



**CONCURSO PÚBLICO SEM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO
JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA
REFERÊNCIA N.º CP 03/2022**

**FORNECIMENTO CONTÍNUO DE BENS ALIMENTARES PARA O
COLÉGIO DE SÃO GONÇALO DE AMARANTE – ESCOLA
CATÓLICA – ANO LETIVO 2022/2023, POR LOTES**

CADERNO DE ENCARGOS

AGOSTO DE 2022

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

CLÁUSULA 1.^a

ENQUADRAMENTO

1. O presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II, consiste no fornecimento contínuo de bens alimentares, por lotes, para as valências da Entidade Adjudicante, correspondente aos seguintes lotes:
 - a) Lote 1 – Carnes
 - b) Lote 2 – Congelados
 - c) Lote 3 – Legumes
 - d) Lote 4 – Lacticínios
 - e) Lote 5 – Mercearia
 - f) Lote 6 – Padaria
2. Na execução do fornecimento abrangido pelo supracitado 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 fornecedor obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o objeto do contrato.
4. A responsabilidade por todos os serviços incluídos no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a 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

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público, que tem por objeto o **“Fornecimento contínuo de bens alimentares para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica – Ano Letivo 2022/2023, por lotes”**, para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica, doravante designado por “COLÉGIO”, com o código 15800000-6 – Produtos Alimentares Diversos, nos termos 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 da Lei n.º 30/2021 de 21 de maio (doravante designado por CCP), nas condições definidas nas Cláusulas Técnicas descritas na Parte II.



2. Os lotes objeto do presente procedimento em causa são:

- a) Lote 1 – Carnes
- b) Lote 2 – Congelados
- c) Lote 3 – Legumes e Frutas
- d) Lote 4 – Lacticínios
- e) Lote 5 – Mercearia
- f) Lote 6 – Padaria

CLÁUSULA 3.^a

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os 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;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) Os documentos da proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Fornecedor.
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, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 4.^a

PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

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 clausulado contratual.
2. O contrato inicia a 01/09/2022 e termina a 31/08/2023, ou seja, tem a duração máximo de 12 (doze) meses.
3. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência quando for atingido o primeiro dos seguintes limites:
 - i. Prazo de execução máximo de 12 (doze) meses;
 - ii. Valor do preço contratual.
4. Em cada lote, quando verificado o disposto no número anterior da presente cláusula, extinguem-se apenas as obrigações e condições constantes no contrato relativas a esse lote.



5. Durante o período de vigência do contrato, o fornecedor não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.
6. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo previsto no nº 3, 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 CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

CLÁUSULA 5.^a

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS

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 Fornecedor as seguintes obrigações principais:
- a. Fornecer os bens identificados na sua proposta com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas Cláusulas Técnicas – Parte II, do presente Caderno de Encargos.
 - b. Cumprimento do prazo de entrega dos referidos bens;
 - c. Obrigação de fornecimento de bens, de acordo com os parâmetros de qualidade dos produtos acordados.
 - d. Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos da execução do contrato;
 - e. Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos ao fornecimento dos bens que resultem da ação ou omissão do(s) seu(s) profissional(ais);
 - f. Executar um fornecimento de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;
 - g. Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
 - h. Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;
 - i. Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis ao fornecimento dos bens.
 - j. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas instalações do Colégio de São Gonçalo, na Avenida 25 de Abril, Madalena, 4600-014, Amarante.



- k. Entre a entrega e a receção dos bens objeto do contrato, a Entidade Adjudicante é obrigada a cooperar com o fornecedor para que sejam criadas as condições de segurança dos bens que o fornecedor considerando necessárias.
- l. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documento para o local de entrega, são da responsabilidade do Fornecedor.
- m. Com a entrega e instalação dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da sua posse e propriedade para a Entidade Adjudicante, bem como do risco de deterioração ou perecimento que lhes está associado, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o Fornecedor.
- n. O fornecedor obriga-se a executar o contrato, em conformidade com o presente Caderno de Encargos e em cumprimento das exigências legais, obrigações de fornecimento e prazos respetivos, aplicáveis aos contratos de aquisição de bens, nos termos do CCP e demais legislação aplicável
- o. Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade Adjudicante, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento objeto do procedimento, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a Entidade Adjudicante. Sempre que houver interrupção do fornecimento não programada, o fornecedor emitirá, no prazo de 10 (dez) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma, e proposta de calendarização alternativa;
- p. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- q. Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;
- r. 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;
- s. 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 o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- t. Responsabilizar-se quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. 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;
- u. Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
- v. Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.



2. A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, informáticos e demais meios que sejam necessários e adequados ao fornecimento identificado na proposta, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. Obrigações Técnicas: Relativamente à execução técnica do contrato, o adjudicatário obriga-se ainda a:
- a. Efetuar o transporte/entrega dos bens objeto do presente procedimento.
 - b. Garantir o sigilo quanto à informação de que o Pessoal, envolvido no fornecimento, venha a ter conhecimento, em contato com as pessoas do Colégio S. Gonçalo.
 - c. Prestar ao Colégio S. Gonçalo as informações e os esclarecimentos sempre que solicitados, no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com o presente caderno de encargos.
 - d. Assegurar a colocação do pessoal necessário para a plena e efetiva entrega dos géneros alimentares.
 - e. Entregar os géneros alimentares dentro dos prazos estabelecidos no presente caderno de encargos.
 - f. Suportar todas as despesas inerentes à celebração do respetivo contrato.
 - g. Entregar os géneros alimentares nos horários definidos e conforme a nota de encomenda.
 - h. Entregar os géneros alimentares de acordo com o Código de Boas Práticas para transporte de alimentos e conforme o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021.
 - i. Cumprir o disposto no Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro, do Parlamento Europeu.
 - j. Entregar, sempre que solicitado pelo Colégio S. Gonçalo, as fichas técnicas e os boletins analíticos relativos aos géneros alimentares.
 - k. Entregar os géneros alimentares após e de acordo com a solicitação do Colégio S. Gonçalo conforme as necessidades identificadas, tendo em consideração o disposto na Parte II do presente caderno de encargos.
 - l. Entregar os géneros alimentares dentro do prazo de validade.
 - m. Ter o certificado de Sistema de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP válido e enviar o comprovativo assim que solicitado pelo Colégio S. Gonçalo.

CLÁUSULA 6.ª

CONFORMIDADE DOS BENS

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 DE 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 e que será responsável pelo cumprimento do disposto no n.º 2 e n.º 3 do artigo 290.º-A do CCP.
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 de fornecimento objeto do contrato, a entidade adjudicante, através do gestor, procederá à inspeção qualitativa e quantitativa dos bens e do modo de fornecimento, com vista a verificar se estão em conformidade com as condições estabelecidas nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos e de modo a aferir se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais que se encontram definidos nas citadas Cláusulas Técnicas e 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, através de um responsável de serviços, 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 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 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 do fornecimento, 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 do presente contrato, preenchendo-o com as falhas detetadas no âmbito da sua avaliação.

CLÁUSULA 8.^a

INCONFORMIDADES

1. Se no decorrer da inspeção prevista na cláusula anterior não se comprovar total conformidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, ao fornecedor.
2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Entidade Adjudicante, às substituições necessárias para garantir a conformidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Em situações não urgentes e imprevistas com o fornecimento, o fornecedor deve, num período de 12 horas apresentar à Entidade Adjudicante uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato. Não obstante, se a discrepância incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, a Entidade Adjudicante poderá recorrer aos organismos com competência específica na matéria.



4. Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, no Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021, no e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o fornecedor poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 12 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
5. A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 2 (dois) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo fornecedor.
6. Os produtos 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.
7. São excluídos de garantia todos os defeitos que notoriamente resultem de má utilização, de uma utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todos os defeitos resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
8. Em caso de anomalia detetada no objeto do contrato, o fornecedor compromete-se a intervir, sem prejuízo direto ao pagamento de honorários devidos, se a anomalia resultar do 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 até ao termo do 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 devido 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 PRINCIPAIS

Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:

1. Efetuar o controlo da qualidade do fornecimento, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
2. Monitorizar o fornecimento, em períodos regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotar os desvios detetados, identificar as causas, solicitando ao fornecedor a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
3. Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas 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 à execução do fornecimento;
4. Fiscalizar a execução dos fornecimentos, nomeadamente:
 - a. Verificar se os bens estão a ser fornecidos em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;



- b. 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;
5. 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 três dias úteis após a receção do pedido de esclarecimento.
6. 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 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 da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, de acordo com o previsto na cláusula seguinte.
2. O somatório dos valores das requisições não poderá ultrapassar o valor base fixado para o respetivo lote.
3. O valor base global fixado para o presente procedimento é **196.970,92€ (cento e noventa e seis novecentos e setenta euros e noventa e dois cêntimos)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante está disposta a pagar pela execução de todos os fornecimentos que constituem objeto do contrato a celebrar pelo período máximo de 12 (doze) meses.
4. Ao valor base é de 196.970,92€ (cento e noventa e seis novecentos e setenta euros e noventa e dois cêntimos), correspondem os seguintes valores base por lote:
 - a) Lote 1 – Carnes – 50.190,50€ (cinquenta mil cento e noventa euros e cinquenta cêntimos)
 - b) Lote 2 – Congelados – 68.851,50€ (sessenta e oito mil oitocentos e cinquenta e um euros e cinquenta cêntimos)
 - c) Lote 3 – Legumes – 21.807,00€ (vinte e um mil e oitocentos e sete euros)
 - d) Lote 4 – Lacticínios – 837,22€ (oitocentos e trinta e sete euros e vinte e dois cêntimos)
 - e) Lote 5 – Mercaria – 42.424,70€ (quarenta e dois mil quatrocentos e vinte e quatro euros e setenta cêntimos)
 - f) Lote 6 – Padaria – 12.860,00€ (doze mil oitocentos e sessenta euros)
5. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas que o concorrente prevê realizar no fornecimento, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, mão-de-obra, alimentação, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 16.^a



FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 dias após a apresentação da sua fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento, aceitação e instalação da totalidade dos bens objeto do contrato.
3. O valor a faturar respeitará os valores unitários dos bens apresentados na proposta adjudicada.
4. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, o Gestor do Contrato deve comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, a(s) fatura(s) deve(m) ser paga(s) através de transferência bancária.
6. 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 que lhe sejam incumbidas, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.
7. O pagamento de bens complementares é feito nos termos previstos nos números anteriores, mas com base nos preços que lhes forem, em cada caso, especificamente aplicáveis, nos termos do artigo 447.º-A do CCP.
8. O fornecedor deverá ter capacidade de efetuar as faturas eletrónicas, 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, devendo ser enviadas eletronicamente pela forma que lhe será informado aquando da necessidade de o fazer.

CLÁUSULA 17.ª

REVISÃO DE PREÇOS

1. A revisão dos preços é admitida com a periodicidade semestral, a contar da data de entrada em vigor do contrato.
2. A revisão dos preços será aplicada ao preço unitário de cada bem objeto do contrato 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 contrato, de acordo com a Cláusula 28.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 (semestral) = 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:
- Indicador: *Taxa de variação homóloga - Base 2012 - % por Localização geográfica e Consumo individual por objectivo; Mensal;*
 - Localização geográfica: *Continente*
 - Consumo individual por objetivo de acordo com a categoria fixada na cláusula 28.º do Caderno de encargos: *Produtos alimentares e bebidas não alcoólicas; Bebidas alcoólicas; Bens de uso doméstico não duradouros*
- 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;* para o Continente e para os produtos alimentares e bebidas não alcoólicas; Bebidas alcoólicas; Bens de uso doméstico não duradouros
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 revogar o contrato nos termos do disposto no artigo 331.º e seguintes.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 17.ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, e por valor equivalente ao(s) limite(s) máximo(s) legalmente aplicável(eis), designadamente nos seguintes termos:
- 2% por cada dia de atraso nos prazos estabelecidos sobre o valor total dos bens objeto de requisição;
 - 2% sobre o valor total dos bens objeto de requisição nos quais se verifique quantidades entregues inferiores às quantidades requisitadas.
2. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos da alínea anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários e tidas em linha de conta as retenções previstas.



3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Fornecedor 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 sanções 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 pelo pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecimento.
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 CCP.
9. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecedor.

CLÁUSULA 18.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 19.^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 fornecedor violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º do CCP, designadamente, nos casos de:
- a. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao Fornecedor;
 - b. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - c. Incumprimento, por parte do Fornecedor e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes do contraente público no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução do fornecimento;
 - 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. Oposição reiterada do Fornecedor ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - f. Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
 - g. O Fornecedor se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
 - h. Atraso na entrega dos bens objeto de requisição por um período superior a 3 meses, ou ou se o fornecedor declarar por escrito que o atraso no fornecimento excederá esse prazo.
 - i. 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;
 - j. Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º1 da Cláusula 17.º do presente Caderno de Encargos, por mais de 5 vezes, na mesma tipologia de bens;
 - k. Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º1 da Cláusula 17.º do presente Caderno de Encargos, por mais de 15 vezes, em todas as tipologias de bens.
 - l. Incumprimento, por parte do adjudicatário, de pedidos ou instruções transmitidas no exercício do poder de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.º e 8.º do presente Caderno de Encargos sobre a matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - m. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.ª e 8ª do presente Caderno de Encargos;
 - n. Condenação do adjudicatário, por sentença transitada em julgado, por crime que afete a idoneidade profissional e em que não tenha ocorrido a reabilitação judicial;
 - o. Prestação de falsas declarações pelo adjudicatário;
 - p. 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;
 - q. Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais respeitantes ao contrato.
2. Por razões de interesse público, devidamente fundamentado, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 334.º e 335.º do CCP.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, 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 20.^a

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o Fornecedor pode resolver o contrato em caso de:
 - a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias, de acordo com o estabelecido no n.º 2 do artigo 332.º do CCP;
 - 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 no ponto 1.3., 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 21.^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 V DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 22.^a

COMUNICAÇÃO DE 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 23.^a

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

São admitidas a cessão da posição contratual e a subcontratação, nos termos do disposto nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

CLÁUSULA 24.^a

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser escritas e redigidas em português:
 - a. Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública;
 - b. Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelos meios referidos no ponto anterior ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.
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 e 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 25.^a

CONTAGEM DOS PRAZOS

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

CLÁUSULA 26.^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, no Decreto-Lei n.º 84/2021 de 18 de outubro relativo à venda de bens de consumo e de garantias a ela relativas e demais legislação aplicável.



PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 27.^a

ENQUADRAMENTO

1. O presente procedimento tem como objetivo o fornecimento contínuo de bens alimentares para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica – Ano Letivo 2022/2023, por lotes, para as valências da Entidade Adjudicante, pelo prazo de execução máximo de 12 (doze) meses, devendo ser respeitado o disposto na presente cláusula e seguintes.
2. Os lotes a concurso são:
 - a) Lote 1 – Carnes
 - b) Lote 2 – Congelados
 - c) Lote 3 – Legumes
 - d) Lote 4 – Lacticínios
 - e) Lote 5 – Mercearia
 - f) Lote 6 – Padaria
3. O fornecimento dos bens será permanente e contínuo e será efetuado através de requisições da Entidade Adjudicante, consoante as necessidades da mesma.

CLÁUSULA 28.^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 adjudicatário 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.
4. 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 e qualidade semelhante ao produto original, só podendo a substituição ser efetivada mediante autorização prévia da Entidade Adjudicante;
5. O preço do novo bem não poderá ser superior ao preço do bem substituído.



CLÁUSULA 29.^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 do contrato deverão ser entregues nas instalações do Colégio de São Gonçalo de Amarante, sito na Avenida 25 de Abril – Murtas, 4600-014, Amarante, até às 10h dos dias úteis
3. A entrega dos bens deve respeitar o estabelecido na nota de encomenda enviada pela Entidade Adjudicante.
4. 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 Entidade Adjudicante, não podendo este prazo ser superior a 3 (três) dias úteis.
5. Durante a execução do contrato, excepcionalmente e fundamentadamente, o prazo de entrega dos bens poderá ser alterado mediante acordo escrito entre as partes.
6. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do fornecedor.
7. 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.
8. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do fornecedor.
9. 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 e deverão ser acompanhadas da respetiva ficha técnica dos bens objeto de requisição.
10. 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.
11. 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.
12. 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 30.^a

TRANSPORTE E ENTREGA DOS BENS

1. Os géneros alimentares deverão ser transportados em viaturas próprias obedecendo às normas legais em vigor.
2. Os bens objeto do presente procedimento, serão entregues mediante requisição da Entidade Adjudicante, prazo indicado na proposta adjudicada após a receção da requisição pelo fornecedor, nunca ultrapassando o prazo máximo de 3 (três) dias úteis, nas instalações da entidade adjudicante, sitas na Avenida 25 de Abril, Murtas, 4600 - 014 Amarante.
3. Na data de receção, todos os produtos congelados devem apresentar uma validade de 3 (três) meses.
4. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, a Entidade Adjudicante reserva-se ao direito de recusar qualquer bem alimentar e não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados pela Entidade Adjudicante para cada produto do presente Caderno de Encargos.
5. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.
6. 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 Entidade Adjudicante contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo a Entidade Adjudicante recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.
7. No caso de o fornecedor de bens alimentares não ter no seu estabelecimento sistema de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema “HACCP”, a Entidade Adjudicante poderá solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.
8. Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, a Entidade Adjudicante procederá ou mandará proceder ao controlo que entender por necessário para averiguação da sua qualidade. Se o resultado do controlo 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.
9. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade de higiene, conforme legislação em vigor.



10. Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas do transporte de bens alimentares de forma a garantir condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.
11. O pessoal afeto ao 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.
12. Prevê-se que as requisições/entregas sejam efetuadas com a frequência indicada a seguir, para cada lote:

Nº	LOTES	Número mínimo de requisições/Entregas
1	CARNE	ENTREGA DIÁRIA
2	CONGELADO	1 VEZ POR SEMANA
3	LEGUMES E FRUTAS	2 VEZES POR SEMANA
4	LATICÍNIOS	2 VEZES POR SEMANA
5	MERCEARIA	1 VEZ POR SEMANA
6	PADARIA	ENTREGA DIÁRIA

CLÁUSULA 31.^a

FICHA TÉCNICA

1. Todos os géneros alimentares devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto e de documento que ateste a qualidade desse mesmo produto.
2. Caso o género alimentar não possua ficha técnica, deverá ser fornecido ao Serviço de Nutrição e Alimentação do Colégio de São Gonçalo de Amarante documento que ateste a qualidade desse género alimentar.

CLÁUSULA 32.^a

MAPA DE QUANTIDADES

1. As quantidades referidas no mapa de quantidades de cada um dos lotes são estimativas com base no consumo histórico, sendo, por isso, meramente indicativas.
2. O Colégio de São Gonçalo de Amarante reserva-se no direito de não atingir, na totalidade e/ou parcialmente, os níveis de consumo referenciados.
3. No caso de serem referenciadas marcas, as mesmas são meramente indicativas, sendo possibilitada a substituição por outra, desde que equivalentes em características.

CLÁUSULA 33.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTARES

Os géneros alimentares, mencionados no mapa das especificações por lote, serão rejeitados sempre que não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.

CAPÍTULO II – DESCRIÇÃO DOS LOTES

SECÇÃO I – LOTE 1

CLÁUSULA 34.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 1 – CARNES

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Frango Picado	KG	150
Vitela aos Cubos (não congelada)	KG	600
Bacon	KG	50
Bifanas Finas	KG	500
Bife de Frango (não congelado)	KG	100
Bifes de Perú (não congelados)	KG	300
Cabeça Fumada	KG	30
Cabrito	KG	60
Chispe	KG	50
Chouriça Caseira	KG	40
Chouriço de Vinho e Colorau	KG	90
Coração de Alcatra	KG	40
Costeletas de Porco (não congeladas)	KG	200
Espetadas de Perú	KG	500
Fêveras de Porco (não congeladas)	KG	800
Fiambre Corrente Barra	KG	50
Frango aos Pedacos (não congelado)	KG	1500
Frango Inteiro (não congelado)	KG	1500
Hambúrguer de Frango	KG	200
Hambúrguer de Vitela	KG	200
Linguiça Caseira	KG	10
Orelheira Fresca	KG	30
Ouvidos Fumados	KG	30
Ovos Frescos (Categoria A Classe M)	DZ	400
Pá de Porco aos Cubos (não congelada)	KG	2500



Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Pá de Porco Inteira (não congelada)	KG	800
Pato Inteiro (Congelado)	KG	200
Peito de Frango (não congelado)	KG	200
Perna de Frango (não congelada)	KG	800
Perna de Perú (não congelada)	KG	500
Pernil Fumado	KG	50
Presunto Fatiado	KG	10
Rissóis carne	UNIDADES	500
Salpicão	KG	15
Vitela aba	KG	50
Vitela para Cozer ou Estufar	KG	100
Vitela Picada (não congelada)	KG	600

CLÁUSULA 35.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1- CARNE DE VACA

1. A carne deverá ser limpa, com o máximo de 8% de gordura total por limpeza, proveniente de bovinos aprovados para consumo público conforme estipula o Decreto-Lei n.º 348/85 do Diário da República de 23 de Agosto de 1985, I Série, abatidos obrigatoriamente em matadouros públicos ou devidamente licenciados.
2. Toda a carne deverá apresentar carimbo oficial de Inspeção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate, e a congelada a data da congelação.

CLÁUSULA 36.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNE DE VACA

As carnes serão rejeitadas nas seguintes situações:

- a. Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- b. Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- c. Quando o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- d. Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- e. Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a -18º CELSIUS.
- f. Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- g. Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.



- h. Quando o produto não for entregue em transporte devidamente apropriado com refrigeração e devidamente limpo e higienizado.

CLÁUSULA 37.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1 – CARNE DE PORCO

1. As carnes de porco deverão ser provenientes de animais aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros públicos ou devidamente licenciados.
2. As carnes deverão ter indicações de Inspeção Sanitária.
3. O corte das peças é o constante das Normas Portuguesas em vigor.
4. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.
5. Embalagem: as caixas deverão conter as seguintes indicações: Nome da peça, Indicação da firma fornecedora, Data de congelação, Prazo de validade, Peso líquido e bruto.

CLÁUSULA 38.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNE DE PORCO

1. Serão rejeitados os produtos que:
 - a. Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
 - b. Cuja apresentação comercial não corresponda às normas correntes.
 - c. Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
 - d. Que não apresentem sinais de congelação recente.
 - e. Que se detete que sofreram descongelação.
 - f. Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
 - g. Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.

CLÁUSULA 39.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1 – CARNE DE AVES

1. Devem igualmente apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada.
2. As carcaças deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de Inspeção Sanitária *post mortem*.
3. O corte das peças é o constante das Normas Portuguesas.
4. Embalagem - Os produtos deverão ser transportados em embalagens laváveis, mencionando data de congelação e prazo de validade.
5. Cada unidade do produto deve apresentar-se revestida, em embalagem própria para o efeito.
6. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.



CLÁUSULA 40.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNES DE AVES

1. Serão rejeitadas as carcaças que:
 - a. Se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo.
 - b. Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
 - c. Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
 - d. Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
 - e. Não apresentem sinais de congelação recente.
 - f. Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a - 18° CELSIUS.
 - g. Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.

Secção II – LOTE 2

CLÁUSULA 41.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 2 – CONGELADOS

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Alho Francês Congelado	KG	50
Almôdegas Mistas 50% Porco e 50% Vitela (a granel)	KG	300
Ameijoa com casca	KG	50
Ameijoa sem casca	KG	50
Barrinhas de Pescada	KG	300
Batata Pré Frita (20x20)	KG	800
Batata Pré Frita Palitos	KG	400
Bolinhos Bacalhau (aprox. 55g)	UN	8000
Brócolos	KG	300
Calamares de Pota	KG	600
Caldeirada de peixe	kg	100
Castanhas congeladas	kg	120
Cenoura Baby Congelada	KG	80
Cogumelos Laminados Congelados	KG	50



Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Couve de Bruxelas	KG	20
Couve-flor	KG	200
Croquetes de Carne de Vitela (35g)	UN	2000
Croquetes Espinafres	KG	20
Dourada (200/300g)	KG	40
Ervilhas Congeladas	KG	450
Espinafres	KG	200
Feijão-verde Cortado Congelado	KG	200
Filetes de Abrótea	KG	300
Filetes de Bacalhau Fresco	KG	400
Filetes de Dourada	KG	100
Filetes de Perca Argentina	KG	300
Filetes de Pescada Argentina (Cx 4-6 kg)	KG	800
Filetes de Salmão Congelados	KG	400
Gelado Mini Copo	UN	2300
Grelas	KG	50
Hambúrguer Vegetariano	KG	20
Lombinhos de Pescada Congelada	KG	200
Macedónia Congelada (cenoura, ervilha e feijão-verde)	KG	250
Massa Folhada	cx	20
Migas de Paloco Salgadas e Demolhadas	KG	1000
Milho Doce Congelado	KG	50
Miolo Camarão	KG	40
Nuggets de frango	Unidades	4000
Panadinhos de Pescada / Filetes Panados	KG	600
Peixe vermelho (200/300g)	KG	40
Pescada nº 3 posta fritar		150
Pizza Familiar	UN	1800
Posta de Abrótea	KG	150
Postas de Bacalhau Demolhado (300/500g)	KG	200
Postas de Peixe-Espada Preto	KG	100
Postas de Pescada nº 3 África do Sul	KG	600
Rissóis Carne (aprox. 33g)	UN	4000
Sardinhas Nacional	KG	200
Tentáculos de Pota Congelada	KG	300

CLÁUSULA 42.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 2 – CONGELADOS

1. Os congelados, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa.
2. Não devem revelar sinais de congelação, desidratação, oxidação, ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza, no caso do peixe congelado.
3. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.
4. Embalagem:
 - a. Os congelados devem ser embalados em caixas adequadas, com a indicação bem visível, da espécie, tipo, número de peças e/ou Kg.
 - b. As caixas deverão apresentar data de congelação e prazo de validade.

CLÁUSULA 43.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 2- CONGELADOS

1. Os produtos serão rejeitados nas seguintes situações:
 - a. Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
 - b. Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
 - c. Quando não apresentem sinais de congelação recente.
 - d. Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a - 18° CELSIUS.
 - e. Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.

SECÇÃO III – LOTE 3

CLÁUSULA 44.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 3 – LEGUMES E FRUTAS

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Abacaxi	KG	20
Abóbora	KG	1000
Alface	KG	600
Alface Frisada	KG	400
Alho Seco (Categoria I, Calibre superior a 50 mm)	KG	100
Alho-Francês	KG	500
Amêndoa Laminda	KG	5
Azeitonas Pretas	KG	50
Banana (Unidades com aprox. 120g)	KG	1000
Batata Cartão Lavada	KG	2000



Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Batata de Consumo (Calibre 28/35)	KG	10000
Batata Doce	KG	50
Beringela	KG	20
Beterraba	KG	10
Bróculo	KG	100
Castanha	KG	150
Cebola (Categoria II, Calibre superior a 70/80)	KG	2500
Cenoura (Categoria II - variedade grande)	KG	2500
Clementina	KG	500
Cogumelo Paris	KG	150
Cougerte	KG	600
Couve Coração	KG	1500
Couve Penca	KG	100
Couve Roxa	KG	150
Couve-Flôr	KG	100
Espinafre	KG	50
Feijão-Verde	KG	50
Grelós	KG	100
Kiwis	KG	100
Laranja (Calibre 4,5)	KG	500
Maçã Golden (Calibre 65/70)	KG	1500
Manga	KG	10
Melancia	KG	250
Melão	KG	250
Miolo de Noz	KG	5
Morango	KG	100
Nabo Sem Rama	KG	400
Pepino	KG	40
Pêra Rocha (Calibre 60/65)	KG	1500
Pimento Verde	KG	150
Pimento Vermelho	KG	150
Salsa	KG	80
Tomate para Salada	KG	800
Uva	KG	100

CLÁUSULA 45.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 3 – LEGUMES E FRUTAS

1. As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.



2. Embalagem - O seu fornecimento terá que ser adequado e rotulado de acordo com a legislação em vigor.
3. A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.
4. Embalagem:
 - a. Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e a boas condições higiénicas.
 - b. As embalagens devem conter, em caracteres bem visíveis, obrigatoriamente, o seguinte: Nome do produto tendo em conta o tipo comercial, Nome do fabricante, Peso líquido e Data de fabrico.
5. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.

CLÁUSULA 46.^a

CAUSA DE REJEIÇÃO DO LOTE 3 – LEGUMES E FRUTAS

1. Serão rejeitados todos e quaisquer produtos cujas características não obedeçam ao estipulado no presente Caderno de Encargos e às normas de qualidade estipuladas na legislação em vigor, ou que não possuam rotulagem específica.
2. Serão rejeitados os frutos que se apresentem deteriorados ou revelem sinais evidentes de impregnação por substâncias químicas, impurezas, matérias estranhas ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo ou lhes confira aspeto desagradável que lhes diminua o seu valor comercial.

SECÇÃO IV – LOTE 4

CLÁUSULA 47.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Leite Meio Gordo (1l)	LT	100
Manteiga com Sal "Mimosa ou equivalente"	KG	40
Manteiga com Sal "Mimosa ou equivalente" (1KG)	KG	10
Queijo flamengo em barra	KG	50

CLÁUSULA 48.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

1. Devem ser embalados, interior e exterior, em materiais que ofereçam proteção contrachocos, cheiros estranhos e outros riscos de alteração de qualidade;



2. Devem apresentar-se em embalagens, interior e exteriormente, limpas, secas e em bom estado de conservação

CLÁUSULA 49.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

1. Validade inferior a 15 dias à data de entrega.

SECÇÃO V – LOTE 5

CLÁUSULA 50.^a

DRESCRIÇÃO DO LOTE 5 – MERCEARIA

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Atum Embalado a Vácuo (Embalagens com aproximadamente 1kg) (Validade mínima de 6 meses à data de entrega)	KG	500
Açafrão (Embalagens de 250g)	Unidades	3
Açúcar (Saquetas de 6g)	Unidades	500
Açúcar Branco Granulado (Embalagens de 1 kg)	KG	40
Água (Garrafas de 500ml)	Unidades	5000
Água (Garrafas de 1,5l)	Unidades	1000
Aletria	KG	30
Alho em Pó	KG	20
Arroz Agulha Extra Longo Branqueado (Embalagens de 1kg)	KG	3800
Azeite (Refinado e Virgem) (Inferior a 1 Grau de Acidez) (Garrações de 3l)	LT	1800
Banha de Porco	KG	20
Batata Palha	KG	300
Canela em Pau (Embalagens de 500g)	Unidades	4
Canela Moída (Embalagens de 750g)	Unidades	4
Caneloni	Kg	10
Carvão vegetal sacos de 5KG	Kg	5
Copos Eco Cartão descartáveis (10 unidades)	unidades	10
Chá Camomila (cx 20 saquetas)	Unidades	3
Chá Cidreira (cx 20 saquetas)	Unidades	3
Chocolate em Barra (Embalagens de 200g)	Unidades	10
Chocolate em Pó p/ Culinária	KG	10
Coco Ralado (Embalagens de 200g)	Unidades	10
Cogumelos laminados	Unidades	50
Cominhos (Embalagens de 250g)	Unidades	4
Couscous	KG	25
Farinha de Mandioca (Embalagens de 500g)	Unidades	20



Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Farinha Maizena 2,5 Kg	unidades	20
Farinha T65 c/ Fermento	KG	40
Farinha T65 s/ Fermento	Kg	50
Feijão Branco	KG	300
Feijão Preto	KG	300
Feijão-Frade	KG	300
Feijão-Vermelho	KG	300
Fermento em Pó (Embalagens de 113g)	Unidades	6
Gelatina de Ananás (Embalagens de +/- 1,360 kg)	Unidades	150
Gelatina de Morango (Embalagens de +/- 1,360 kg)	Unidades	100
Grão-de-Bico	KG	100
Ketchup 1KG	kg	20
Ketchup 10ml	cx	5
Leite Creme em Pó (Embalagens de +/- 92g)	Unidades	20
Maionese balde 5KG	Unidades	20
Maionese 10 ml	cx	5
MASSA COTOVELINHOS	KG	150
Massa Esparguete	KG	900
Massa Espiral	KG	500
Massa Folhada (Embalagens de +/- 230g)	Unidades	20
Massa Lasanha	KG	50
Massa Macarronete Riscado	KG	300
Massa Pevide	KG	300
Mousse Chocolate (Embalagens de +/- 1,200 kg)	Unidades	150
Óleo "Fula ou equivalente"	LT	2200
Orégãos (Embalagens de 200g)	Unidades	20
Ovo Inteiro Pasteurizado Líquido	LT	200
Pão Ralado	KG	20
Papel Alumínio 200m	unidades	10
Papel Filme 200m	unidades	5
Papel Vegetal 500 folhas	Unidades	2
Pimentão Doce "Coramido ou equivalente"	KG	10
Polpa de Tomate	LT	150
Puré de Batata Instantâneo	KG	20
Pratos Cana de Açúcar descartáveis (50 unidades)	Unidades	10
Quinoa	KG	5
Rolos sacos transparentes (tamanho pequeno)	unidades	10
Rolos sacos transparentes (tamanho médio)	unidades	10
Sacos c/ asa brancos	unidades	100
Sal de Mesa (Embalagens de 250g)	Unidades	20
Sal Marinho Grosso (Embalagens de 1 kg)	KG	500



Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Salsichas (Latas de 50 unidades)	Unidades	200
Salsichas mini (200g)	unidades	60
Salsichas de Soja (Frascos de 260g)	Unidades	10
Saquetas de Papel (100 unidades)	unidades	50
Seitan (Embalagens de 220g)	Unidades	15
Soja Fina (Embalagens de 400g)	Unidades	10
Soja Grossa (Embalagens de 400g)	Unidades	10
Sumo de Laranja Concentrado Sem Polpa (Garrafas de 5l)	Unidades	10
Tofu (Embalagens de 220g)	Unidades	15
Tomate aos Cubos (Latas de +/- 2,650 kg)	Unidades	300
Vinagre de Vinho Branco	LT	80
Vinho Branco "Monte velho ou equivalente" (Garrafas de 75cl)	Unidades	120
Vinho Branco-IN-Box (Box de 5l)	Unidades	200
Vinho Tinto "Monte Velho ou equivalente" (Garrafas de 75cl)	Unidades	120
Vinho Tinto-IN-Box (Box de 5l)	Unidades	30

CLÁUSULA 47.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 5 – MERCEARIA

1. Os produtos no que respeita a composição, características e acondicionamento deverão obedecer às Normas Portuguesas em vigor.
2. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.

CLÁUSULA 51.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 5 – MERCEARIA

- a) As embalagens não podem apresentar-se danificadas, sujas ou abertas;
- b) Não são aceites bens fornecidos em caixas de madeira;
- c) Não pode existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação por pragas, nomeadamente, fezes e/ou urina, restos de pragas mortas, pêlos e embalagens que se apresentem roídas;
- d) Não pode existir presença efetiva de pragas nos bens, como baratas, moscas, vermes, gorgulho, caracóis, lesmas, etc;
- e) Não podem existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação com químicos, como por exemplo, óleo proveniente do contacto do bem com o veículo;
- f) Serão rejeitados os bens cujo prazo de validade esteja impercetível ou inexistente ou mesmo em situações em que o rótulo não exista



g) Serão rejeitados os bens cujos prazos de validade tenham expirado, ou que, estejam demasiado próximo da data de validade limite e cuja utilização do produto não vá ocorrer antes dessa mesma data limite;

h) As embalagens devem apresentar-se limpas e intactas e primarem pela ausência total de odores a azedo ou bolores;

i) Os produtos entregues à unidade (arroz 1kg, farinha 1kg, enlatados com peso específico, etc.) deverão obedecer a um tamanho e embalagem uniforme

SECÇÃO VI – LOTE 6

CLÁUSULA 52.^a

DRESCRIÇÃO DO LOTE 6 – PADARIA

Descrição dos Bens	Unidades	Quantidade Estimada
Baguetes +-75g/80g	unidades	500
Bico de Pato +-50g	unidades	1200
Bolo de Aniversário	KG	5
Bolo Rei	KG	10
Broa	kg	200
Massa de Pizza (Embalagens de 200g)	UN	200
Pão Branco ou Saloio Embalado +- 45g/50g	UN	1000
Pão Branco Pequeno Embalado +- 25g/30g	UN	100000
Pão de Cachorro + -75g/80g	unidades	500
Pão de Hambúrguer + -75g/80g	UN	500
Pão de Ló	KG	100

CLÁUSULA 53.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 6 – PADARIA

1. a) O pão deverá revelar condições de fabrico normais e apresentar características organolépticas próprias, designadamente aroma, cor, sabor, textura de còdea, alveolado e consistência do miolo;
- b) O pão e os produtos afins do pão deverão estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor;
- c) O pão e produtos afins não embalados serão convenientemente acondicionados em papel ou outro material apropriado não recuperável;
- d) A entrega de pão não embalado só pode efetuar-se conjuntamente com a de produtos de pastelaria ou outros produtos alimentares de embalagem intacta e não recuperável que não possam produzir alterações no pão e produtos afins através de cheiros e sabores estranhos;



- e) A rotulagem do pão e dos produtos de pastelaria deverá incluir a lista de ingredientes, a data de durabilidade mínima e as condições especiais de conservação e de utilização;
- f) As embalagens devem apresentar-se limpas e intactas e primarem pela ausência total de odores a azedo ou bolores.

CLÁUSULA 54.^a

CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO

DESCRIÇÃO DOS BENS	CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO PUBLICADO NO INE PARA CÁLCULO DA REVISÃO DE PREÇOS DE ACORDO COM A CLÁUSULA DO CADERNO DE ENCARGOS
Abacaxi	Frutas
Abóbora	Produtos hortícolas
Açafrão	Produtos alimentares n. d.
Açúcar Branco Granulado	Açúcar, confeitaria, mel e outros produtos à base de açúcar
Água	Água mineral, refrigerantes e sumos de frutas e de produtos hortícolas
Aletria	Pão e cereais
Alface	Produtos hortícolas
Alface Frisada	Produtos hortícolas
Alho em Pó	Produtos hortícolas
Alho Francês Congelado	Produtos hortícolas
Alho Seco	Produtos hortícolas
Alho-Francês	Produtos hortícolas
Almôndegas Mistas 50% Porco e 50% Vitela	Carne
Amêijoia com casca	Peixe, crustáceos e moluscos
Amêijoia sem casca	Peixe, crustáceos e moluscos
Amêndoa Laminada	Frutas
Arroz Agulha Extra Longo Branqueado	Pão e cereais
Atum Embalado a Vácuo	Peixe, crustáceos e moluscos
Azeite	Óleos e gorduras
Azeitonas Pretas	Produtos alimentares n. d.
Bacon	Carne
Baguetes	Pão e cereais
Banana	Frutas
Banha de Porco	Carne
Barrinhas de Pescada	Peixe, crustáceos e moluscos
Batata Cartão Lavada	Produtos hortícolas
Batata de Consumo	Produtos hortícolas
Batata Doce	Produtos hortícolas
Batata Palha	Produtos hortícolas
Batata Pré Frita	Produtos hortícolas
Beringela	Produtos hortícolas
Beterraba	Produtos hortícolas



DESCRIÇÃO DOS BENS	CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO PUBLICADO NO INE PARA CÁLCULO DA REVISÃO DE PREÇOS DE ACORDO COM A CLÁUSULA DO CADERNO DE ENCARGOS
Bico de Pato	Pão e cereais
Bifanas Finas	Carne
Bife de Frango	Carne
Bifes de Peru	Carne
Bolinhos Bacalhau	Peixe, crustáceos e moluscos
Bolo de Aniversário	Pão e cereais
Bolo Rei	Pão e cereais
Broa	Pão e cereais
Brócolos	Produtos hortícolas
Cabeça Fumada	Carne
Cabrito	Carne
Calamares de Pota	Peixe, crustáceos e moluscos
Caldeirada de peixe	Peixe, crustáceos e moluscos
Canela em Pau	Produtos alimentares n. d.
Canela Moída	Produtos alimentares n. d.
Canelones	Pão e cereais
Castanha	Frutas
Castanhas congeladas	Frutas
Cebola	Produtos hortícolas
Cenoura	Produtos hortícolas
Chá Camomila	Produtos alimentares n. d.
Chá Cidreira	Produtos alimentares n. d.
Chispe	Carne
Chocolate em Barra	Produtos alimentares n. d.
Chocolate em Pó p/ Culinária	Produtos alimentares n. d.
Chouriça Caseira	Carne
Chouriço de Vinho e Colorau	Carne
Clementina	Frutas
Coco Ralado	Frutas
Cogumelo Paris	Produtos hortícolas
Cogumelos laminados	Produtos hortícolas
Cogumelos Laminados	Produtos hortícolas
Cominhos	Produtos alimentares n. d.
Copos Eco Cartão descartáveis	Produtos alimentares n. d.
Coração de Alcatra	Carne
Costeletas de Porco	Carne
Curgete	Produtos hortícolas
Couscous	Pão e cereais
Couve Coração	Produtos hortícolas
Couve de Bruxelas	Produtos hortícolas
Couve Penca	Produtos hortícolas



DESCRIÇÃO DOS BENS	CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO PUBLICADO NO INE PARA CÁLCULO DA REVISÃO DE PREÇOS DE ACORDO COM A CLÁUSULA DO CADERNO DE ENCARGOS
Couve Roxa	Produtos hortícolas
Couve-flor	Produtos hortícolas
Croquetes de Carne de Vitela	Carne
Croquetes Espinafres	Produtos hortícolas
Dourada	Peixe, crustáceos e moluscos
Ervilhas	Produtos hortícolas
Espetadas de Peru	Carne
Espinafre	Produtos hortícolas
Espinafres	Produtos hortícolas
Farinha de Mandioca	Pão e cereais
Farinha Maizena	Pão e cereais
Farinha T65	Pão e cereais
Farinha T65	Pão e cereais
Feijão Branco	Produtos hortícolas
Feijão Preto	Produtos hortícolas
Feijão-Frade	Produtos hortícolas
Feijão-Verde	Produtos hortícolas
Feijão-verde Cortado	Produtos hortícolas
Feijão-Vermelho	Produtos hortícolas
Fermento em Pó	Pão e cereais
Fêveras de Porco	Carne
Fiambre Corrente Barra	Carne
Filetes de Abrótea	Peixe, crustáceos e moluscos
Filetes de Bacalhau Fresco	Peixe, crustáceos e moluscos
Filetes de Dourada	Peixe, crustáceos e moluscos
Filetes de Perca Argentina	Peixe, crustáceos e moluscos
Filetes de Pescada Argentina	Peixe, crustáceos e moluscos
Filetes de Salmão	Peixe, crustáceos e moluscos
Frango aos Pedacos	Carne
Frango Inteiro	Carne
Frango Picado	Carne
Gelado Mini Copo	Produtos alimentares n. d.
Gelatina de Ananás	Produtos alimentares n. d.
Gelatina de Morango	Produtos alimentares n. d.
Grão-de-Bico	Produtos hortícolas
Grelas	Produtos hortícolas
Hambúrguer de Frango	Carne
Hambúrguer de Vitela	Carne
Hambúrguer Vegetariano	Carne
Ketchup	Produtos alimentares n. d.
Kiwis	frutas



DESCRIÇÃO DOS BENS	CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO PUBLICADO NO INE PARA CÁLCULO DA REVISÃO DE PREÇOS DE ACORDO COM A CLÁUSULA DO CADERNO DE ENCARGOS
Laranja	frutas
Leite Creme em Pó	Pão e cereais
Leite Meio Gordo	Produtos alimentares n. d.
Linguiça Caseira	Carne
Lombinhos de Pescada Congelada	Peixe, crustáceos e moluscos
Maçã Golden	frutas
Macedónia	Produtos hortícolas
Maionese	Produtos alimentares n. d.
Manga	frutas
Manteiga com Sal	Produtos alimentares n. d.
Massa Cotovelinhas	Pão e cereais
Massa de Pizza	Pão e cereais
Massa Esparguete	Pão e cereais
Massa Espiral	Pão e cereais
Massa Folhada	Pão e cereais
Massa Folhada	Pão e cereais
Massa Lasanha	Pão e cereais
Massa Macarronete Riscado	Pão e cereais
Massa Pevide	Pão e cereais
Melancia	frutas
Melão	frutas
Migas de Paloco Salgadas e Demolhadas	Pão e cereais
Milho Doce Congelado	Pão e cereais
Miolo Camarão	Peixe, crustáceos e moluscos
Miolo de Noz	frutas
Morango	frutas
Mousse Chocolate	Produtos alimentares n. d.
Nabo Sem Rama	Produtos hortícolas
Nuggets de frango	Carne
Óleo	Óleos e gorduras
Orégãos	Produtos alimentares n. d.
Orelheira Fresca	Carne
Ouvidos Fumados	Carne
Ovo Inteiro Pasteurizado Líquido	Produtos alimentares n. d.
Ovos Frescos	Produtos alimentares n. d.
Pá de Porco aos Cubos	Carne
Pá de Porco Inteira	Carne
Panadinhos de Pescada / Filetes Panados	Peixe, crustáceos e moluscos
Pão Branco ou Salão Embalado	Pão e cereais
Pão Branco Pequeno Embalado	Pão e cereais
Pão de Cachorro	Pão e cereais



DESCRIÇÃO DOS BENS	CONSUMO INDIVIDUAL POR OBJETIVO PUBLICADO NO INE PARA CÁLCULO DA REVISÃO DE PREÇOS DE ACORDO COM A CLÁUSULA DO CADERNO DE ENCARGOS
Pão de Hambúrguer	Pão e cereais
Pão de Ló	Pão e cereais
Pão Ralado	Pão e cereais
Pato Inteiro	Carne
Peito de Frango	Carne
Pepino	Produtos hortícolas
Pera Rocha	frutas
Perna de Frango	Carne
Perna de Peru	Carne
Pernil Fumado	Carne
Pescada	Peixe, crustáceos e moluscos
Pimentão Doce	Produtos hortícolas
Pimento	Produtos hortícolas
Pizza Familiar	Produtos alimentares n. d.
Polpa de Tomate	Produtos hortícolas
Posta de Abrótea	Peixe, crustáceos e moluscos
Postas de Bacalhau Demolhado (300/500g)	Peixe, crustáceos e moluscos
Postas de Peixe-Espada Preto	Peixe, crustáceos e moluscos
Postas de Pescada nº 3 África do Sul	Peixe, crustáceos e moluscos
Presunto Fatiado	Carne
Puré de Batata Instantâneo	Produtos hortícolas
Queijo flamengo em barra	Produtos alimentares n. d.
Quinoa	Produtos hortícolas
Rissóis	Produtos alimentares n. d.
Sal	Produtos alimentares n. d.
Salpicão	Carne
Salsa	Produtos hortícolas
Salsichas	Carne
Sardinhas	Peixe, crustáceos e moluscos
Seitan	Produtos alimentares n. d.
Soja	Pão e cereais
Sumo de Laranja	Água mineral, refrigerantes e sumos de frutas e de produtos hortícolas
Tentáculos de Pota Congelada	Peixe, crustáceos e moluscos
Tofu	Produtos alimentares n. d.
Tomate	Produtos hortícolas
Uva	frutas
Vinagre de Vinho Branco	Produtos alimentares n. d.
Vinho Branco	Produtos alimentares n. d.
Vinho Tinto	Produtos alimentares n. d.
Vitela	Carne



CLÁUSULA 55.^a

NOTA COMUM

NOTA COMUM A TODOS OS LOTES: Todos os bens a entregar pelo Adjudicatário devem indicar o respetivo peso bruto.