baixo**

1. Nos termos do artigo 71º, é considerado preço anormalmente baixo o desvio percentual de 25% (vinte e cinco por cento) em relação à média dos preços efectivamente ocorridos em anteriores procedimentos para aquisição de géneros alimentares.
2. Entende-se que o valor igual ou inferior **103.513,99€** (cento e três mil quinhentos e treze euros e noventa e nove cêntimos) não reúne as condições para assegurar os custos mínimos e as condições técnicas do presente procedimento.
3. Em caso de preço anormalmente baixo, o concorrente deverá apresentar documentos que contenham os esclarecimentos justificativos do mesmo.
4. O preço anormalmente baixo estabelecido no nº 2 é decomposto do seguinte modo:

LOTE 1	CARNES	28.608,56€
LOTE 2	CONGELADOS	26.399,48€
LOTE 3	FRUTAS & LEGUMES	22.882,80€
LOTE 4	MERCEARIAS	22.561,54€
LOTE 5	PÃO	4.561,61€

Cláusula 11.^a**Referencial técnico**

Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (*Common Procurement Vocabulary - CPV*) instituído pelo Regulamento (CE) nº 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Novembro de 2002, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, nº L 340, de 16 de Dezembro de 2002, alterado pelo Regulamento (CE) nº 2151/2003, da Comissão, de 16 de

Dezembro de 2003, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, nº L 329, de 17 de Dezembro de 2003 (rectificada pela Rectificação publicada no Jornal Oficial da União Europeia, nº L 330, de 18 de Dezembro de 2003) e pelo Regulamento (CE) nº 213/2008, da Comissão, de 28 de Novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, nº L 74, de 15 de Março de 2008, relativas aos processos de adjudicação de contratos no que respeita à revisão do CPV, a que corresponde:

LOTE 1	CARNES	<i>15119000-5 – Carnes diversas</i>
LOTE 2	CONGELADOS	<i>15220000-6 – Peixe, filetes de peixe e outras carnes de peixe, congelados</i>
LOTE 3	FRUTAS & LEGUMES	<i>03200000-3 – Cereais, batatas, produtos hortícolas, frutas e frutos de casca rija</i>
LOTE 4	MERCEARIAS	<i>15800000-6 – Produtos alimentares diversos</i>
LOTE 5	PÃO	<i>15811100-7 - Pão</i>

Cláusula 12.^a

Preço Contratual

1. Pelo fornecimento dos produtos objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, 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, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 13.^a

Condições de Pagamento

1. As quantias devidas pela Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) após a recepção pela Ensiguarda – Escola Profissional, Lda. da respectiva factura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respectiva.
2. Em caso de discordância por parte da Ensiguarda - Escola Profissional Lda., quanto aos valores indicados nas facturas, esta deve comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova factura corrigida.
3. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as facturas são pagas através de transferência bancária ou cheque.

Cláusula 14.^a

Objecto do dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., 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 directa e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo, a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 15.^a

Obrigações principais do Adjudicatário

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

- i. Obrigação de fornecimento dos alimentos, com qualidade, rigor, higiene e segurança alimentar;
- ii. Obrigação de garantia dos bens;
- iii. Proteger os alimentos, de forma eficaz, contra todos os perigos de contaminação;
- iv. Obrigação de cumprir as condições fixadas para o fornecimento, nomeadamente:
 - Obrigação de assumir todos os gastos relativos ao transporte e acondicionamento dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, seguros, fretes, taxas alfandegárias, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças;
 - Obrigação de assumir a responsabilidade por eventuais danos causados nos equipamentos e outros bens existentes nas instalações da EnsiGuarda - Escola Profissional, Lda., bem como quaisquer outros resultantes das actividades inerentes ao fornecimento;
 - Obrigação de prestar à EnsiGuarda - Escola Profissional, Lda., ou à entidade por ela designada, em qualquer tempo na pendência do fornecimento, as informações e esclarecimentos relativos ao mesmo, prestados no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com as cláusulas do presente caderno de encargos;
 - Obrigação de responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito como órgãos ou agentes do adjudicatário.

Cláusula 16.^a

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar nos locais indicados na cláusula 7.^a, os bens objecto do contrato com as características, especificações e requisitos previstos no Capítulo II.
2. Os bens objecto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e nos termos definidos no Capítulo II.
3. O adjudicatário é responsável perante a Ensiguarda - Escola Profissional, Lda., por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.
4. Salvo disposição em contrário deste Caderno de Encargos, correrão por conta do adjudicatário, que se considerará para o efeito único responsável, a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos produtos e do seu deficiente fornecimento.

Cláusula 17.^a

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.

Cláusula 18.^a

Penalidades

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

Pena Pecuniária = valor contratual x cada dia de atraso / 100

2. As sanções a que se refere o número anterior terão como limite 20% do preço contratual, sendo tal limite elevado para 30%, caso a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público.
3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.
4. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo do n.º 1, relativamente aos bens cujo atraso na respectiva entrega tenha determinado a resolução do contrato.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infracção, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor do bem e as consequências do incumprimento.
6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 19.^a

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
- e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
- g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 20.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-a de todas as despesas que, em

consequência, hajam de fazer e de todas as quantias que tenham de pagar seja por que título for.

Cláusula 21.^a

Resolução do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais do direito, à outra parte o direito à resolução do contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo do contrato, entre outras situações, a falta ou deficiência grave do fornecimento de bens para a elaboração de refeições que ultrapasse três dias sucessivos ou interpolados, no período de um mês, bem como igual atraso no início da prestação.

Cláusula 22.^a

Caução

Não é exigida a prestação de caução, conforme n.º 2 do art.º 88º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 23.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal judicial da Guarda com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 24.^a

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 endereçadas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificadas no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 25.^a

Contagem dos prazos

1. Os prazos previstos nos contratos são contínuos, não se suspendendo em sábados, domingos e dias feriados.
2. A contagem dos prazos na fase de execução dos contratos obedece ao disposto no artigo 471.º do CCP.

Cláusula 26.^a

Legislação aplicável

São aplicáveis ao presente procedimento por Concurso Público, as disposições do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, na sua redação atual, e demais legislação em vigor.

Capítulo II

Especificações Técnicas

LOTE 1	CARNES
---------------	---------------

Cláusula 1ª

Apresentação dos alimentos

- Os alimentos devem ser entregues em ótimo estado de conservação e adequados às temperaturas estipuladas;
- Os alimentos devem manter as suas características proteicas e nutritivas;
- Os alimentos devem ser “frescos e diários” (carnes, frutas & legumes e pão);
- Após pedido prévio, os alimentos devem ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o que poderá representar 2 (duas) ou 3 (três) entregas durante a mesma semana;
- Não são aceites alimentos com curto prazo de validade;
- Todos os fornecedores devem ter transporte próprio, de forma a não colocar em causa a qualidade dos alimentos;
- Todo e qualquer alimento tem de se apresentar devidamente embalado (se for esse o caso), não podendo ser entregues alimentos com embalagens danificadas;
- Os alimentos devem ser entregues em perfeito estado de salubridade e de boa qualidade, respeitando a legislação aplicável a este ramo de atividade.
- Serão rejeitados todos os produtos que não apresentem a composição legal e que revelem falsificação ou outros sinais que desvalorizem ou os torne impróprios para consumo.
- As embalagens deverão apresentar-se intactas e sem sinais de humidade, isentas de corpos estranhos e insectos e sem cheiros estranhos.

Cláusula 2ª

Alimentos Autorizados

1. Carne de vaca:

Proveniente de rés bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha), apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca e limpa, sem gorduras ou aponevroses.

- 1.1. Carne Picada: deve provir da peça de rés abatidas para consumo público.

2. Carne de porco

Proveniente de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento de inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

- 2.1. Febras em bife: fresca proveniente de perna limpa.
- 2.2. Rojões/Febras aos cubos: fresca proveniente de perna limpa.
- 2.3. Chispe/Pé: provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.
- 2.4. Entremeada: proveniente de reses abatidas para consumo público.
- 2.5. Carne Picada: deve provir da peça de reses abatidas para consumo público.
- 2.6. Almôndegas: carne picada de porco proveniente da peça de reses abatidas para consumo público.

3. Aves

Carcaças provenientes de aves em bom estado de saúde, abatidas em matadouros oficialmente aprovados.

Deverão apresentar-se preparadas segundo o tipo “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugem ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras segmentos

abaixo da linha tíbio-társica, cloaca e porção terminal de intestino, sem roturas de pele, cortes, deformações ou fraturas.

Mapa de Quantidades

Produtos de Original animal, carne e Produtos à base de carne - 15100000-9

Carne de vitela		
CPV 151111200-1		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Hambúrguer de vitela	KG	1200

Carne de Suíno		
CPV 15113000-3		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Rojões/Febras aos cubos	KG	550
Febras em bife	KG	950
Carne picada	KG	1900
Almôndegas	KG	500

Carnes Frescas e Aves de Capoeira		
CPV 15112100-7		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Frango	KG	4500
Perna de Frango	KG	1600
Bife de Peru	KG	1000
Pato	KG	1700

Enchidos de carne		
CPV 15131110-9		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Chouriço corrente	KG	5

LOTE 2	CONGELADOS
---------------	-------------------

Cláusula 1ª

Apresentação dos alimentos

- Os alimentos devem ser entregues em ótimo estado de conservação e adequados às temperaturas estipuladas;
- Os alimentos devem manter as suas características proteicas e nutritivas;
- Os alimentos devem ser “frescos” (carnes, frutas e legumes);
- Após pedido prévio, os alimentos devem ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- Não são aceites alimentos com curto prazo de validade;
- Todos os fornecedores devem ter transporte próprio, de forma a não colocar em causa a qualidade dos alimentos;
- Todo e qualquer alimento tem de se apresentar devidamente embalado (se for esse o caso), não podendo ser entregues alimentos com embalagens danificadas;
- Os alimentos devem ser entregues em perfeito estado de salubridade e de boa qualidade, respeitando a legislação aplicável a este ramo de atividade.

Cláusula 2ª

Alimentos Autorizados

1. Produtos à base de peixe

- 1.1 – Todos os produtos congelados deverão encontrar-se acondicionados em embalagens de plástico ou cartão, mencionando a data de embalagem, a data de validade, o peso, bem como outras menções obrigatórias por lei.

- 1.2 - Os produtos deverão ser apresentados sob a forma de produtos ultracongelados, de modo a que, no interior da massa muscular, a temperatura seja sempre igual ou inferior a -18.°C e com a garantia do I.P.C.P.A..
- 1.3 - A percentagem de vidrado, permitida não poderá ultrapassar os 30% nos filetes e 10% no peixe inteiro e nas postas.
- 1.4 - Será obrigatório o transporte em carros frigoríficos com temperaturas adequadas ao seu transporte e nas melhores condições higiénicas.

2. Peixe congelado

- 2.1 – Todos os produtos congelados deverão encontrar-se acondicionados em embalagens de plástico ou cartão, mencionando a data de embalagem, a data de validade, o peso, bem como outras menções obrigatórias por lei.
- 2.2 - Os produtos deverão ser apresentados sob a forma de produtos ultracongelados, de modo a que, no interior da massa muscular, a temperatura seja sempre igual ou inferior a -18.°C e com a garantia do I.P.C.P.A..
- 2.3 - A percentagem de vidrado, permitida não poderá ultrapassar os 30% nos filetes e 10% no peixe inteiro e nas postas.
- 2.4 - Será obrigatório o transporte em carros frigoríficos com temperaturas adequadas ao seu transporte e nas melhores condições higiénicas.
- 2.5 - Inteiro, limpo, decapitado e pronto a cozinhar: aquele que sofre evisceração completa, descamação, corte de barbatanas e cabeça e outras limpezas que permitam a sua confeção imediata.
- 2.6 - Fibras musculares sem sinais de oxidação e sem manchas hemorrágicas.
- 2.7 - Pescado sem sinais de descongelação e deterioração.
- 2.8 - Músculos firmes brancos e ligeiramente rosados, em algumas espécies.
- 2.9 – A coluna vertebral e as fibras musculares com uma coloração adequada.

2.10 – Em postas: quando selecionadas em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral.

2.11 – As postas devem ser maioritariamente da região anatómica lombar.

3. Peixes da família do bacalhau

3.1 – Todos os produtos congelados deverão encontrar-se acondicionados em embalagens de plástico ou cartão, mencionando a data de embalagem, a data de validade, o peso, bem como outras menções obrigatórias por lei.

3.2 - Os produtos deverão ser apresentados sob a forma de produtos ultracongelados, de modo a que, no interior da massa muscular, a temperatura seja sempre igual ou inferior a -18.ºC e com a garantia do I.P.C.P.A..

3.3 - A percentagem de vidrado, permitida não poderá ultrapassar os 30% nos filetes e 10% no peixe inteiro e nas postas.

3.4 - Será obrigatório o transporte em carros frigoríficos com temperaturas adequadas ao seu transporte e nas melhores condições higiénicas.

3.5 - Em postas: quando selecionadas em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral.

3.6 - As postas devem ser maioritariamente da região anatómica lombar.

3.7 - Pescado sem sinais de descongelação e deterioração.

3.8 - Fibras musculares sem sinais de oxidação e sem manchas hemorrágicas.

3.9 - A coluna vertebral e as fibras musculares com uma coloração adequada.

4. Produtos hortícolas congelados

4.1 – Todos os produtos congelados deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data de embalagem, a data de validade, o peso, bem como outras menções obrigatórias por lei.

4.2 - Os produtos deverão ser apresentados sob a forma de produtos ultracongelados, nas formas legais aplicáveis.

4.3 - Será obrigatório o transporte em carros frigoríficos com temperaturas adequadas ao seu transporte e nas melhores condições higiénicas.

Mapa de Quantidades

Produtos à base de peixe		
CPV 15229000-9		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Douradinhos/ Barrinhas de pescada	KG	500

Peixe Congelado		
CPV 15221000-3		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Pescada n.º 2 à posta	KG	50
Filetes de pescada	KG	700
Lombinhos de pescada	KG	1600
Corvina à posta	KG	900

Peixes da família do bacalhau		
CPV 03311200-4		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Bacalhau demolido à posta pequena	KG	1050
Bacalhau demolido desfiado	KG	1300

Produtos hortícolas congelados		
CPV 15331170-9		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Feijão-verde	KG	500
Brócolos	KG	500
Couve-flor	KG	300
Espinafres	KG	500
Ervilhas	KG	350

LOTE 3	FRUTAS & LEGUMES
---------------	-----------------------------

Cláusula 1ª

Apresentação dos alimentos

- Os alimentos devem ser entregues em ótimo estado de conservação e adequados às temperaturas estipuladas;
- Os alimentos devem manter as suas características proteicas e nutritivas;
- Os alimentos devem ser “frescos e diários” (carnes, frutas & legumes e pão), tendo sempre em atenção a sua sazonalidade;
- Após pedido prévio, os alimentos devem ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o que poderá representar 2 (duas) ou 3 (três) entregas durante a mesma semana;
- Não são aceites alimentos com curto prazo de validade;
- Todos os fornecedores devem ter transporte próprio, de forma a não colocar em causa a qualidade dos alimentos;
- Todo e qualquer alimento tem de se apresentar devidamente embalado (se for esse o caso), não podendo ser entregues alimentos com embalagens danificadas;
- Os alimentos devem ser entregues em perfeito estado de salubridade e de boa qualidade, respeitando a legislação aplicável a este ramo de atividade.

Cláusula 2ª

Alimentos Autorizados

1. Produtos Hortícolas

Os produtos deverão apresentar, independentemente da espécie e variedade, as seguintes características:

1.1-Bom estado de maturação e frescura

1.2-Vivacidade nas cores e outras características, correspondentes à espécie e variedade.

1.3-Aspecto são e limpo, sem sinal de deterioração ou qualquer matéria estranha.

1.4-Isentos de humidade externa anormal.

1.5-Isentos de cheiros e sabor anormal.

1.6-Praticamente isentos de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.

1.7-Isentos de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outros tipos de lesões.

2. Fruta e frutos de casca rija

Os produtos deverão apresentar, independentemente da espécie e variedade, as seguintes características:

2.1 Bom estado de maturação e frescura

2.2 Vivacidade nas cores e outras características, correspondentes à espécie e variedade.

2.3 Aspeto são e limpo, sem sinal de deterioração ou qualquer matéria estranha.

2.4 Isentos de humidade externa anormal.

2.5 Isentos de cheiros e sabor anormal.

2.6 Praticamente isentos de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.

2.7 Isentos de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outros tipos de lesões.

3. Produtos para a agricultura

3.1-Bom estado de maturação e frescura

3.2-Vivacidade nas cores e outras características, correspondentes à espécie e variedade.

3.3-Aspecto são e limpo, sem sinal de deterioração ou qualquer matéria estranha.

3.4-Isentos de humidade externa anormal.

3.5-Isentos de cheiros e sabor anormal.

3.6-Praticamente isentos de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.

3.7-Isentos de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outros tipos de lesões.

3.8-As leguminosas secas, não deverão apresentar odores anormais. Os lotes deverão ser constituídos por grãos homogéneos e consistentes; secos sem impurezas e corpos estranhos. Não deverão apresentar-se nem germinados nem parasitados, caso contrário serão sujeitos a rejeição.

Mapa de Quantidades

Produtos Hortícolas		
CPV 03221000-6		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Alface	KG	1400
Tomate	KG	1800
Curgete	KG	900
Abóbora	KG	1000
Couve Lombarda	KG	1100
Couve Coração	KG	1500
Couve Portuguesa	KG	50
Nabiças (1molho=1Kg)	molhos	110
Salsa (1molho=0,200Kg)	molhos	220
Agrião (1molho=0,500Kg)	molhos	100
Couve Roxa	KG	140
Espinafres (1molho=1Kg)	molhos	80
Feijão vermelho/ catarino	KG	70
Feijão branco	KG	30
Feijão-frade	KG	325
Feijão preto	KG	110
Nabos	KG	500
Cenoura	KG	4700
Cebola	KG	1300
Alhos secos	KG	170
Alho Francês	KG	700
Caldo verde	KG	50

Produtos para a agricultura		
CPV 03221000-6		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Batatas	KG	35000
Grão	KG	70

Fruta e Frutos de casca rija		
CPV 03221000-6		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Maçã 65/70	KG	5800
Bananas	KG	3850
Laranja nº 6	KG	3900
Pêra n.º 60/65	KG	4150
Tangerina	KG	1700
Limão	KG	200
Pêssego A	KG	500
Melancia	KG	600

Melão	KG	700
Ameixa	KG	300
Uva	KG	300

LOTE 4	MERCEARIAS
---------------	-------------------

Cláusula 1ª

Apresentação dos alimentos

- Os alimentos devem ser entregues em ótimo estado de conservação e adequados às temperaturas estipuladas;
- Os alimentos devem manter as suas características proteicas e nutritivas;
- Os alimentos devem ser “frescos”;
- Após pedido prévio, os bens devem ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- Não são aceites alimentos com curto prazo de validade;
- Todos os fornecedores devem ter transporte próprio, de forma a não colocar em causa a qualidade dos alimentos;
- Todo e qualquer alimento tem de se apresentar devidamente embalado (se for esse o caso), não podendo ser entregues alimentos com embalagens danificadas;
- Os alimentos devem ser entregues em perfeito estado de salubridade e de boa qualidade, respeitando a legislação aplicável a este ramo de atividade.

Cláusula 2ª

Alimentos Autorizados

1. Produtos hortícolas conservados e/ou em lata

- 1.1 – Estes produtos deverão apresentar-se em embalagens intactas e sem sinais de humidade, isentas de corpos estranhos e insetos, sem cheiros estranhos e com teor de humidade adequado a cada produto.

- 1.2 - Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade, o peso e todas as outras menções obrigatórias por lei.
- 1.3 - Os alimentos enlatados não deverão apresentar-se em latas amolgadas, opacas com sinais de erosão e de ferrugem.

2. Laticínios

- 2.1 - Todos os produtos deverão ser pasteurizados ou ultrapasteurizados e meio gordos.
- 2.2 Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade, o peso e todas as outras menções obrigatórias por lei.

3. Massas Alimentícias

- 3.1 – Estes produtos deverão apresentar-se em embalagens intactas e sem sinais de humidade, isentas de corpos estranhos e insetos, sem cheiros estranhos e com teor de humidade adequado a cada produto.
- 3.2 - Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade, o peso e todas as outras menções obrigatórias por lei.

4. Óleos e gorduras animais e vegetais

- 4.1 – Os produtos deverão respeitar as características exigidas por lei, incluindo as condições de embalagem.
- 4.2 - Serão rejeitados todos os produtos que não apresentem a composição legal e que revelem falsificação ou outros sinais que os desvalorizem ou os torne impróprios para consumo.
- 4.3 - As embalagens deverão apresentar-se intactas e sem sinais de humidade, isentas de corpos estranhos e insetos e sem cheiros estranhos.
- 4.4 - O transporte dos óleos vegetais incluindo o azeite deverá efetuar-se ao abrigo da luz e das temperaturas elevadas e nas suas embalagens de origem.

5. Condimentos e temperos

- 5.1 – Todos os produtos deverão apresentar-se em embalagens adequadas e intactas, isentas de corpos estranhos e cheiros estranhos.
- 5.2 - O sal deverá ser higienizado e acondicionado em embalagens adequadas e intactas.

6. Bebidas alcoólicas destiladas

- 6.1 - Todos os produtos deverão apresentar-se em embalagens adequadas e intactas, isentas de corpos estranhos.
- 6.2 - Os produtos deverão respeitar as características exigidas por lei, incluindo as condições de embalagem.
- 6.3 - Serão rejeitados todos os produtos que não apresentem a composição legal e que revelem falsificação ou outros sinais que os desvalorizem ou os torne impróprios para consumo.

7. Produtos da transformação de cereais e leguminosos, amidos e féculas

- 7.1 - Todos os produtos deverão apresentar-se em embalagens adequadas e intactas, isentas de corpos estranhos.
- 7.2 - Os produtos deverão respeitar as características exigidas por lei, incluindo as condições de embalagem.
- 7.3 - Serão rejeitados todos os produtos que não apresentem a composição legal e que revelem falsificação ou outros sinais que os desvalorizem ou os torne impróprios para consumo.
- 7.4 - O arroz deverá ser do tipo agulha e carolino.

8. Preparações e conservas à base de peixe

- 8.1 - Todos os produtos deverão apresentar-se em embalagens adequadas e intactas, isentas de corpos estranhos.

8.2 - Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade, o peso e todas as outras menções obrigatórias por lei.

9. Ovos

9.1 – Os ovos terão de ser de galinha, de classe M, indicando a categoria, classe, o nome da firma ou denominação social do centro de inspeção e classificação, bem como a marca da empresa.

9.2 Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade e todas as outras menções obrigatórias por lei.

9.3 – Os ovos deverão ser entregues, com o maior prazo de validade possível, nunca sendo inferior a duas semanas.

10. Preparações e conservas à base de carne

10.1 - Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas, mencionando a data da embalagem, a data de validade, o peso e todas as outras menções obrigatórias por lei.

10.2 - Os alimentos enlatados não deverão apresentar-se em latas amolgadas, opacas com sinais de erosão e de ferrugem.

Mapa de Quantidades

Produtos Hortícolas conservados e/ou em lata		
CPV 15331400-1		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Polpa de tomate conserva	KG	1200
Milho conserva	KG	420
Cogumelos conserva	KG	620

Laticínios		
CPV 15500000-3		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Crema vegetal p/ barrar	KG	154
Leite M/ Gordo	LT	2880
Queijo barra	KG	150
Natas (p/ cozinhar)	LT	114
Molho Bechamel	LT	300

Massas Alimentícias		
CPV 15850000-1		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Massa Esparguete	KG	1000
Massa Cotovelos	KG	600
Massa Macarronete	KG	600
Massa Pevide	KG	80
Massa Fusilli	KG	600
Massa Lasanha (pronta p/ ir ao forno)	KG	150

Óleos e gorduras animais e vegetais		
CPV 15850000-1		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Azeite virgem	LT	3000
Óleo alimentar	LT	500
Maionese	KG	25

Condimentos e Temperos		
CPV 15870000-7		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Sal grosso iodado	KG	500
Sal fino	KG	25
Oregãos em folha	KG	2

Vinagre de vinho	LT	200
Pimenta Branca em pó	KG	1
Noz-Moscada em pó	KG	1

Bebidas Alcoólicas destiladas		
CPV 15872000-1		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Vinho Branco	LT	500

Açúcar e produtos afins		
CPV 15830000-5		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Gelatina (Morango/Tutti-Frutti/Ananás/Pêssego/Laranja)	KG	270
Mousse de Chocolate 12% de cacau magro em pó	KG	125

Produtos da transformação de cereais e leguminosos, amidos e féculas		
CPV 15600000-4		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Arroz Agulha	KG	3720
Farinha sem fermento	KG	30

Preparações e conservas à base de peixe		
CPV 15331170-9		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
Atum em bolsa/ em vácuo conserva	KG	1408

Ovos		
CPV 03142500-3		
Designação	Unidades	Setembro/ Julho
OVOS classe M	Unid.	5220

LOTE 5	PÃO
---------------	------------

Cláusula 1ª

Apresentação dos alimentos

- Os alimentos devem ser entregues em ótimo estado de conservação e adequados às temperaturas estipuladas;
- Os alimentos devem manter as suas características proteicas e nutritivas;
- Os alimentos devem ser “frescos e diários” (carnes, frutas & legumes e pão);
- O pão deverá ser entregue diariamente;
- Não são aceites alimentos com curto prazo de validade;
- Todos os fornecedores devem ter transporte próprio, de forma a não colocar em causa a qualidade dos alimentos;
- Todo e qualquer alimento tem de se apresentar devidamente embalado (se for esse o caso), não podendo ser entregues alimentos com embalagens danificadas;
- Os alimentos devem ser entregues em perfeito estado de salubridade e de boa qualidade, respeitando a legislação aplicável a este ramo de atividade.

Cláusula 2ª

Alimentos autorizados

1. Pão

- 3.1 Todos os produtos deverão encontrar-se acondicionados em embalagens adequadas e individuais, nos termos legais.
- 3.2 O pão deve ser confeccionado no dia do fornecimento, de forma a conservar a sua frescura e paladar.

Mapa de Quantidades

Pão		
CPV 15811100-7		
Designação	Unidades	Setembro / Julho
Carcaças/ Papos-secos embalados	uni	70277