CONCURSO PÚBLICO SEM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA

Fornecimento contínuo de bens alimentares e de utensílios de cozinha, por lotes

Refª CP/002/2022

CADERNO DE ENCARGOS

AGOSTO DE 2022

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS **4**

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS **4**

Cláusula 1.ª - Enquadramento 4
Cláusula 2.ª - Objeto 4
Cláusula 3.ª – Conteúdo contratual 4
Cláusula 4.ª - Prazo contratual 5

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES **5**

SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO **5**
Cláusula 5.ª – Obrigações principais do adjudicatário 5
Cláusula 6.ª – Conformidade e operacionalidade do fornecimento 7
Cláusula 7.ª – Controlo da execução e acompanhamento 7
Cláusula 8.ª – Discrepâncias 8
Cláusula 9.ª – Confidencialidade e proteção de dados pessoais 9
Cláusula 10.ª – Prazo do dever de sigilo 11
Cláusula 11.ª – Garantia de continuidade de fornecimento 11
Cláusula 12.ª – Transição do fornecimento objeto do contrato 11
Cláusula 13.ª – Conflitos de interesses e imparcialidade 12
SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE **12**
Cláusula 14.ª – Obrigações gerais da Entidade Adjudicante 12
Cláusula 15.ª – Preço contratual 13
Cláusula 16.ª – Faturação e condições de pagamento 13
Cláusula 17.ª – Revisão de preços 14

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO **17**

Cláusula 18.ª – Penalidades contratuais 17
Cláusula 19.ª – Força maior 17
Cláusula 20.ª – Resolução por parte da Entidade Adjudicante 18
Cláusula 21.ª – Resolução por parte do adjudicatário 20

CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS **20**

Cláusula 22.ª – Foro competente 20

CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES FINAIS **20**

Cláusula 23.ª – Comunicação da não renovação do contrato 20
Cláusula 24.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual 20
Cláusula 25.ª – Comunicações e notificações 21
Cláusula 26.ª – Contagem dos prazos 21
Cláusula 27.ª – Legislação aplicável 21

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS **22**

Cláusula 28.ª – Enquadramento 22
Cláusula 29.ª – Substituição de bens pelo fornecedor 22
Cláusula 30.ª – Requisitos das entregas dos bens 22
Cláusula 31.ª – Requisitos de higiene e qualidade dos bens objeto do lote 1 23
Cláusula 32.ª – Características dos bens a fornecer 24

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª - Enquadramento

1. O objeto do presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II do presente Caderno de Encargos, consiste no fornecimento contínuo de bens alimentares e de utensílios de cozinha, por lotes, para a APPACDM de Lisboa, correspondente aos seguintes lotes:

1.1. Lote 1: Bens alimentares;

1.2. Lote 2: Utensílios de cozinha.

2. Na execução do fornecimento objeto do contrato, observar-se-ão as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.

3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o adjudicatário obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o fornecimento objeto do contrato.

4. A responsabilidade de todos os trabalhos incluídos no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a APPACDM de Lisboa (doravante designada por Entidade Adjudicante), a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o fornecedor.

5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

Cláusula 2.ª - Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por Concurso Público sem publicação de Anúncio no Jornal Oficial da União Europeia que tem por objeto principal o fornecimento contínuo de bens alimentares e de utensílios de cozinha, por lotes, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na redação dada pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio, nas condições definidas nas Especificações Técnicas descritas na Parte II do presente caderno de encargos.

2. Os lotes objeto do procedimento em causa são:

a) Lote 1 – Bens alimentares;

b) Lote 2 – Utensílios de cozinha.

Cláusula 3.ª – Conteúdo contratual

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar da Entidade Adjudicante;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;

c) O presente Caderno de Encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 4.ª - Prazo contratual

1. Para cada um dos lotes objeto do procedimento, o contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada no respetivo contrato escrito.

2. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, para cada lote, o contrato terminará a sua vigência logo que seja atingido o primeiro dos seguintes limites:

a) O prazo de execução máximo de 6 (seis) meses, renovável automaticamente, por igual período, até ao máximo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrada em vigor do contrato;

b) O somatório de todos os fornecimentos atingir o valor base fixado para o lote objeto do contrato.

3. Em cada lote, quando verificado o disposto no número anterior da presente cláusula, extinguem-se apenas as obrigações e condições constantes no contrato relativo a esse lote.

4. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilibro financeiro, findo o prazo referido no nº 2, e caso não tenham sido esgotadas todas as quantidades previstas nas especificações técnicas do presente Caderno de Encargos, nem atingido o preço base fixado para o lote no âmbito do presente procedimento, o mesmo extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor dos bens não fornecidos, podendo dar-se por concluído o fornecimento.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Cláusula 5.ª – Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

a) Fornecer os bens objeto do contrato identificados na sua proposta, nos locais definidos pela Entidade Adjudicante, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Especificações Técnicas - Parte II, do presente Caderno de Encargos e, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;

b) Transportar os bens objeto do contrato, para o(s) local (ais) indicado(s) pela Entidade Adjudicante;

c) Cumprir o prazo de entrega dos referidos bens;

d) Fornecer os bens de acordo com os parâmetros de qualidade dos produtos e dos serviços de entrega;

e) Assegurar a garantia dos bens a fornecer, de acordo com a legislação em vigor;

f) Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos da execução do contrato;

g) Respeitar o horário de trabalho, os feriados e os dias de descanso praticados pela Entidade Adjudicante;

h) Esclarecer a Entidade Adjudicante em quaisquer dúvidas relacionadas com o objeto do contrato;

i) Executar um fornecimento de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;

j) Manter a validade de todas as autorizações legalmente exigidas para o exercício da atividade profissional;

k) Desempenhar as suas funções de acordo com as condições constantes da sua proposta;

l) Conduzir os fornecimentos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;

m) Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis ao fornecimento;

n) Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos à prestação de serviços e que resultem da ação ou omissão do(s) profissional(ais) por si empregues na execução das obrigações emergentes do contrato;

o) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;

p) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, sejam circunstâncias que constituam ou não força maior, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante. Sempre que houver interrupção da prestação de serviços não programada, o fornecedor emitirá, no prazo de 5 (cinco) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma;

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

r) Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;

s) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuado o fornecimento, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;

t) Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.

u) Responsabilizar-se quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, relacionadas com direitos de

propriedade intelectual, industrial ou afins, que sejam necessárias ao integral cumprimento das obrigações abrangidas pelo presente Caderno de Encargos, bem como por qualquer reclamação formulada à Entidade Adjudicante, resultante de violação dos direitos referidos, adotando a Entidade Adjudicante o procedimento que se revele mais adequado para a intervenção plena do adjudicatário na discussão e no esclarecimento, perante terceiros reclamantes ou quaisquer autoridades, das dúvidas que, neste âmbito, se coloquem. Caso a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o fornecedor indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;

v) Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;

w) Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;

2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª – Conformidade e operacionalidade do fornecimento

1. O fornecedor obriga-se a fornecer os bens objeto do(s) lote(s) a que concorre no âmbito do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.

2. Os bens objeto do contrato deverão ser novos e em perfeitas condições de ser utilizados para o fim a que se destinam, e instruídos pelos documentos que sejam necessários para a sua boa e integral utilização;

3. Com a entrega dos bens objeto do contrato ocorre a transferência da sua posse e propriedade para a Entidade Adjudicante, bem como o risco de deterioração ou perecimento que lhes está associado, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.

4. O fornecedor é responsável, perante a Entidade Adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância verificada nos bens objeto do contrato, que exista no momento em que os mesmos lhe são entregues e o efetivamente contratado.

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

Cláusula 7.ª – Controlo da execução e acompanhamento

1. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo fornecedor e o qual fará a inspeção e o acompanhamento do fornecimento, com a periodicidade e frequência que se considere necessárias.

2. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos fornecimentos serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente, diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.

3. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, a Entidade Adjudicante, através do gestor, procederá à inspeção qualitativa e quantitativa dos bens, com vista a verificar se está em conformidade com as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais que se encontram definidos nas citadas Especificações Técnicas e com os que constam mencionados na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

4. O fornecedor obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução do fornecimento, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;

5. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a participar nas reuniões que sejam convocadas pela Entidade Adjudicante para discussão do fornecimento objeto do contrato, a realizar nas instalações da Entidade Adjudicante, ou outras designadas por esta, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

6. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.

7. Sem prejuízo do referido no número anterior, para o acompanhamento da execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao adjudicatário os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma do fornecimento dos bens.

8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo fornecedor devem ser integralmente redigidos em português.

9. O fornecedor deve facultar à Entidade Adjudicante, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

10. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato, ou de alguém designado por este, quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do fornecedor.

11. O fornecedor não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito dos fornecimentos a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

12. As ações da presente cláusula não invalidam que a Entidade Adjudicante possa solicitar ao adjudicatário o livro de reclamações associado ao fornecimento que este executa no âmbito deste contrato, preenchendo-o com as falhas detetadas no âmbito da sua avaliação.

Cláusula 8.ª – Discrepâncias

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem

discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, o fornecedor no prazo máximo de 15 dias a contar da data em que a Entidade Adjudicante detete a discrepância.

2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo não superior a 3 dias úteis após o envio da comunicação por parte da Entidade Adjudicante, que for determinado pela Entidade Adjudicante, às alterações necessárias para garantir a operacionalidade do fornecimento e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

3. Imediatamente após a conclusão das alterações necessárias, o fornecedor deverá comunicar, por escrito, este facto à Entidade Adjudicante, de modo que esta última efetue uma nova inspeção de aceitação.

4. Os bens rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.

5. São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.

6. Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o fornecedor compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos, se a anomalia resultar de facto que não lhe seja imputável.

Cláusula 9.ª – Confidencialidade e proteção de dados pessoais

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

2. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que seja 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 das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

3. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.

4. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.

5. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.

6. Cada uma das Partes obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.

7. As Partes obrigam-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente procedimento, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.

8. O fornecedor 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 pela entidade adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.

9. Os dados pessoais a que o fornecedor tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da entidade adjudicante.

10. O fornecedor 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 pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela entidade adjudicante.

11. As Partes mais se obrigam a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.

12. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.

13. O fornecedor obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de dados Pessoais (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado abreviadamente por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), nomeadamente a:

a) Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;

b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;

c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;

d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;

e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;

f) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no caderno de encargos.

14. O fornecedor obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o fornecedor celebre com outras entidades por si subcontratadas.

15. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

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

17. No caso em que o fornecedor seja autorizado pela entidade adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

Cláusula 10.ª – Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 11.ª – Garantia de continuidade de fornecimento

O fornecedor deve assegurar a continuidade do fornecimento de bens que integram o objeto do contrato, durante todo o período de vigência do contrato, conforme definido no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 12.ª – Transição do fornecimento objeto do contrato

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o fornecedor obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição do fornecimento objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para o terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade do fornecimento objeto do contrato.

Cláusula 13.ª – Conflitos de interesses e imparcialidade

1. O fornecedor deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a Entidade Adjudicante.

2. O fornecedor obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 14.ª – Obrigações gerais da Entidade Adjudicante

1. Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:
   - *a)* Indicar a seguinte informação nas notas de encomendas a enviar, por cada uma das valências ou pelos serviços centrais da APPACDM de Lisboa, ao adjudicatário:
     i. Descrição dos bens a fornecer e respetivas quantidades, bem como a identificação da(s) valência(s) onde deverão ser entregues.
   - *b)* Efetuar o controlo da qualidade do fornecimento, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
   - *c)* Monitorizar os fornecimentos, em períodos regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotar os desvios registados, identificar as causas e solicitar ao fornecedor a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
   - *d)* Fiscalizar a execução dos fornecimentos, nomeadamente:
     i. Verificar se os bens estão a ser fornecidos em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
     ii. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do adjudicatário para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
     iii. Rejeitar os bens que não estejam nas devidas condições. Os géneros alimentares deverão ser, de imediato, substituídos pelo fornecedor, de modo que a confeção das refeições e dos lanches não sofra quaisquer atrasos.
   - *a)* Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas as informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários ao fornecimento, desde que não tenham carácter confidencial ou sigiloso;
   - *b)* Esclarecer o adjudicatário sobre quaisquer dúvidas operacionais relacionadas com a execução do contrato, através da mesma via pela qual foram formuladas, o mais prontamente possível, no prazo máximo de dois dias úteis após a receção do pedido de esclarecimento.
   - *c)* Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

Cláusula 15.ª – Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao fornecedor o preço constante na requisição efetuada, sendo considerados sempre os preços unitários dos bens de acordo com o apresentado na proposta adjudicada, em função das quantidades efetivamente entregues, até que seja atingido o valor base fixado para o respetivo lote, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O somatório dos valores das requisições não poderá ultrapassar o valor base fixado para o respetivo lote.

3. O valor base global do procedimento é de **202.528,00€ (duzentos e dois mil, quinhentos e vinte e oito euros),** acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os fornecimentos que constituem o objeto do contrato a celebrar durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 24 (vinte e quatro) meses, correspondente aos seguintes valores base por lote:

a) Lote 1 – Bens alimentares: **200.971,00€ (duzentos mil, novecentos e setenta e um euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

b) Lote 2 – Utensílios de cozinha: **1.557,00 € (mil, quinhentos e cinquenta e sete euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante e que o concorrente prevê realizar na prestação de serviços, como despesas de transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, despesas de alojamento, mão-de-obra, alimentação, deslocações, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, encargos com os seus subcontratados, bem como a utilização de marcas registadas, patentes ou licenças exigidas pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o adjudicatário no âmbito do contrato.

Cláusula 16.ª – Faturação e condições de pagamento

1. As faturas no âmbito do presente contrato, em conformidade com o disposto no artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos e nos termos do Decreto-Lei 123/2018, de 28 de dezembro, e subsequentes alterações, devem ser enviadas eletronicamente por uma das seguintes formas:

a) através de Intercâmbio Eletrónico de Dados (EDI), tendo a APPACDM de Lisboa – Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental selecionado a empresa YET - Your Electronic Transactions, Lda. para o fornecimento da solução de tratamento de faturas eletrónicas;

b) Carregamento manual dos dados de faturação na Plataforma da YET.

2. Nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, na atual redação dada pelo Decreto-Lei n.º 104/2021, de 27 de novembro, se o cocontratante for uma micro, pequena e média empresa pode utilizar mecanismos de faturação diferentes dos previstos no artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos, até 30 de junho de 2022, ou outra que lhe venha a suceder, em resultado de alterações à legislação atualmente em vigor.

3. Até 31 de dezembro de 2022 serão aceites faturas em PDF, as quais serão consideradas faturas eletrónicas para todos os efeitos previstos na legislação fiscal, nos termos do Despacho n.º 49/2022-XXIII, de 24 de maio.

4. Ressalva-se que não deverão ser remetidas simultaneamente faturas por mais do que uma via.

5. Se o cocontratante for utilizador das soluções da empresa YET deverá contactar o YET Customer Care Center através do email support@yetspace.com ou do telefone 253 309 903 e solicitar a ativação da parametrização de envio de documentos identificando a APPACDM de Lisboa como entidade a quem pretende efetuar o envio de informação.

6. Caso seja utilizador doutra solução de faturação eletrónica deverá solicitar ao seu fornecedor EDI para entrar em contacto com a YET através do email intervan@yetspace.com solicitando a ativação da parametrização de envio de documentos, identificando a sua empresa (NIF e designação social), bem como a APPACDM de Lisboa como entidade a quem pretende efetuar o envio de informação.

7. Na inexistência de qualquer solução de faturação eletrónica o cocontratante deverá selecionar e implementar uma solução de faturação eletrónica que se adeque ao seu sistema de faturação utilizado no processo de emissão de faturas e que cumpra com a obrigação legal imposta pelo artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos ou carregar manualmente os dados de faturação na plataforma da YET, devendo neste caso, entrar em contacto com a YET.

8. O adjudicatário deverá emitir uma fatura por cada nota de encomenda, a qual deve ser enviada pelo adjudicatário para a morada da valência que emitiu a nota de encomenda, ou para os serviços centrais (sede da APPACDM de Lisboa) se tiver sido esta a emitir a nota de encomenda.

9. As faturas a pagar num determinado mês deverão ser emitidas até ao dia 5 do mês seguinte, e deve estar, no mínimo, detalhada com indicação da quantidade de bens efetivamente fornecidos.

10. Nas faturas a emitir deverá constar, obrigatoriamente, a referência CP/002/2022 – Lote (X) [identificando o lote que lhe foi adjudicado], sob pena de devolução.

11. Se a adjudicação de ambos os lotes, recair sobre o mesmo concorrente, não poderão coexistir bens de ambos os lotes na mesma fatura.

12. O adjudicatário deve emitir a nota de crédito relativas às embalagens retornáveis no máximo até 5 dias após a data de emissão da fatura correspondente.

13. Os pagamentos serão efetuados pela Entidade Adjudicante no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após a apresentação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.

14. Os valores a faturar respeitarão os valores unitários apresentados na proposta adjudicada.

15. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, esta deve comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à regularização da situação.

16. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o fornecedor a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações a que está adscrito, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

Cláusula 17.ª – Revisão de preços

1. A revisão dos preços é admitida para o lote 1 – Bens alimentares, com a periodicidade prevista, neste caderno de encargos, para a renovação do contrato.

2. Para o lote 2 objeto do contrato não é admitida revisão de preços durante a globalidade do prazo de execução do contrato.

3. A revisão dos preços será aplicada ao preço unitário de cada bem objeto do lote1 a concurso e rege-se pela seguinte fórmula:

$$NPU_x = PU_x + PU_x \times \frac{\sum_{m=1}^{m=r}(T_{x_m} - IPF)}{r \times 100}$$

Sendo,

a) x = Bem objeto do lote 1, de acordo com a Cláusula 32.ª do presente Caderno de Encargos;

b) NPU_x = Novo preço unitário do bem;

c) PU_x = Preço unitário em vigor do bem;

d) m = mês (deverão ser considerados os últimos 6 meses relativamente à efetivação da revisão dos preços unitários para os quais existe o índice de preços no consumidor publicado no Instituto Nacional de Estatística de acordo com alínea f) da presente Cláusula);

e) r = período em meses de cada renovação = 6;

f) T_{x_m} = Índice de preços no consumidor publicado no Instituto Nacional de Estatística (INE) para um determinado mês *m*, aplicando-se obrigatoriamente os seguintes parâmetros:

i. Indicador: *Taxa de variação homóloga - Base 2012 - %) por Localização geográfica e Consumo individual por objectivo; Mensal;*

ii. Locação geográfica: *Continente*

iii. Índices:

BENS (DE ACORDO COM A CLÁUSULA 32.ª DO CADERNO DE ENCARGOS)		**CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJECTIVO PUBLICADO NO INE**
Grupo 1 – Bebidas	Artigos 1.1 a 1.25	Água mineral, refrigerantes e sumos de frutas e de produtos hortícolas
	Artigo 1.26	Cerveja
	Artigo 1.27 e Artigo 1.27	Vinho
Grupo 2 – Fruta	Artigo 2.1 a 2.45	Frutas
Grupo 3 – Mercearia	Artigo 3.1 a 3.28	Produtos alimentares n.d
Grupo 4 – Óleos, manteigas e outras gorduras	Artigo 4.1 a 4.16	Óleos e gorduras
Grupo 5 – Padaria:	Artigo 5.1	Pão e cereais
Grupo 6 – Legumes	Artigo 6.1 a 6.46	Produtos hortícolas

Grupo 7 - Doces e sobremesas	Artigo 7.1 a 7.30	Açúcar, confeitaria, mel e outros produtos à base de açúcar
Grupo 8- Salgados, snacks e aperitivos	Artigo 8.1 a 8.32	Carne
Grupo 9 – Peixaria	Artigo 9.1 a 9.26	Peixe, crustáceos e moluscos
Grupo 10 - Marisco e frutos do mar	Artigo 10.1 a 10.3	Peixe, crustáceos e moluscos
Grupo 11 - Farinhas e fermentos	Artigo 11.1 a 11.6	Pão e cereais
Grupo 12 – Açúcares	Artigo 12.1 a Artigo 12.4	Açúcar, confeitaria, mel e outros produtos à base de açúcar
Grupo 13 - Cereais e farinhas lácteas	Artigo 13.1 a Artigo 13.38	Pão e cereais
Grupo 14 - Temperos e molhos	Artigo 14.1 a Artigo 14.23	Produtos alimentares n.d
Grupo 15 – Lacticínios	Artigo 15.1 a 15.37	Leite, queijo e ovos
Grupo 16 - Chocolates, cafés, infusões e chás	Artigo 16.1; Artigo 16.2 e Artigo 16.7 a 16.14	Café, chá e cacau
	Artigo 16.3 a 16.6	Açúcar, confeitaria, mel e outros produtos à base de açúcar
Grupo 17 - Refeições pré-cozinhadas	Artigo 17.1 a 17.7	Cantinas

g) IPF = Índice a fixar no contrato para cada bem, obtido com base na última taxa publicada no Instituto Nacional de Estatística (INE) para o indicador *Taxa de variação homóloga - Base 2012 - %) por Localização geográfica e Consumo individual por objectivo; Mensal;* de acordo com os índices referidos na alínea anterior.

3. A revisão de preços deve ser proposta pela parte interessada com uma antecedência mínima de 30 dias relativamente à efetivação da revisão dos preços unitários. Os cálculos da revisão de preços devem ser efetuados pelo interessado e apresentado à outra parte para aprovação.

4. Caso a Entidade Adjudicante não aceite a revisão de preços apresentada pelo fornecedor, reserva-se o direito de não renovar o contrato nos termos previstos no presente caderno de encargos.

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 18.ª – Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode deduzir no preço a pagar mensalmente ao adjudicatário o valor de eventuais sanções, de acordo com o seguinte, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido:

a) 2% por cada dia de atraso nos prazos estabelecidos sobre o valor total dos bens objeto de requisição;

b) 2% sobre o valor total dos bens objeto de requisição nos quais se verifique quantidades entregues inferiores às quantidades requisitadas.

c) Sempre que forem obtidas, pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade dos alimentos, poderá ser aplicada ao fornecedor uma multa até 10% ao valor total a pagar pelos bens objeto de requisição em que foram obtidos resultados não aceitáveis;

d) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do fornecedor, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor dos bens em falta e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de bens alternativo. Sem prejuízo de, em caso de se verificar reincidência por parte do fornecedor, a Entidade Adjudicante, reserva-se o direito de rescindir o contrato.

2. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos do número anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento a Entidade Adjudicante terá em conta o grau de culpa do fornecedor, a sua eventual reiteração e as consequências do incumprimento.

4. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

5. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a Entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.

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 sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecedor.

8. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.ª – Força maior

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

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, 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 Fornecedor, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Fornecedor 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 Fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo Fornecedor, de normas legais;

e) Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do Fornecedor, 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 fornecedor não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros;

h) Eventos decorrentes da pandemia Covid-19, na medida em que aquando da tramitação do procedimento este facto é de conhecimento notório de todas as partes.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, devendo a parte que a invoca indicar as obrigações emergentes do contrato cujo cumprimento, no seu entender, se encontra impedido ou dificultado por força de tal ocorrência, e as medidas que pretende pôr em prática a fim de mitigar o impacto da referida situação e os respetivos prazos e custos.

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

6. Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.

Cláusula 20.ª – Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º por remissão do artigo 451.º, todos do CCP, designadamente, nos casos de:

a) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao adjudicatário;

b) Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;

c) Incumprimento, por parte do adjudicatário e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes da entidade adjudicante no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução da prestação de serviços;

d) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato e sem prévia autorização da Entidade Adjudicante;

e) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;

f) O fornecedor se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;

g) Se ocorrer caso de força maior impeditivo de execução do contrato em tempo julgado útil pela entidade adjudicante, desde que o atraso provocado por tal circunstância tenha implicado a ausência de fornecimento de duas requisições consecutivas;

h) Atraso na entrega dos bens objeto de requisição por um período superior a 3 meses, ou se o fornecedor declarar por escrito que o atraso na entrega excederá esse prazo;

i) Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º 1 da Cláusula 18.ª do presente Caderno de Encargos, por mais de 5 vezes, na mesma valência;

j) Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º 1 da Cláusula 18.ª do presente Caderno de Encargos, por mais de 15 vezes, em todas as valências;

k) Se for aplicada a sanção prevista na alínea c) ou na alínea d) do n.º 1 da Cláusula 18.ª do presente Caderno de Encargos, por mais de 2 vezes, na mesma valência;

l) Se for aplicada a sanção prevista na alínea c) ou na alínea d) do n.º 1 da Cláusula 18.ª do presente Caderno de Encargos, por mais de 5 vezes, em todas as valências;

m) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de pedidos ou instruções transmitidas no exercício do poder de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.ª e 8ª do presente Caderno de Encargos sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;

n) Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.ª e 8ª do presente Caderno de Encargos;

o) Condenação do adjudicatário, por sentença transitada em julgado, por crime que afete a idoneidade profissional e em que não tenha ocorrido a reabilitação judicial;

p) Prestação de falsas declarações pelo adjudicatário;

q) Falta de comunicação à entidade adjudicante da alteração dos poderes de representação dos seus mandatários nos contratos, da denominação e sede social ou da alteração da sua situação jurídico/comercial;

r) Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais respeitantes ao contrato.

2. A Entidade Adjudicante também pode resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 335.º e 336.º do CCP.

3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, nem faz cessar as obrigações acessórias respeitantes a essas mesmas prestações, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, podendo o fornecedor pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.

4. O disposto nos números anteriores não prejudica o direito de indemnização à Entidade Adjudicante nos termos gerais do direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato ou de outros prejuízos.

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

Cláusula 21.ª – Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o adjudicatário pode resolver o contrato em caso de:

a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;

b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;

c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.

3. Nos casos previstos na alínea *c)*, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo fornecedor à entidade adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 22.ª – Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da Entidade Adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 23.ª – Comunicação da não renovação do contrato

1. As partes devem comunicar à outra a vontade de não renovar o contrato, respeitando um aviso prévio de 30 dias, não havendo lugar à obrigação de indemnização.

2. A comunicação deve ser escrita e redigida em português, pelos meios previstos na cláusula 25.ª do presente Caderno de Encargos e de acordo com o estabelecido no artigo 468.º do CCP.

Cláusula 24.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação do fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

Cláusula 25.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 escritas e redigidas em português:
   a) Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública utilizada pela Entidade Adjudicante;
   b) Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelo meio referido no número anterior, bem como através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção para o domicílio ou sede contratual das entidades a identificar no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
3. No caso das comunicações do fornecedor à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

Cláusula 26.ª – Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados e na respetiva contagem não se inclui o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr.

Cláusula 27.ª – Legislação aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação, nos termos da Lei 30/2021, de 21 de maio, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 28.ª – Enquadramento

1. O presente procedimento tem como objetivo o fornecimento contínuo de bens alimentares e de utensílios de cozinha, por lotes, para a APPACDM de Lisboa, para as valências da Entidade Adjudicante, pelo prazo de execução máximo de 24 (vinte e quatro) meses, caso venham a ocorrer todas as renovações previstas, devendo ser respeitado o disposto na presente cláusula e seguintes.

2. Os lotes a concurso são:

a) Lote 1: Bens alimentares;

b) Lote 2: Utensílios de cozinha.

3. O fornecimento dos bens será permanente e contínuo e será efetuado através de requisições da APPACDM de Lisboa, consoante as necessidades da mesma.

Cláusula 29.ª – Substituição de bens pelo fornecedor

1. Na eventualidade de ser necessário proceder à substituição de bens durante o período de vigência do contrato, o fornecedor deverá apresentar produto(s) com características técnicas e qualidade semelhante ao produto original, só podendo a substituição ser efetivada mediante prévia autorização da Entidade Adjudicante.

2. Para efeitos do número anterior, o adjudicatário deverá fornecer todos os elementos necessários à avaliação da adequação da substituição por parte da APPACDM de Lisboa, nomeadamente causa que originou a necessidade de substituição, amostras, fotografias e especificações técnicas e funcionais dos novos bens que pretende fornecer.

3. O preço do novo bem não poderá ser superior ao preço do bem substituído.

Cláusula 30.ª – Requisitos das entregas dos bens

1. Os bens objeto de ambos os lotes do presente procedimento, serão entregues mediante requisição da Entidade Adjudicante.

2. Os bens objeto de ambos os lotes objeto do contrato deverão ser entregues nas instalações da APPACDM de Lisboa em dias úteis, entre as 8h30 e as 11h30 ou entre as 15h00 e as 16h30, com possibilidade de entrega nas seguintes valências:

Designação	Morada
Serviços Centrais	Rua Adolfo Coelho, Nº9 A,1900, Lisboa (subcave)
Lar Penha de França	Rua da Penha de França, Nº 234 - c/v 1, 2, 3, 1900-298, Lisboa
Lar de Pedralvas	Rua Ary dos Santos, Nº3 - 3 A, 1500-063, Lisboa
Casas de Alapraia Casa 1	Rua Projetada à Rua Félix Pereira, Lt. 1 a 7, 2765-042, São Joao do Estoril
Casas de Alapraia Casa 2	Travessa Dr. Félix Pereira, n.º 190, 2765-024 S. João do Estoril
Centro Júlia Moreira	Rua Adolfo Coelho, Nº9 A,1900, Lisboa
CAO Bonny Stilwell	Largo da Ajuda, Nº18, 1300-018, Lisboa
CAO Ajuda	Pátio do Seabra, n.º 1, 1300-021 Lisboa

Creche "A Tartaruga e a Lebre"	R. Carlos Mayer, n.º 4, 1700-102 Lisboa
Centro Quinta dos Inglesinhos	Pêra de Baixo – 2825-108 Monte da Caparica

3. Durante a execução do contrato, a APPACDM de Lisboa poderá alterar a morada de qualquer das valências no número anterior, ou acrescentar ou substituir algumas das valências ali indicadas, desde que as alterações de morada ou as novas valências que venham a ser indicadas se situem nos concelhos de Lisboa, Cascais e Almada.

4. Sempre que ocorra uma das modificações a que se refere o número anterior, o adjudicatário será informado na nota de encomenda referente à primeira encomenda a ser entregue na nova morada ou na nova valência.

5. A entrega dos bens deve respeitar o estabelecido na nota de encomenda enviada pela APPACDM de Lisboa.

6. Sem prejuízo de outro acordo escrito entre as partes, os bens de ambos os lotes objeto do contrato deverão ser entregues no prazo indicado na proposta adjudicada após o envio da nota de encomenda por parte da APPACDM de Lisboa, não podendo este prazo ser superior a **2 (dois) dias úteis.**

7. Durante a execução do contrato, excecionalmente e fundamentadamente, o prazo de entrega dos bens poderá ser alterado mediante acordo escrito entre as partes.

8. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação de todos os bens objeto do(s) lote(s) que lhe for(em) adjudicado(s), devendo ser executados de acordo com todas as normas exigíveis e de acordo com legislação em vigor.

9. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do fornecedor.

10. As operações de entrega de bens deverão discriminar devidamente os bens fornecidos, o seu preço unitário e o valor global do fornecimento, respeitando rigorosamente as especificações dos bens colocados a concurso, definidos no presente Caderno de Encargos.

11. A prática de irregularidades no e durante o fornecimento, nomeadamente a recusa dos bens, por incumprimento dos requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso, implica a aplicação ao fornecedor faltoso das penalidades contratuais constantes na Cláusula 18.ª do Caderno de Encargos.

12. Sem prejuízo do cumprimento das disposições gerais relativas à devolução de bens que se apresentam em mau estado ou fora das condições estipuladas na lei e no presente Caderno de Encargos, será feita por conta e risco do fornecedor.

13. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação de todos os produtos, devendo ser asseguradas todas as normas para o cumprimento das regras higieno-sanitárias exigíveis e de acordo com legislação em vigor.

Cláusula 31.ª – Requisitos de higiene e qualidade dos bens objeto do lote 1

1. Os produtos alimentares devem ser fornecidos frescos não podendo ser submetidos a processos de manutenção prolongado, excetuando os produtos que tenham a indicação expressa de "congelados ou ultracongelados" ou de "preparados ou processados".

2. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, a APPACDM de Lisboa reserva-se o direito de recusar qualquer bem alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados para cada produto no presente Caderno de Encargos e na legislação em vigor aplicável, designadamente, produtos em estado de decomposição ou oxidação, com prazo de validade ultrapassado, ou frutas ou legumes que não se encontrem nos estados de desenvolvimento e maturação ideais para o seu o consumo, e ainda, no caso dos congelados ou ultracongelados, produtos que não se encontrem nas referidas condições de conservação.

3. No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer de outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos à APPACDM de Lisboa contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo a APPACDM de Lisboa recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, que não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.

4. Se o resultado do controlo de qualidade dos bens efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo fornecedor.

5. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor.

6. Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas para o transporte de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

7. O pessoal que efetua o transporte e a distribuição de bens alimentares, deverá usar vestuário adequado aos bens a transportar, em perfeito estado de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene pessoal.

Cláusula 32.ª – Características dos bens a fornecer

1. As seguintes listagens estabelecem os bens a fornecer por cada um dos lotes objeto do presente procedimento pelo período máximo de 24 (vinte e quatro) meses.

2. As quantidades previstas nas tabelas seguintes são meramente indicativas das ocorrências dos meses anteriores, servindo apenas para os concorrentes elaborarem a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade requisitada menor ou maior, em função das necessidades de consumo.

3. No caso de serem referenciadas marcas, as mesmas são meramente indicativas, sendo possibilitada a substituição por outra, desde que equivalente em características e composição.

4. Na proposta a apresentar, os concorrentes poderão apresentar um modo de fornecimento diferente do referido nas tabelas abaixo, desde que cumulativamente:

a) sejam respeitadas a totalidade das quantidades para 24 meses;

b) seja apresentado um único preço unitário **(com duas casas decimais)** para cada um dos bens objeto do lote a que concorre, devendo esse preço unitário estar de acordo com o modo de fornecimento proposto pelo concorrente.

5. Os bens a adquirir em cada um dos lotes em causa, devem estar em conformidade com as especificações técnicas apresentadas nas seguintes tabelas, sob pena de exclusão:

LOTE 1 – BENS ALIMENTARES				
CÓDIGO	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS BENS**	**PROCESSAMENTO**	**MODO DE FORNECIMENTO**	**QUANTIDADE ESTIMADA PARA 24 MESES**
GRUPO 1 - BEBIDAS				
1.1	Refrigerante gaseificado com sabor a limão	Preparados ou Processados	Embalagem com 6 unidades de 1,5 L	42 unidades
1.2	Xarope groselha 1 Litro	Preparados ou Processados	Unidade	77 unidades
1.3	Sumo concentrado maracujá para diluir 1 Litro	Preparados ou Processados	Unidade	130 unidades
1.4	Sumo concentrado laranja 1 Litro	Preparados ou Processados	Unidade	6 unidades
1.5	Sumo concentrado tropical 1 Litro	Preparados ou Processados	Unidade	196 unidades
1.6	Sumo concentrado pêssego 1 Litro	Preparados ou Processados	Unidade	54 unidades
1.7	Sumo Pera Rocha TET	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	24 unidades
1.8	Sumo laranja 1L	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	168 unidades
1.9	Sumo laranja 0,33L	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 0,33L	96 unidades
1.10	Sumo ananás TET	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	204 unidades
1.11	Sumo de manga magdalena TET	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	252 unidades
1.12	Néctar maracujá	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	12 unidades
1.13	Sumo de frutos vermelhos	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	24 unidades

1.14	Néctar multifrutos	Preparados ou Processados	Embalagem com 30 unidades de 200ml	6846 unidades
1.15	Néctar maçã 1L	Preparados ou Processados	Unidade	180 unidades
1.16	Néctar tropical 1L	Preparados ou Processados	Unidade	36 unidades
1.17	Néctar ananás 1L	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	84 unidades
1.18	Néctar frutos tropicais 1 L	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	12 unidades
1.19	Sumo 100% maçã 1L	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 1L	636 unidades
1.20	Sumo 100% multifrutos 1L	Preparados ou Processados	Unidade	948 unidades
1.21	Água 1,5 L PET	Preparados ou Processados	Embalagem com 6 unidades de 1,5L	1818 unidades
1.22	Água 0,33 L PET	Preparados ou Processados	Embalagem com 12 unidades de 330ml	7704 unidades
1.23	Água com gás 0,25 L TP	Preparados ou Processados	Embalagem com 24 unidades de 250ml	240 unidades
1.24	Água 5 L	Preparados ou Processados	Unidade	75 unidades
1.25	Água 0,5 L PET	Preparados ou Processados	Embalagem com 6 unidades de 500ml	528 unidades
1.26	Cerveja branca 4 x 6 0,33	Preparados ou Processados	Embalagem de 24 unidades de 200 ml	168 unidades
1.27	Vinho tinto 1 L	Preparados ou Processados	Unidade	12 unidades
1.28	Vinho branco 1 L	Preparados ou Processados	Unidade	550 unidades
GRUPO 2 - FRUTA				
2.1	Banana importada	Frescos	KG	1143 KG
2.2	Manga	Frescos	Caixa com aproximadamente 4 KG	20 KG
2.3	Nectarina b	Frescos	KG	14 KG
2.4	Laranja importada 5 Categoria I	Frescos	KG	36 KG
2.5	Laranja importada 3 Categoria I	Frescos	KG	83 KG
2.6	Limão importado	Frescos	KG	130 KG

2.7	Limão nacional	Frescos	KG	249 KG
2.8	Laranja calibre 8 (64/73)	Frescos	KG	938 KG
2.9	Tangerina	Frescos	KG	3200 KG
2.10	Ameixa preta/vermelha	Frescos	KG	26 KG
2.11	Pera packham's 70/75	Frescos	KG	54 KG
2.12	Pera packham's 65/70	Frescos	KG	104 KG
2.13	Pêssego b (61-67)	Frescos	KG	85 KG
2.14	Ortaniques	Frescos	KG	14 KG
2.15	Maçã reineta 65/70	Frescos	KG	26 KG
2.16	Morango grado	Frescos	KG	5 KG
2.17	Laranja calibre 5 (73/84)	Frescos	KG	130 KG
2.18	Maçã golden 70/75	Frescos	KG	896 KG
2.19	Melão branco	Frescos	KG	328 KG
2.20	Melão verde	Frescos	KG	360 KG
2.21	Melancia	Frescos	KG	102 KG
2.22	Meloa galia	Frescos	KG	21 KG
2.23	Banana pequena	Frescos	KG	60 KG
2.24	Maçã golden 70/75 importada	Frescos	KG	206 KG
2.25	Maçã starking 70/75 importada	Frescos	KG	122 KG
2.26	Maçã starking 70/75	Frescos	KG	455 KG
2.27	Maçã starking 60/65 importada	Frescos	KG	17 KG
2.28	Maçã reineta 70/75	Frescos	KG	423 KG
2.29	Castanha 70/90 16kg	Frescos	KG	16 KG
2.30	Diospiros	Frescos	KG	18 KG
2.31	Damascos	Frescos	KG	12 KG
2.32	Pera rocha 60/65	Frescos	KG	701 KG
2.33	Clementinas	Frescos	KG	432 KG

2.34	Pera rocha 70/75	Frescos	KG	741 KG
2.35	Uva branca	Frescos	KG	4 KG
2.36	Kiwi	Frescos	KG	604 KG
2.37	Laranja calibre 3 (81/92)	Frescos	KG	412 KG
2.38	Abacaxi América do Sul	Frescos	KG	215 KG
2.39	Laranja importada 8 Categoria I	Frescos	KG	201 KG
2.40	Maçã golden 60/65	Frescos	KG	298 KG
2.41	Maçã golden 60/65 importada	Frescos	KG	70 KG
2.42	Maçã starking 60/65	Frescos	KG	285 KG
2.43	Uva red globe	Frescos	KG	175 KG
2.44	Melancia 6kg a 14kg	Frescos	KG	349 KG
2.45	Pêssego em calda lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 840G	564 unidades
GRUPO 3 - MERCEARIA				
3.1	Grão-de-bico lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 850G	226 unidades
3.2	Feijão encarnado lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 820G	12 unidades
3.3	Feijão manteiga lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 820G	108 unidades
3.4	Feijão frade lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 820G	414 unidades
3.5	Concentrado tomate	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 800G	125 unidades
3.6	Tomate pelado em pedaços	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO780G	366 unidades
3.7	Milho doce lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 300G	90 unidades
3.8	Polpa tomate	Preparados ou Processados	Frasco de 1 litro	40 unidades
3.9	Tomate pelado inteiro	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 780G	424 unidades
3.10	Cogumelos laminados lata	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 780G	283 unidades
3.11	Lentilhas vermelhas	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 500G	5 KG
3.12	Feijão frade secos	Preparados ou Processados	Saco de 5 KG	5 KG
3.13	Feijão frade secos	Preparados ou Processados	Saco de 500G	15 unidades
3.14	Feijão catarino secos	Preparados ou Processados	Saco de 500G	21 unidades

3.15	Feijão branco secos	Preparados ou Processados	Saco de 500G	15 unidades
3.16	Feijão manteiga secos	Preparados ou Processados	Saco de 5 KG	105 KG
3.17	Grão-de-bico secos	Preparados ou Processados	Saco de 5 KG	35 KG
3.18	Feijão encarnado secos	Preparados ou Processados	Saco de 5 KG	20 KG
3.19	Ovos tipo M	Frescos	Caixa com 1 dúzia	1640 dúzias
3.20	Ovos tipo L	Frescos	Caixa com 15 ovos	128 caixas
3.21	Atum óleo vegetal 120 grs	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 120G	36 unidades
3.22	Atum pedaços óleo bolsa kg	Preparados ou Processados	KG	308 KG
3.23	Batata frita rodelas 45g	Preparados ou Processados	Unidade	195 unidades
3.24	Batata frita rodelas 400g	Preparados ou Processados	KG	24 KG
3.25	Batata frita palhinha 500g	Preparados ou Processados	KG	72 KG
3.26	Salsicha Lata 8 unidades	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 170G	1131 unidades
3.27	Salsichas Frasco 4 unidades	Preparados ou Processados	PL APROXIMADO 230G	12 unidades
3.28	Azeitona preta	Preparados ou Processados	Lata de 5 KG	2 unidades
GRUPO 4 – ÓLEOS, MANTEIGAS E OUTRAS GORDURAS				
4.1	Banha de suíno	Preparados ou Processados	Balde de aproximadamente 5 KG	40 KG
4.2	Banha de suíno	Preparados ou Processados	Balde de aproximadamente 1 KG	2 KG
4.3	Azeite extra virgem 0.75 pop up	Preparados ou Processados	Garrafa de 0,75L	98 unidades
4.4	AZEITE EXTRA VIRGEM 0.75 7º	Preparados ou Processados	Garrafa de 0,75L	1105 unidades
4.5	Azeite ref+virgem 1 L	Preparados ou Processados	Garrafa de 1 L	289 unidades
4.6	Azeite ref+virgem 3 L	Preparados ou Processados	Garrafa de 3 L	217 unidades
4.7	Azeite extra virgem 250 ml pet	Preparados ou Processados	Garrafa de 250 ml	9 unidades
4.8	Óleo 10 L	Preparados ou Processados	Garrafão 10 L	85 unidades
4.9	Óleo girassol 1 L	Preparados ou Processados	Garrafa de 1 L	261 unidades
4.10	Óleo girassol 3 l	Preparados ou Processados	Garrafa de 3 L	6 unidades
4.11	Margarina culinária	Preparados ou Processados	Embalagem de 1 KG	77 KG

4.12	Margarina 100% veg. Magra para barrar, c/ ómega 3 – 250 G	Preparados ou Processados	Embalagem de 250 G	4 unidades
4.13	Margarina 100% veg. Magra para barrar c/ ómega 3 – 450 G	Preparados ou Processados	Embalagem de 450 G	179 unidades
4.14	Margarina 100% veg. para barrar 450 G	Preparados ou Processados	Embalagem de 450 G	540 KG
4.15	Creme vegetal 59% kg	Preparados ou Processados	KG	195 KG
4.16	Manteiga com sal	Preparados ou Processados	Embalagem de 250 G	553 KG
GRUPO 5 - PADARIA				
5.1	Pão ralado	Preparados ou Processados	KG	35 KG
GRUPO 6 - LEGUMES				
6.1	Cebola saco 5 kg	Frescos	Saco de 5 KG	380 KG
6.2	Cebola granel	Frescos	KG	2020 KG
6.3	Batata de conservação granel	Frescos	KG	2540 KG
6.4	Batata branca granel	Frescos	KG	5700 KG
6.5	Batata roxa granel	Frescos	KG	2760 KG
6.6	Pimentos vermelhos	Frescos	KG	32 KG
6.7	Tomate grado	Frescos	KG	41 KG
6.8	Tomate rama	Frescos	KG	5 KG
6.9	Couve coração	Frescos	KG	722 KG
6.10	Couve lombardo	Frescos	KG	83 KG
6.11	Couve portuguesa/penca	Frescos	KG	234 KG
6.12	Cenoura	Frescos	KG	2490 KG
6.13	Nabo s/ rama	Frescos	KG	341 KG
6.14	Abobora	Frescos	KG	521 KG
6.15	Couve-flor	Frescos	KG	19 KG
6.16	Salsa	Frescos	KG	8 KG
6.17	Tomate medio	Frescos	KG	503 KG

6.18	Alface	Frescos	KG	2003 KG
6.19	Pimentos verdes	Frescos	KG	14 KG
6.20	Alho francês/verde	Frescos	KG	246 KG
6.21	Espinafres	Frescos	KG	148 KG
6.22	Grelos de couve-hortos	Frescos	KG	4 KG
6.23	Nabiças	Frescos	KG	406 KG
6.24	Pepino	Frescos	KG	78 KG
6.25	Agrião	Frescos	KG	245 KG
6.26	Feijao verde	Frescos	KG	547 KG
6.27	Coentros	Frescos	KG	30 KG
6.28	Couve roxa	Frescos	KG	1 KG
6.29	Brócolos frescos	Frescos	KG	94 KG
6.30	Courgette	Frescos	KG	612 KG
6.31	Batata-doce	Frescos	KG	26 KG
6.32	Alhos secos	Frescos	KG	151 KG
6.33	Caldo verde	Congelados ou ultracongelados	KG	51 KG
6.34	Castanha congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	4 KG
6.35	Favas finas congeladas	Congelados ou ultracongelados	KG	13 KG
6.36	Espinafre folhas porções congeladas	Congelados ou ultracongelados	KG	78 KG
6.37	Ervilhas congeladas	Congelados ou ultracongelados	KG	115 KG
6.38	Macedónia congeladas	Congelados ou ultracongelados	KG	338 KG
6.39	Feijão verde plano cort.congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	60 KG
6.40	Couve-flor congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	100 KG
6.41	Brócolos soltos congelados	Congelados ou ultracongelados	KG	223 KG
6.42	Cenoura baby 6/14 congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	13 KG
6.43	Couve bruxelas congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	48 KG
6.44	Alho francês rodelas congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	50 KG

6.45	Batata pré-frita palitos 7/7	Congelados ou ultracongelados	Embalagem de 2,5KG	600 KG
6.46	Puré de batata com leite	Congelados ou ultracongelados	KG	2 KG
GRUPO 7 - DOCES E SOBREMESAS				
7.1	Coco ralado	Preparados ou Processados	KG	14 KG
7.2	Puré de manga congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	63 KG
7.3	Ananás em calda lata	Preparados ou Processados	PL 820 aproximado	416 unidades
7.4	Bolacha água sal 250G	Preparados ou Processados	Caixa de 4 KG	220 KG
7.5	Bolacha torrada	Preparados ou Processados	Embalagem de 200 G	68 KG
7.6	Bolacha maria	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 pacotes de 200G	1378 KG
7.7	Bolacha maria sem glúten	Preparados ou Processados	Caixa com 10 embalagens de 400 G	50 caixas
7.8	Bolacha digestiva aproximadamente 380 G	Preparados ou Processados	Unidade	19 unidades
7.9	Tortitas milho aproximadamente 108 G	Preparados ou Processados	Unidade	8 unidades
7.10	Tortitas arroz integral aproximadamente 115 G	Preparados ou Processados	KG	8 KG
7.11	Caramelo líquido aproximadamente 1,3 KG	Preparados ou Processados	KG	13 KG
7.12	Mel top down aproximadamente 500 G	Preparados ou Processados	Unidade	1 Unidade
7.13	Doce morango aproximadamente 330 G	Preparados ou Processados	Unidade	138 unidades
7.14	Doce frutos silvestres aproximadamente 330 G	Preparados ou Processados	Unidade	154 unidades
7.15	Doce pêssego aproximadamente 330 G	Preparados ou Processados	Unidade	337 unidades
7.16	Doce tomate aproximadamente 330 G	Preparados ou Processados	Unidade	30 unidades
7.17	Marmelada 900 G	Preparados ou Processados	KG	1080 KG
7.18	Marmelada 450 G	Preparados ou Processados	KG	13,5 KG
7.19	Gelatina pêssego em pó	Preparados ou Processados	KG	203 KG
7.20	Gelatina ananas em pó	Preparados ou Processados	KG	500 KG
7.21	Gelatina morango em pó	Preparados ou Processados	KG	450 KG
7.22	Gelatina laranja em pó	Preparados ou Processados	KG	151 KG
7.23	Gelatina tutti-frutti em pó	Preparados ou Processados	KG	313 KG
7.24	Pudim chocolate em pó	Preparados ou Processados	KG	48 KG

7.25	Pudim morango em pó	Preparados ou Processados	KG	43 KG
7.26	Pudim caramelo em pó	Preparados ou Processados	KG	97 KG
7.27	Pudim baunilha em pó	Preparados ou Processados	KG	7 KG
7.28	Leite creme em pó	Preparados ou Processados	KG	94 KG
7.29	Leite condensado cozido lata 397 G	Preparados ou Processados	Unidade	73 unidades
7.30	Leite condensado lata 397 G	Preparados ou Processados	Unidade	240 unidades
GRUPO 8- SALGADOS, SNACKS E APERITIVOS				
8.1	Rissóis carne	Congelados ou ultracongelados	Unidade	4800 unidades
8.2	Croquetes carne	Congelados ou ultracongelados	Caixa com 50 unidades	4 350 unidades
8.3	Chamuscas carne	Congelados ou ultracongelados	Caixa com 120 unidades	120 unidades
8.4	Pasteis de bacalhau	Congelados ou ultracongelados	Caixa com 50 unidades	2 600 unidades
8.5	Rissol pescada 42g	Congelados ou ultracongelados	Caixa com 100 unidades	1 400 unidades
8.6	Rissol pescada 33g	Congelados ou ultracongelados	Unidade	900 unidades
8.7	Frango congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	1347 KG
8.8	Perna frango n/calibrada extra congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	460 KG
8.9	Pato com miúdos congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	27 KG
8.10	Perna de peru congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	230 KG
8.11	Perna de frango n/ calibrada congelada importada	Congelados ou ultracongelados	KG	748 KG
8.12	Coelho congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	42 KG
8.13	Espetadas peru (1 espeto) congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	217 KG
8.14	Bife de frango congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	213 KG
8.15	Bife de peru congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	175 KG
8.16	Entrecosto congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	125 KG
8.17	Febras porco congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	143 KG
8.18	Pa porco limpa-3d congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	387 KG
8.19	Perna porco limpa desmanchada	Congelados ou ultracongelados	KG	8 KG
8.20	Costeletas porco congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	87 KG

8.21	Peito de peru fatiado pl aproximadamente 90G	Frescos	Unidade	59 unidades
8.22	Chouriço corrente	Frescos	KG	81 KG
8.23	Bacon/toucinho fumado metades	Frescos	KG	125 KG
8.24	Bacon s/ couro 1,5kg	Frescos	KG	14 KG
8.25	Chourição inteiro	Frescos	KG	20 KG
8.26	Fiambre pá barra	Frescos	KG	272 KG
8.27	Fiambre pá fatias	Frescos	KG	188 KG
8.28	Fiambre perna fatiado	Frescos	KG	92 KG
8.29	Fiambre peito perú fatiado 750 G	Frescos	KG	22,50 KG
8.30	Mortadela simples vácuo 1,8 KG	Frescos	KG	63 KG
8.31	Mortadela peru	Frescos	KG	4 KG
8.32	Chourição fatiado 500 G	Frescos	KG	127 KG
GRUPO 9 - PEIXARIA				
9.1	Barrinhas de pescada	Congelados ou ultracongelados	KG	240 KG
9.2	Red fish congelado 300/500 G	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 3 KG	105 KG
9.3	Red fish congelado 200/250G	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	36 KG
9.4	Red fish posta media congelado	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	6 KG
9.5	Pesc. 2 posta media - cozer restauração	Congelados ou ultracongelados	KG	119 KG
9.6	Solha 0,2-0,4kg congelada	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	30 KG
9.7	Solha 0,4-0,6 congelada	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	36 KG
9.8	Solha posta 115-150 congelada	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	18 KG
9.9	Pesc. 3 posta congelada 200-250	Congelados ou ultracongelados	KG	506 KG
9.10	Perca posta congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	529 KG
9.11	Pesc. 2 posta arg. congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	47 KG
9.12	Pescada arg cong congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	20 KG
9.13	Filete solha congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	378 KG
9.14	Pesc. 3 posta arg. congelada 180 x 220 restauração	Congelados ou ultracongelados	KG	652 KG

9.15	Filete pescada soltos 3kg	Congelados ou ultracongelados	KG	9 KG
9.16	Filete pescada arg. 6kg	Congelados ou ultracongelados	Caixa de 6 KG	42 KG
9.17	Maruca posta media congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	633 KG
9.18	Peixe espada preto c/p posta restauração	Congelados ou ultracongelados	KG	355 KG
9.19	Filete salmão congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	153 KG
9.20	Lula limpa 10/20 congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	113 KG
9.21	Filete bacalhau medio congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	207 KG
9.22	Migas salgadas secas (paloco)	Frescos	KG	275 KG
9.23	Bacalhau crescido salgado seco embalado	Frescos	KG	95 KG
9.24	Bacalhau corrente salgado seco embalado	Frescos	KG	239 KG
9.25	Bacalhau demolhado desfiado (pacif) congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	3 KG
9.26	Bacalhau demolhado posta c/lombo congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	95 KG
GRUPO 10 - MARISCO E FRUTOS DO MAR				
10.1	Ameijoa congelada	Congelados ou ultracongelados	KG	25 KG
10.2	Delícias do mar congeladas	Congelados ou ultracongelados	KG	10 KG
10.3	Camarão c/cabeça 41/50 congelado	Congelados ou ultracongelados	KG	4 KG
GRUPO 11 - FARINHAS E FERMENTOS				
11.1	Farinha t65 uso culinário 5 KG	Preparados ou Processados	KG	140 KG
11.2	Farinha com fermento	Preparados ou Processados	KG	110 KG
11.3	Farinha para bolos fina 1 KG	Preparados ou Processados	KG	249 KG
11.4	Farinha/amido milho	Preparados ou Processados	KG	45 KG
11.5	Farinha t55 sem fermento 10 KG	Preparados ou Processados	KG	20 KG
11.6	Fermento 150 G	Preparados ou Processados	Unidade	60 unidades
GRUPO 12 - AÇÚCARES				
12.1	Açúcar granulado saco papel	Preparados ou Processados	KG	1900 KG
12.2	Adoçante pó sticks	Preparados ou Processados	Caixa com 250 unidades	15 unidades
12.3	Açúcar areado amarelo	Preparados ou Processados	KG	26 KG

12.4	Açúcar saquetas 6g	Preparados ou Processados	KG	10 KG
GRUPO 13 - CEREAIS E FARINHAS LÁCTEAS				
13.1	Corn flakes 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	51 unidades
13.2	Corn flakes 500 G	Preparados ou Processados	Unidade	374 unidades
13.3	Cereais estrelitas	Preparados ou Processados	Unidade	75 unidades
13.4	Flocos aveia finos 400 G	Preparados ou Processados	Unidade	1338 unidades
13.5	Muesli cereais e fruta 1 KG	Preparados ou Processados	KG	10 KG
13.6	Cereais + fibra 300 G	Preparados ou Processados	Unidade	2 756 unidades
13.7	Cereais + linha 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	30 unidades
13.8	Cereais de mel 300 G	Preparados ou Processados	Unidade	118 unidades
13.9	Farinha l. Frutos var com glúten 200 G	Preparados ou Processados	Unidade	113 unidades
13.10	Farinha l. Multifrutos sem glúten 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	113 unidades
13.11	Farinha l. Maca 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	62 unidades
13.12	Farinha l. Papa c/leite 5 frutos 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	219 unidades
13.13	Farinha la s.nat aveia manga/banana 240 G	Preparados ou Processados	Unidade	34 unidades
13.14	Farinha la s.nat aveia maçã/cenoura 240 G	Preparados ou Processados	Unidade	36 unidades
13.15	Farinha l. N/l bl 8 cereais mel 0%açucar 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	90 unidades
13.16	Farinha l. -40% açúcar 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	15 unidades
13.17	Farinha papa não láctea 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	57 unidades
13.18	Far 1 papa l s/gl 3 frut 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	6 unidades
13.19	Farinha l 3 cereais pera 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	18 unidades
13.20	Farinha arroz sem glúten 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	1 unidade
13.21	Farinha arroz sem glúten s/ad açúcar 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	214 unidades
13.22	Farinha l. MA/BA/FR.B/aveia 200 G	Preparados ou Processados	Unidade	33 unidades
13.23	Flocos cereais com mel 750 G	Preparados ou Processados	Unidade	1617 unidades
13.24	Farinha l.a. com glúten 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	222 unidade
13.25	Arroz longo carolino 1 KG	Preparados ou Processados	KG	154 KG

13.26	Arroz longo agulha 1 KG	Preparados ou Processados	KG	34 KG
13.27	Arroz basmati 1 KG	Preparados ou Processados	KG	52 KG
13.28	Arroz extralongo estufado 1 KG	Preparados ou Processados	KG	20 KG
13.29	Arroz extralongo estufado 5 KG	Preparados ou Processados	Unidade	122 unidades
13.30	Arroz E. L. Vaporizado 5 KG	Preparados ou Processados	Unidade	36 unidades
13.31	Esparguete 500 G	Preparados ou Processados	KG	559 KG
13.32	Macarronete riscado 500 G	Preparados ou Processados	KG	130 KG
13.33	Espirais tricolores 500 G	Preparados ou Processados	KG	181 KG
13.34	Couscous 250 G	Preparados ou Processados	KG	6 KG
13.35	Pevide 250 G	Preparados ou Processados	KG	12 KG
13.36	Cotovelinhos 500 G	Preparados ou Processados	KG	59 KG
13.37	Espirais 500 G	Preparados ou Processados	KG	32 KG
13.38	Lasanha 500 G	Preparados ou Processados	Unidade	33 Unidades
GRUPO 14 - TEMPEROS E MOLHOS				
14.1	Sal mesa 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	92 unidades
14.2	Sal cristal 1 KG	Preparados ou Processados	KG	298 KG
14.3	Vinagre vinho branco pet 250 ML	Preparados ou Processados	Unidade	9 unidades
14.4	Vinagre vinho branco 0,75 L	Preparados ou Processados	Unidade	227 unidades
14.5	Vinagre vinho branco 1 L	Preparados ou Processados	Unidade	3 unidades
14.6	Vinagre balsâmico 250 ML	Preparados ou Processados	Unidade	9 unidades
14.7	Ketchup 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	116 unidades
14.8	Ketchup 500 ML	Preparados ou Processados	Unidade	52 unidades
14.9	Mostarda 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	37 unidades
14.10	Maionese 500 ML	Preparados ou Processados	Unidade	99 unidades
14.11	Maionese 900 ML	Preparados ou Processados	Unidade	84 unidades
14.12	Maionese 250 ML	Preparados ou Processados	Unidade	3 unidades
14.13	Leite de coco 17-19% 400 ML	Preparados ou Processados	Unidade	44 unidades

14.14	Açafrão das índias 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	2 unidades
14.15	Orégãos em folhas 200 G	Preparados ou Processados	Unidade	5 unidades
14.16	Pimenta preta grão 1 KG	Preparados ou Processados	KG	3 KG
14.17	Caril moído 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	2 unidades
14.18	Canela em pau 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	28 unidades
14.19	Canela em pau 500 G	Preparados ou Processados	Unidade	24 unidades
14.20	Canela moída 250 G	Preparados ou Processados	Unidade	40 unidades
14.21	Cravinho em grão 130 G	Preparados ou Processados	Unidade	5 unidades
14.22	Caldo carne pó 1 KG	Preparados ou Processados	KG	28 KG
14.23	Creme marisco Pó 1 KG	Preparados ou Processados	KG	9 KG
GRUPO 15 - LACTICÍNIOS				
15.1	Queijo fatiado tipo edam 1 KG	Frescos	KG	450 KG
15.2	Queijo fatiado tipo flamengo 1 KG	Frescos	KG	193 KG
15.3	Queijo barra tipo flamengo	Frescos	KG	257 KG
15.4	Queijo barra 40% tipo edam	Frescos	KG	83 KG
15.5	Iogurte líquido banana 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	73 embalagens
15.6	Iogurte líquido pêssego 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	1 465 embalagens
15.7	Iogurte magro líquido morango 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	297 embalagens
15.8	Iogurte líquido morango 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	1 846 embalagens
15.9	Iogurte líquido frutos tropicais 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	50 embalagens
15.10	Iogurte líquido ananás 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	35 embalagens
15.11	Iogurte magro líquido mor/kiwi 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	10 embalagens
15.12	Iogurte magro líquido frutos tropicais 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	18 embalagens
15.13	Iogurte magro líquido frutos silvestres 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	272 embalagens
15.145	Iogurte 0% lact. Nat.açucarado 156 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	84 embalagens

15.16	Iogurte .B.E.0% lact.multifrutos 120 ml	Preparados ou Processados	Embalagem com 5 unidades	82 embalagens
15.17	Iogurte aroma tutti frutti 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	8 embalagens
15.18	Iogurte aroma morango 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	3 384 embalagens
15.19	Iogurte aroma banana 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	18 embalagens
15.20	Iogurte magro aroma morango 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	420 embalagens
15.21	Iogurte magro aroma mor/ kiwi 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	498 embalagens
15.22	Iogurte magro aroma manga 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	360 embalagens
15.23	Iogurte aroma morango reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	2 093 embalagens
15.24	Iogurte aroma banana reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	177 embalagens
15.25	Iogurte aroma coco reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	778 embalagens
15.26	Iogurte aroma manga reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	1 838 embalagens
15.27	Iogurte aroma mor/kiwi reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	404 embalagens
15.28	Iogurte aroma tutti frutti reducão açúcar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	324 embalagens
15.29	Iogurte natural reducão açucar 120 G	Preparados ou Processados	Embalagem com 4 unidades	7 269 embalagens
15.30	Leite achocolatado 1/5 200 ML	Preparados ou Processados	Unidade	14 816 unidades
15.31	Leite m/gordo 1L	Preparados ou Processados	Unidade	12 300 unidades
15.32	Leite m/gordo 1/5 200 ML	Preparados ou Processados	Unidade	2 595 unidades
15.33	Leite m/gordo profissional 1 L	Preparados ou Processados	Unidade	3 899 unidades
15.34	Leite magro 1 L	Preparados ou Processados	Unidade	5 439 unidades
15.35	Leite m/g 0% lactose 1L	Preparados ou Processados	Unidade	1 376 unidades
15.36	Nata p/bater 35% 200 ML	Preparados ou Processados	Unidade	704 unidades
15.37	Natas light 200 ML	Preparados ou Processados	Unidade	345 unidades
GRUPO 16 - CHOCOLATES, CAFÉS, INFUSÕES E CHÁS				

16.1	Café solúvel frasco 100 G	Preparados ou Processados	Unidade	144 unidades
16.2	Cevada solúvel frasco 200 G	Preparados ou Processados	Unidade	510 unidades
16.3	Chocolate em pó lata 400 G	Preparados ou Processados	Unidade	12 unidades
16.4	Achocolatado pó 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	75 unidades
16.5	Chocolate em pó 1 KG	Preparados ou Processados	Unidade	14 unidades
16.6	Chocolate culinária 43% aproximado 200 G	Preparados ou Processados	Unidade	20 unidades
16.7	Chá maçã/canela	Preparados ou Processados	Caixa com 20 saquetas	120 caixas
16.8	Chá Frutos vermelhos	Preparados ou Processados	Caixa com 10 saquetas	67 caixas
16.9	Chá Menta	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	33 caixas
16.10	Chá preto	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	16 caixas
16.11	Infusão camomila	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	219 caixas
16.12	Infusão lúcia lima	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	244 caixas
16.13	Infusão tília	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	98 caixas
16.14	Infusão cidreira	Preparados ou Processados	Caixa com 25 saquetas	256 caixas
GRUPO 17 - REFEIÇÕES PRÉ COZINHADAS				
17.1	Sopa de cebola 813 G	Preparados ou Processados	Unidade	15 unidades
17.2	Arroz de pato congelado	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 2 KG	10 Caixas
17.3	Bacalhau com natas congelado	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 2 KG	1 caixa
17.4	Bacalhau espiritual congelado	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 2 KG	2 caixas
17.5	Lasanha de atum congelado	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 2 KG	3 caixas
17.6	Lasanha vegetariana	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 2 KG	1 caixa
17.7	Lombo de porco assado com maçã	Preparados ou Processados	Caixa com 2 unidades de 1,5 KG	2 caixas

LOTE 2 – UTENSÍLIOS DE COZINHA			
CÓDIGO	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS BENS**	**MODO DE FORNECIMENTO**	**QUANTIDADE ESTIMADA PARA 24 MESES**
18.1	Fósforos	Caixa com 100 unidade	80 caixas
18.2	Pratos plásticos refeição	Unidade	1000 unidades
18.3	Colheres plástico de sobremesa	Unidade	5000 unidades
18.4	Colher sobremesa 211 lv	Unidade	24 unidades
18.5	Colheres plástico de sopa	Unidade	500 unidades
18.6	Taça branca sobremesa plástico 145ml	Unidade	800 unidades
18.7	Taça branca sopa plástico 380ml	Unidade	450 unidades
18.8	Taça sopa transparente pp 400ml	Unidade	464 unidades
18.9	Tigela sopa estalagem 11.5cm	Unidade	216 unidades
18.10	Prato n.1 hotel RH 24cm	Embalagem com 24 unidades	120 unidades
18.11	Prato n.4 hotel solid 16cm	Embalagem com 24 unidades	24 unidades
18.12	Copos plástico 80ml	Unidade	1000 unidades
18.13	Copos plástico branco 150cc	Unidade	200 unidades
18.14	Copos 200ml transparentes	Unidade	300 unidades
18.15	Copos plástico ac 80ml mangas 50un	Caixa com 50 unidades	1000 unidades
18.16	Copo plástico branco 220 cc	Unidade	12300 unidades
18.17	Copo papel bebidas quentes 8oz 237 ml	Unidade	1 unidade
18.18	Copo vidro temperado em pilhável 0.20 L	Unidade	144 unidades

18.19	Copo vidro galão 0.22cl	Unidade	12 unidades
18.20	Faca legumes 12cm	Unidade	12 unidades
18.21	Faca legumes branca 10cm	Unidade	11 unidades
18.22	Tesoura de peixe nº22	Unidade	4 unidades
18.23	Tabuleiro self service medidas aproximadas 37x48 preto	Unidade	12 unidades
18.24	Tabua polietileno verde medidas aproximadas 40x24x2	Unidade	2 unidades
18.25	Tabua polietileno azul medidas aproximadas 40x24x2	Unidade	2 unidades
18.26	Tabua polietileno vermelho medidas aproximadas 40x25x2	Unidade	2 unidades
18.27	Colher politileno medidas aproximadas 46x1.5cm	Unidade	4 unidades
18.28	Colher politileno medidas aproximadas 56x2cm	Unidade	6 unidades
18.29	Palitos individuais	KG	1 KG
18.30	Saco plástico amostras listas br medidas aproximadas 160x220mm	Unidade	2900 unidades
18.31	Saco pead medidas aproximadas 350x500x7mc (rolo 500un)	Unidade	4 unidades

A Direção,

Assinado por: **MÁRIO JOSÉ SANTOS DE MATOS**
Num. de Identificação: 00012944
Data: 2022.09.16 10:10:54+01'00'

CHAVE MÓVEL

(Presidente: Mário José Santos de Matos)