

Homologado

CADERNO DE ENCARGOS
CONCURSO PÚBLICO URGENTE
PROCEDIMENTO N.º 130/DF-GCP/SASUE/2022

AQUISIÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTARES PARA O PRIMEIRO SEMESTRE DE 2023 PARA OS
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE DE ÉVORA

1

Capítulo I
Disposições Gerais

Cláusula 1^a
Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a ***Aquisição de géneros alimentares para o primeiro semestre de 2023 para os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora***, conforme as cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
2. Ao objeto do presente contrato aplica-se o CPV “15000000-8 - Produtos alimentares, bebidas, tabaco e produtos afins”, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L 74 em 15 de março de 2008.
3. O presente procedimento aquisitivo divide-se em 13 lotes, com a seguinte numeração, designação, valor e CPV:
 - a. Lote 1: Porco – 10.767,00€, CPV 15113000-3;
 - b. Lote 2: Produtos de charcutaria – 5.817,00, CPV 15131110-9;
 - c. Lote 3: Bacalhau e similares congelados, secos e salgados – 13.948,00€, CPV 15230000-9;
 - d. Lote 4: Transformados de peixe ultracongelados – 4.657,80€, CPV 15894000-1;
 - e. Lote 5: Transformados de carne ultracongelados, 7.458,30€, CPV 15894000-1;
 - f. Lote 6: Hortícolas congelados e ultracongelados – 5.711,50€, CPV 15331170-9;
 - g. Lote 7: Hortícolas frescos – 12.555,51€, CPV 03221000-6;
 - h. Lote 8: Fruta fresca – 7.098,40€, CPV 15300000-1;
 - i. Lote 9: Lacticínios – 17.614,50€, CPV 15500000-3;
 - j. Lote 10: Mercearias secas – 33.892,34€, CPV 15890000-3;
 - k. Lote 11: Especiarias – 1.979,93€, CPV 15872200-3;
 - l. Lote 12: Pastelaria – 3.555,88€, CPV 15812100-4;
 - m. Lote 13: Ovos e derivados – 5.003,45€, CPV 03142500-3.

2

Cláusula 2.^a
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e integra os seguintes elementos:
 - a. O presente Caderno de Encargos;
 - b. A proposta adjudicada;

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.ª

Prazo contratual e entrega dos bens objeto do contrato

1. O contrato será celebrado pelo período de 180 dias a contar da data de outorga do contrato.
2. O fornecimento será contínuo, sujeito a entregas parcelares.

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4ª

Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:
 - a. Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta para o lote a concurso, sendo o transporte dos mesmos da responsabilidade do fornecedor;
 - b. Obrigação de garantia dos bens, para o lote a concurso;
 - c. Obrigação de continuidade de fabrico.
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 5.^a

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua entrada em funcionamento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
4. O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 6.^a

Local de entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato serão entregues, conforme pedidos feitos ao fornecedor, via e-mail, pelo responsável pelo armazém dos SASUE, no seguinte local:
 - a. Armazém dos SASUE – Colégio Luís António Verney, Rua Romão Ramalho, 7000-671 Évora
2. Os pedidos referidos no ponto 1 serão efetuados com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega.
3. Se a entidade adjudicante não respeitar o prazo mencionado no número anterior, o fornecedor realizará os melhores esforços para satisfazer o pedido.
4. As entregas deverão ser efetuadas de 2.^a a 6.^a feira no período compreendido entre as 9h e 12h e entre as 14h e 17h.

Cláusula 7.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser inquirida por alegadamente ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 8.^a

Objeto do dever de sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela Entidade Adjudicante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Cláusula 9.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao 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.

Secção II

Obrigações dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora

Cláusula 10.^a

Preço base

1. O preço base, que não poderá ser ultrapassado sob pena de exclusão da proposta nos termos da alínea d) do número 2 do artigo 70.º do CCP, ou seja, o valor máximo que os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora se dispõe a pagar pela execução do objeto do contrato a celebrar é fixado em de **130.059,61€ (Cento e trinta e nove mil cinquenta e nove euros e sessenta e um cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, distribuído da seguinte forma pelos lotes a concurso (aos valores indicados acresce o IVA à taxa legal em vigor):
 - a. Lote 1: Porco – 10.767,00€;
 - b. Lote 2: Produtos de charcutaria – 5.817,00€;
 - c. Lote 3: Bacalhau e similares congelados, secos e salgados – 13.948,00€;
 - d. Lote 4: Transformados de peixe ultracongelados – 4.657,80€;
 - e. Lote 5: Transformados de carne ultracongelados, 7.458,30€;
 - f. Lote 6: Hortícolas congelados e ultracongelados – 5.711,50€;
 - g. Lote 7: Hortícolas frescos – 12.555,51€;
 - h. Lote 8: Fruta fresca – 7.098,40€;

-
- i. Lote 9: Lacticínios – 17.614,50€;
 - j. Lote 10: Mercearias secas – 33.892,34€;
 - k. Lote 11: Especiarias – 1.979,93€;
 - l. Lote 12: Pastelaria – 3.555,88€;
 - m. Lote 13: Ovos e derivados – 5.003,45€.
2. O preço base tem em consideração as quantidades de cada produto constantes no anexo A, as quais são quantidades estimadas de consumo.

Cláusula 11.^a

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora devem pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente com todos os procedimentos necessários à mudança de fornecedor.

6

Cláusula 12.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas serão, em princípio, pagas no prazo de 30 dias, com o limite legal de 60 dias, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299º do CCP, a contar da data de receção nos Serviços Administrativos da Universidade de Évora, da fatura ou documento equivalente, sob pena das pertinentes sanções legais, nomeadamente o direito a juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.
2. Para os efeitos do número um, a obrigação considera-se vencida com a validação da respetiva fatura ou documento equivalente.
3. Nas condições de pagamento a apresentar pelo adjudicatário não podem ser propostos adiantamentos.

Cláusula 13.^a

Gestor do contrato

Nos termos do disposto no artigo 290º-A do CCP, o gestor do contrato, por parte dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, será a Dr.^a Maria Leonarda Correia.

Capítulo III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 14ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem exigir do adjudicatário, o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Pelo incumprimento de uma ou mais das obrigações previstas no presente caderno de encargos, aplicar uma multa contratual diária de 0,5% do preço contratual sem, contudo, e na sua globalidade, poder vir a exceder 20% do preço contratual.
 - b. Nos casos em que seja atingido o limite previsto na alínea anterior e os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.
 - c. Para efeitos dos limites previstos nas alíneas a) e b), quando o contrato previr prorrogações expressas ou tácitas, o valor das sanções a aplicar deve ter por referência o preço do seu período de vigência inicial.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
3. Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem compensar os pagamentos devidos, ao abrigo do contrato, com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
4. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 15ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das obrigações 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, sismos, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:

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

Cláusula 16ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora podem resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente o atraso, total ou parcial, no fornecimento dos bens objeto do contrato superior a 30 (trinta) dias ou declaração escrita do adjudicatário de que o atraso excederá esse prazo.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.
3. O incumprimento, por parte do adjudicatário, confere, nos termos gerais de direito, aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, além da faculdade de rescindir o contrato, o direito às correspondentes indemnizações legais.
4. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do cocontratante, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo do contraente público poder executar as garantias prestadas pelo cocontratante, quando aplicável.

Cláusula 17ª

Resolução por parte do fornecedor

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido mediante declaração escrita enviada aos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição dos fornecimentos já realizados 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 18ª

Legislação aplicável e foro competente

1. Em tudo o que o presente caderno de encargos for omissivo observar-se-á o disposto no CCP e demais legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a lei portuguesa.
2. Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja.

Capítulo V

Disposições finais

Cláusula 19ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
3. A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações de impedimento previstas no artigo 55.º do CCP.

4. O disposto nos números anteriores não é aplicável em caso de transmissão universal ou parcial da posição do cocontratante, na sequência de reestruturação societária, nos termos previstos na alínea b), n.º 1 do artigo 318.º do CCP.

Cláusula 20ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
3. Caso o adjudicatário não tenha o bem para fornecer no ato do pedido feito pelos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, deverá comunicar tal facto no prazo de 12 horas.

Capítulo VI

Cláusulas Técnicas

Cláusula 21ª

Especificações técnicas

De acordo com o definido na cláusula 1.ª do presente caderno de encargos, o objeto do presente procedimento consiste na aquisição de géneros alimentares, higiene e limpeza para diversas Unidades de Alimentação dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora, em conformidade com o mapa de quantidades estimadas constantes no **Anexo A**, ao presente caderno de encargos, do qual faz parte integrante.

Cláusula 22ª

Inspeção

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora poderão proceder à realização de inspeções, tanto no local de preparação e/ou armazenamento, durante o transporte, bem como no destino.

Cláusula 23ª

Análises

A fim de se avaliar o grau de integridade da qualidade bromatológica do produto em causa, poderá ser ordenada a executar análises, caso se revele necessário.

Cláusula 24ª

Transporte

O produto deverá ser transportado em viaturas apropriadas a cada mercadoria e ao estado destas (refrigerados, congelados, etc.) obedecendo às normas em vigor.

Cláusula 25ª

Ficha Técnica

Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto. Caso o produto não possua ficha técnica deve ser fornecido aos SASUE um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas paralelamente deve ser fornecido um comprovativo que ateste a qualidade desse mesmo produto.

Cláusula 26ª

Especificações de aquisição

1. Os produtos a fornecer e postos a concurso são apenas os constantes das listas anexas a este caderno.
2. Todos os produtos congelados/ultracongelados devem ser transportados e fornecidos em veículos próprios, devendo apresentar, na respetiva receção, uma temperatura máxima de -15°C nos congelados e de -18°C nos ultracongelados. Em ambos os casos, tolera-se uma variação de 3°C.
3. Todos os produtos deverão cumprir escrupulosamente, sob todos os aspetos, a Legislação Portuguesa e Comunitária aplicável.

11

Cláusula 27ª

Especificações técnicas dos lotes a concurso

1. Lote 1: Porco - Carne proveniente de reses com peso máximo de 70Kg
 - a. A carne de porco congelada deverá ser embalada e separada individualmente, com o peso indicado na referência do produto com tolerância de 10 gramas.
 - b. A carne de suíno deverá ser proveniente de reses com peso máximo de 70 kg. Os documentos que acompanham as entregas de mercadoria deverão indicar, obrigatoriamente, as peças de talho entregues (Ex. lombo, pá, costeletas do fundo, etc.) ou a que se referem os respetivos produtos (Ex. bifos de perna, carne de pá em cubos, etc.).
 - c. As miudezas de suíno frescas comestíveis deverão provir de animais sadios e novos, abatidos nas condições previstas para as carnes de bovino. Deverão apresentar-se frescas, sem cheiros ou colorações anormais.

- d. A carne porcionada em bifes/bifanas/costeletas deverá ser acondicionada de forma a permitir destacamento de cada peça individualmente, e no estado congelado/ultracongelado.

2. Lote 2: Produtos de Charcutaria

- a. Só poderão ser fornecedores de produtos de charcutaria os que possuírem as condições exigidas por Lei, devendo os mesmos identificar o local de preparação dos produtos e a Autorização Sanitária.
- b. Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de animais abatidos e aprovados para consumo público de acordo com o regulamento da inspeção sanitária.
- c. Deverão ser acondicionados em embalagens limpas e convenientemente protegidos de poeiras e outros fatores de conspurcação.
- d. O enlatamento de salsichas será em embalagens de folha-de-flandres herméticas, de formato cilíndrico e litografadas com a indicação do P.B (Peso Bruto) e P.E. (peso escorrido) nome do fabricante, data do enlatamento e prazo de validade. O excipiente oleoso deverá estar de acordo com as disposições legais. Qualquer anomalia de natureza higio-sanitária ou de outra natureza que justifique a devolução de uma embalagem origina a devolução do respetivo lote.
- e. O fiambre a fornecer será devidamente embalado, tipo inglês, e deverá ser fabricado com pernas de porco. As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas de acordo com a Lei, e isentas de quaisquer sinais de alteração ou rutura. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, um excesso no excipiente gelatinoso no decorrer da sua abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam a sua rejeição e substituição imediata.
- f. O bacon deve ser de coloração branco-marfim ou branco-fumado de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiros e sabores característicos. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 3 cm ou superior a 6 cm. Deverá ser curado pelo sal e devidamente seco. O prazo de validade deverá obedecer à legislação em vigor.

3. Lote 3: Bacalhau e similares congelados e salgados secos

- a. No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- b. Migas a granel.

4. Lote 4: Transformados Peixe Ultracongelados

- a. Pastéis de bacalhau: com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

-
- b. Barritas de peixe: com um teor igual ou superior a 50% de peixe.
5. Lote 5: Transformados Carne Ultracongelados
- a. Croquetes: Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.
 - b. Hambúrguer/almondegas
 - c. Carne picada deverá possuir as características de produto pré-embalado
6. Lote 6: Hortícolas – Congelados/Ultracongelados;
- a. Nenhuma especificação técnica a indicar.
7. Lote 7: Hortícolas – Frescos
- a. As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.
 - b. Agriões, brócolos, couve-galega, nabijas, apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, aspeto fresco, sem excesso de talos ou raízes, convenientemente lavados, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso.
 - c. Alfaces e couve portuguesa, com raízes aparadas, isentas de terra sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. As alfaces devem pesar, por dúzia, 2,5Kg a 3Kg. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurados ou em caixas de plástico.
 - d. Alhos franceses serão tenros, limpos de terra e isentos de sinais de parasitas
 - e. Beterraba, cenouras e nabos, serão tenros, limpos de terra e de rama e isentos de sinais de parasitas.
 - f. Couve-flor, limpa de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da flor.
 - g. Feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deteriorados.
 - h. Couve-lombarda, isenta de pés sem folhas velhas, amarelas ou parasitas.
 - i. Pimentos e tomates, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.
 - j. Cenoura – As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade, inteiras, de aspeto fresco, apresentar todas as características e a cor típica da variedade. Podem admitir-se uma coloração verde ou violenta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm. O seu fornecimento deverá ser em sacos de plástico perfurados.
 - k. Rotulagem aplicável.
 - l. Entrega em caixas plásticas ou de cartão, não sendo permitida a entrega em caixas de madeira.

8. Lote 8: Fruta – Fresca

- a. A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.
- b. Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e boas condições higiénicas.
- c. Os citrinos, as maçãs e peros deverão ser acondicionados em caixas de material descartável.
- d. Restantes produtos entregues caixas plásticas ou de cartão, não sendo permitida a entrega em caixas de madeira.
- e. Rotulagem aplicável.

9. Lote 9: Lacticínios

- a. O leite ultrapasteurizado deverá ser fornecido em embalagens de 1 litro e o leite achocolatado em garrafas de vidro de 1/5 de litro de acordo com as características legais.
- b. Os iogurtes deverão ser fornecidos com o prazo de validade não inferior a 20 dias, a contar da data do fornecimento.
- c. A percentagem de gordura no queijo não deve ser inferior a 45%. Serão rejeitados os queijos cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificação, avaria ou conspurcação, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.
- d. A manteiga deverá ser constituída pela gordura do leite e fornecida em embalagens de 250 gr dentro da validade e de acordo com as normas portuguesas em vigor.
- e. A margarina deverá ter um prazo de validade nunca inferior a 30 dias, a contar da data do fornecimento.
- f. A margarina deverá ser convenientemente acondicionada no tipo de embalagem permitida por lei.
- g. Serão rejeitadas as margarinas cujas características não correspondam à posição legal ou revelem sinais que as desvalorizem ou as tornem impróprias para consumo.

10. Lote 10: Mercearias secas

- a. Enlatados
 - i. O atum será em posta do tronco e o excipiente oleoso, de preferência azeite e corresponder às disposições legais.
 - ii. Os recipientes metálicos deverão ser litografados, com indicação bem visível do conteúdo, natureza do excipiente, peso líquido, peso escorrido, tipo de confeção e identificação do recipiente e deverá obedecer às determinações legalmente estabelecidas.

-
- iii. Serão rejeitadas as latas abauladas, oxidadas, não litografadas, e as que revelarem excesso de excipiente oleoso ou matéria-prima de qualidade inferior.
- b. Leguminosas secas
- i. Serão fornecidos inteiros, embalados em sacos apropriados, devidamente fechados. As embalagens deverão conter um rótulo - bem visível - com a indicação da variedade, tipo, peso, nome do fornecedor e prazo de validade.
 - ii. Os feijões, qualquer que seja a variedade, deverão apresentar-se limpos, sem mistura de grãos estranhos e revelar uniformidade de tamanho.
 - iii. O grão-de-bico deverá apresentar-se limpo, de tamanho uniforme e será do tipo adequado ao fim culinário a que se destine, conforme solicitado.
 - iv. Serão recusados os legumes secos em que sejam visíveis infestações de parasitas vivos ou sinais evidentes de expurgo.
- c. Sal Marinho
- i. Deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e seja incolor em solução aquosa a 10%;
 - ii. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas; As embalagens deverão apresentar-se em sacos de algodão de papel ou plásticos, com o peso de 1 Kg ou embalagens apropriadas para o sal de mesa; As embalagens deverão conter, de forma legível, a marca, designação do conteúdo, peso líquido e unidade fabril produtora.
- d. Vinagre
- i. O vinagre a fornecer deverá ser resultante da fermentação do vinho;
 - ii. Deverá apresentar-se límpido, cheiro e cor próprios e sabor vinoso, com respeito pelas características legais;
 - iii. O vinagre deverá apresentar-se em galhetas plásticas, rotuladas, com taras irrecuperáveis.
- e. Cereais, Arroz, Massas Alimentares, Farinha e Especiarias
- i. Os produtos deverão ser fornecidos, em embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene, e com os pesos indicados no respetivo anexo.
- f. Azeite
- i. Azeite virgem extra – cuja acidez, expressa em ácido oleico não seja superior a 1º, garrafa inviolável – emb. 0,75 lt (quantidade líquida) – as embalagens invioláveis devem ser de acordo com a legislação em vigor.
 - ii. Azeite virgem – cuja acidez, expressa é até 2% - emb. 5 lt (quantidade líquida).

-
- iii. Os fornecimentos deverão obedecer ao estipulado no Decreto-Lei nº 343/88, de 28 de setembro.
 - g. Óleos Alimentares
 - i. O óleo será fornecido em embalagens de um e cinco litros.
 - h. Banha
 - i. Banha pré-embalada, devidamente rotulada.
 - i. Chá
 - i. O chá deverá ser fornecido em embalagens de doses individuais, com indicação da marca de origem e indicação do nome do fabricante.
11. Lote 11: Especiarias
- a. Devem ser entregues devidamente embaladas e rotuladas.
12. Lote 12: Pastelaria
- a. Os artigos de pastelaria devem ser fornecidos com as características definidas legalmente e transportados em condições de perfeita higiene.
 - b. O produto será apresentado parcelarmente nos locais a indicar pelos SASUE.
 - c. Os Serviços de Ação Social da Universidade de Évora reservam-se o direito de mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto.
 - d. Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação do produto que não se enquadre nas normas em vigor.
13. Lote 13: Ovos e derivados
- a. O produto deverá ser fornecido de acordo com as Normas Portuguesas em vigor devendo indicar-se:
 - i. A categoria e a classe;
 - ii. O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
 - iii. O número do centro de inspeção e classificação;
 - iv. O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
 - v. A marca da empresa ou a marca comercial.
 - b. As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um selo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem. A caixa deverá conter um rótulo contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

- c. Ovos pasteurizados (ovo inteiro, gema e clara): transportados nas temperaturas indicadas pelo produtor e devidamente identificado.

Cláusula 28ª

Embalagens e Quantidades

Forma de apresentação da proposta:

1. Relativamente a todos os bens para os quais o concorrente apresenta proposta, deverá ser indicado de forma inequívoca, a que quantidade e tipo de embalagem corresponde o preço unitário que inscrito na proposta.
 - a. Deverá da mesma forma ser indicado a unidade de embalagem para encomendas (p.e., caixa de 10 garrafas, garrafão de 5 litros, etc.) e o preço correspondente.
 - b. Sem estes dados será impossível para o júri proceder à comparação de preços e à ordenação das propostas dos concorrentes.

Cláusula 29ª

Outras Penalidades

1. Os produtos entregues devem obedecer às características previstas no presente caderno de encargos assim como ao indicado nos “pedidos” feitos pelos SASUE.
2. Em caso de irregularidades em relação aos produtos entregues, poderá verificar-se a aplicação de penalidades ao fornecedor pelos SASUE, cumulativamente com as anteriormente previstas (Cláusula 14ª), conforme a seguir se descreve:
 - a. Em caso de entrega de produtos não previstos no presente caderno de encargos e/ou substituição não autorizada dos produtos previstos e encomendados, os SASUE poderão, a seu exclusivo critério, aceitar os produtos entregues não havendo, no entanto, nestes casos, direito do fornecedor a qualquer pagamento correspondente a esses produtos.
 - b. Em caso de devolução, pelos SASUE, de produtos entregues pelo Fornecedor, por não serem produtos autorizados, por não satisfazerem as exigências do presente caderno de encargos (tipo, qualidade, calibre, etc.) ou por incumprirem obrigações legais de qualquer ordem, o Fornecedor incorrerá numa penalidade específica no montante correspondente ao dobro do valor dos produtos devolvidos.
 - c. Em caso de devolução de produtos por se verificar violação das normas de segurança alimentar tais como, por exemplo, não apresentarem as temperaturas adequadas, apresentarem sinais de descongelação ou recongelação, apresentarem embalagens deterioradas ou não adequadas, não apresentarem a rotulagem legalmente prevista e/ou adequada, não terem sido transportadas em veículos adequados às necessidades dos produtos entregues, violarem qualquer das exigências do presente caderno de encargos



- etc., o fornecedor incorrerá numa penalidade mínima correspondente ao dobro do valor da mercadoria devolvida e que, de acordo com a gravidade da não conformidade e a exclusivo critério dos SASUE, poderá atingir o valor máximo correspondente a quatro vezes o valor da mercadoria devolvida.
- d. Em caso de produtos que tenham sido recebidos pelos SASUE em que, pelas suas características específicas (tratar-se de produtos congelados ou de produtos com embalagens invioláveis antes do uso, por exemplo), alguma(s) não conformidade(s) mencionada(s) nas linhas b) e c), só seja(m) detetada(s) posteriormente à entrega, os SASUE manterão o direito à respetiva devolução, incorrendo o Fornecedor nas penalidades previstas nos números já mencionados, para as não conformidades detetadas.
 - e. Em caso de deteção de não conformidades após a entrega, os SASUE informarão por escrito (e-mail) o fornecedor, que disporá de 24 horas para retirar os produtos salvo se, dada a índole da não conformidade, não seja adequado ou possível manter os produtos armazenados, aguardando a retirada, caso em que estes serão destruídos, pelos SASUE, a expensas do Fornecedor.
 - f. Se eventualmente o fornecedor não retirar os produtos no prazo previsto na alínea e), os SASUE poderão, a seu exclusivo critério, proceder à destruição dos produtos em causa ou retirá-los das suas instalações para local apropriado à respetiva situação, sendo todas as despesas decorrentes de qualquer dos casos da responsabilidade do Fornecedor.
 - g. Todos os créditos em favor dos SASUE, provenientes da aplicação de penalidades e/ou de devoluções, poderão ser deduzidos por estes dos pagamentos a fazer ao Fornecedor, isto após a informação emitida pelos SASUE, dirigida ao Fornecedor, e a competente emissão de Nota de Débito.
 - h. Em caso de não entrega de produtos nos horários definidos e prazo previsto e/ou indicado no “pedido” dos SASUE, estes poderão recorrer ao mercado, adquirir os produtos não entregues e debitar o valor despendido ao fornecedor, acrescido das despesas em que eventualmente incorrer para o efeito (transporte, por exemplo). Nestes casos, o Fornecedor incorrerá ainda numa penalidade no montante correspondente ao valor dos produtos não entregues a tempo.
 - i. A receção e aceitação de produtos, entregues após a data para que foram solicitados, fica a exclusivo critério dos SASUE assim como, em caso de aceitação, a aplicação ou não da penalidade prevista na alínea h).
 - j. Em caso de análises bromatológicas, levadas a efeito pelos SASUE, por quem em estes deleguem ou, ainda, por entidades oficiais, que apresentem resultados não conformes de acordo com os limites previstos em legislação ou que ponham em risco, de alguma forma a saúde dos utentes ou a segurança alimentar, o Fornecedor em questão ficará sujeito a uma penalidade mínima correspondente ao dobro do valor da mercadoria entregue e de que a amostra analisada fazia parte e que, de acordo com a gravidade da não conformidade e a



exclusivo critério dos SASUE, poderá atingir o valor máximo correspondente a cinco vezes o valor da mercadoria.

- k. Além da penalidade referida, o fornecedor será ainda responsável por quaisquer prejuízos ou despesas em que os SASUE incorram ou venham a incorrer em consequência do eventual uso dos produtos em questão.
- l. Em caso de ainda existirem, nos armazéns dos SASUE, produtos da mesma entrega e/ou lote daqueles de que a amostra analisada e não conforme fazia parte, todos estes produtos serão devolvidos ao Fornecedor ou destruídos pelos SASUE, de acordo com o seu exclusivo critério. Em qualquer dos casos, tudo decorrerá sempre a expensas do Fornecedor.



ANEXO A

Mapa de Quantidades Estimadas

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
1	Lote 1: Porco		
1.1	Bifana da perna 70-80gr	kg	250
1.2	Bifana do lombo 70-80gr	kg	300
1.3	Panados de porco 80-90 gr	kg	100
1.4	Cabeça de Porco	kg	30
1.5	Chispe	kg	70
1.6	Costeletas do lombo 100/110 gr.	kg	100
1.7	Costeletas do fundo 100/110 gr.	kg	75
1.8	Entrecosto carnudo	kg	60
1.9	Entremeada fatiada	kg	25
1.10	Espetadas	kg	30
1.11	Fígado de Porco	kg	30
1.12	Lombinho	kg	200
1.13	Lombo	kg	300
1.14	Orelha	kg	30
1.15	Pá sem osso	kg	200
1.16	Perna sem osso	kg	400
1.17	Pés	kg	30
1.18	Plumas Porco Preto	kg	60
1.19	Secretos Porco Preto	kg	80
1.20	Lombinho de porco preto	kg	120
1.21	Toucinho manta	kg	80
2	Lote 2: Produtos de charcutaria		
2.1	Alheiras	kg	70
2.2	Bacon	kg	30
2.3	Chouriço Corrente	kg	40
2.4	Chouriço de carne Corrente	kg	30
2.5	Farinheira	kg	40
2.6	Linguiça corrente	kg	40
2.7	Chouriço para sandes inteiro	kg	40
2.8	Fiambre da pá inteiro	kg	500
2.9	Mortadela simples	kg	50
2.10	Naco de presunto sem osso (bem. 250 gr)	kg	10
2.11	Paio porco preto	kg	40
2.12	Paio porco branco	kg	40
2.13	Painho porco preto	kg	40
2.14	Paio corrente (york)	kg	50
3	Lote 3: Bacalhau e similares congelados, secos e salgados		
3.1	Bacalhau em Posta Demolhado (gadus morhua) - crescido	kg	100
3.2	Bacalhau em Posta Demolhado (gadus morhua) - graúdo	kg	100
3.3	Migas de bacalhau (code gadus morhua)	kg	800
3.4	Bacalhau em Posta (gadus morhua) - crescido	kg	200
3.5	Bacalhau em Posta do Lombo Demolhado (gadus morhua) - graúdo	kg	100
4	Lote 4: Transformados de peixe ultracongelados		
4.1	Calamares c/ovo	Kg	150
4.2	Delicias do mar	Kg	40

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
4.3	Douradinhos de pescada	Kg	100
4.4	Douradinhos de salmão	Kg	30
4.5	Lulas recheadas	Kg	70
4.6	Tiras de Choco (panado)	Kg	50
4.7	Pasteis de bacalhau	DUZ	250
4.8	Preparado arroz-marisco	Kg	20
4.9	Rissóis de pescada	DUZ	400
4.10	Rissóis de camarão	DUZ	250
5 Lote 5: Transformados de carne ultracongelados			
5.1	Almondegas mistas	Kg	100
5.2	Carne picada mista	Kg	300
5.3	Chamuça	DUZ	10
5.4	Cordon-bleu	Kg	40
5.5	Croquetes de carne	DUZ	300
5.6	Empadas de galinha	DUZ	30
5.7	Espetadas de porco	Kg	100
5.8	Hambúrgueres de frango 80gr	Kg	80
5.9	Hambúrgueres de peru 80gr	Kg	80
5.10	Hambúrgueres mistos (bovino+suíno) 80gr	Kg	150
5.11	Nuggets de frango	Kg	80
5.12	Rissóis de carne	DUZ	200
6 Lote 6: Hortícolas congelados e ultracongelados			
6.1	Alho francês	kg	200
6.2	Abóbora	kg	200
6.3	Batata aos cubos pré-frita	kg	130
6.4	Batata em palitos pré-frita	kg	700
6.5	Batata em rodela pré-frita	kg	50
6.6	Brócolos	kg	300
6.7	Castanhas peladas	kg	40
6.8	Cenoura baby	kg	20
6.9	Cenoura cubo	kg	150
6.10	Cogumelos laminados	kg	30
6.11	Couve flor	kg	180
6.12	Couves de bruxelas	kg	30
6.13	Ervilhas	kg	300
6.14	Espargos verdes	kg	80
6.15	Esparregado de espinafres	kg	30
6.16	Espinafres em folha	Kg	400
6.17	Favas	kg	120
6.18	Feijão verde plano	kg	120
6.19	Feijão verde redondo	kg	120
6.20	Jardineira	kg	400
6.21	Macedónia	kg	120
6.22	Milho	kg	30
6.23	Puré de Batata	kg	30
7 Lote 7: Hortícolas frescos			

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
7.1	Agrião	kg	80
7.2	Alface	kg	1300
7.3	Alhos	kg	350
7.4	Alho francês	kg	60
7.5	Batata	kg	10000
7.6	Batata-Doce	kg	180
7.7	Beringelas	kg	80
7.8	Beterraba	kg	50
7.9	Cebola	kg	1300
7.10	Cenoura	kg	2500
7.11	Coentros	kg	50
7.12	Courgettes	kg	400
7.13	Couve coração de boi	kg	30
7.14	Couve flor	kg	80
7.15	Couve lombarda	kg	300
7.16	Couve portuguesa	kg	20
7.17	Couve roxa	kg	25
7.18	Espinafres	kg	20
7.19	Feijão verde plano	kg	80
7.20	Grelós	kg	15
7.21	Hortelã	kg	20
7.22	Louro	kg	3
7.23	Manjeriço	kg	3
7.24	Nabiça	kg	50
7.25	Nabos	kg	120
7.26	Pepinos	kg	120
7.27	Pimentos verdes	kg	50
7.28	Pimentos vermelhos	kg	30
7.29	Rúcula	kg	15
7.30	Salsa	kg	60
7.31	Tomate para salada	kg	1500
7.32	Tomate cereja	kg	20
8 Lote 8: Fruta fresca			
8.1	Abacaxi	kg	300
8.2	Bananas	kg	60
8.3	Cerejas	Kg	30
8.4	Kiwis (70 - 90grs)	kg	120
8.5	Laranja (120-150gr)	kg	2000
8.6	Limão (70-90gr)	kg	200
8.7	Lima	kg	10
8.8	Maca Golden (60-70 mm)	kg	1300
8.9	Maca Reineta (60-70mm)	kg	30
8.10	Maca Starking (60-70 mm)	kg	1300
8.11	Manga	kg	40
8.12	Melancia	kg	300
8.13	Melão	kg	300

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
8.14	Meloa	kg	120
8.15	Morango	kg	40
8.16	Pera Rocha (60 - 70mm)	kg	600
8.17	Pêssego (60-70 mm)	kg	30
8.18	Uvas de mesa Brancas cat. I	kg	80
8.19	Uvas de mesa Tintas cat. I	kg	80
9 Lote 9: Lacticínios			
9.1	Iogurtes líquidos aromas diversos	UN	300
9.2	Iogurtes líquidos magros aromas	UN	120
9.3	Iogurtes naturais sólidos	UN	60
9.4	Iogurtes sólidos aromas diversos	UN	500
9.5	Iogurtes sólidos com pedaços de fruta	UN	250
9.6	Leite c/chocolate garrafa 0,25 lt	GAR	3000
9.7	Leite meio-gordo UHT	L	2500
9.8	Manteiga de vaca c/sal 250 gr	UN	1000
9.9	Manteiga de vaca c/sal dose individual	UN	200
9.10	Margarina cozinha	kg	400
9.11	Natas UHT 1 litro (para bater)	L	200
9.12	Natas UHT 1 litro (para culinária)	L	600
9.13	Queijo de cabra curado	UN	200
9.14	Queijo de mistura	UN	200
9.15	Queijo de ovelha curado	UN	200
9.16	Queijo tipo flamengo barra	kg	800
10 Lote 10: Mercadorias secas			
10.1	Açúcar em pó	Kg	20
10.2	Açúcar granulado	Kg	450
10.3	Adoçante s/ açúcar	UN	1500
10.4	Arroz carolino	Kg	150
10.5	Arroz extralongo	Kg	2000
10.6	Atum Posta em lata +/- 1,850 Kg	Lata	250
10.7	Azeite virgem (embl. 5 litros)	L	1500
10.8	Azeite extra-virgem embalagem inviolável (250ml)	GAR	700
10.9	Azeite saquetas individuais	UN	700
10.10	Azeitona preta (balde c/ 5kg)	Kg	20
10.11	Azeitona verde (balde)	Kg	5
10.12	Banha de porco	Kg	130
10.13	Batata frita palha	Kg	400
10.14	Batata tipo pala-pala	UN	60
10.15	Bolacha tipo Maria (pacote 200 grs)	UN	400
10.16	Caldo de galinha	Kg	30
10.17	Chá Camomila, Cx c/ 100	CX	400
10.18	Chá Cidreira, Cx c/ 100	CX	400
10.19	Chá Lúcia Lima, Cx c/ 100	CX	300
10.20	Chá Menta, Cx c/ 100	CX	800
10.21	Chá Preto, Cx c/ 100	CX	300
10.22	Chá Tília, Cx c/ 100	CX	300

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
10.23	Chá Verde, Cx c/ 100	CX	400
10.24	Cogumelos inteiros	Kg	30
10.25	Cogumelos laminados	Kg	600
10.26	Creme de marisco	Kg	3
10.27	Creme de tomate	Kg	3
10.28	Cuscus	Kg	15
10.29	Farinha de trigo fina c/fermento	Kg	200
10.30	Farinha de trigo fina s/ fermento	Kg	800
10.31	Farinha maizena	Kg	20
10.32	Feijão catarino seco	Kg	30
10.33	Feijão encarnado cozido	Kg	80
10.34	Feijão encarnado seco	Kg	80
10.35	Feijão frade cozido	Kg	130
10.36	Feijão manteiga cozido	Kg	800
10.37	Feijão preto cozido	Kg	30
10.38	Granulado de soja	Kg	20
10.39	Granulado de soja grosso	Kg	20
10.40	Grão de bico cozido	Lata	800
10.41	Grão de bico seco	Kg	40
10.42	Ketchup Frascos (+/- 250 gr)	UN	60
10.43	Ketchup saquetas individuais	UN	800
10.44	Lentilhas s/casca	UN	30
10.45	Maionese (embl Kg)	Kg	30
10.46	Maionese (embl. 250gr)	UN	150
10.47	Maionese saquetas individuais	UN	800
10.48	Massa Canelones	Kg	15
10.49	Massa Cotovelos	Kg	45
10.50	Massa Esparguete	Kg	500
10.51	Massa Fussili	Kg	50
10.52	Massa Fussili Tricolor	Kg	60
10.53	Massa Laços	Kg	50
10.54	Massa Macarronete	Kg	100
10.55	Massa Miúda (pevide, letras, cuscus, pontinha, estrelinha)	Kg	30
10.56	Massa Pimentão	UN	30
10.57	Massa Tagliatelli	Kg	50
10.58	Mel	Fr	30
10.59	Milho doce	Lata	30
10.60	Mini-tostas	UN	30
10.61	Molho de soja	UN	70
10.62	Molho inglês	UN	20
10.63	Molho piripiri	UN	20
10.64	Mostarda (embl Kg)	Kg	6
10.65	Mostarda Frasco (embl. 250gr)	UN	130
10.66	Mostarda saquetas individuais	UN	800
10.67	Óleo alimentar (embl. 5lt)	L	1300
10.68	Pate de Atum	UN	150

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
10.69	Pate de Sardinha	UN	150
10.70	Pickles	Fr	20
10.71	Polpa de Tomate	L	500
10.72	Puré de batata com leite incorporado	Kg	130
10.73	Sal de cozinha, Kg	Kg	400
10.74	Sal de mesa refinado 250gr	UN	50
10.75	Sal saquetas individuais	UN	2000
10.76	Tâmaras secas sem caroço	Kg	5
10.77	Tomate pelado	Kg	400
10.78	Vinagre balsâmico 250ml	UN	15
10.79	Vinagre de vinho 750ml	UN	90
10.80	Vinagre de vinho, embalagem inviolável 250ml	UN	500
10.81	Vinagre saquetas individuais	UN	700
10.82	Vinho branco para cozinha	L	500
10.83	Vinho tinto para cozinha	L	20
11 Lote 11: Especiarias			
11.1	Canela em pau	Kg	7
11.2	Canela em pó	Kg	7
11.3	Caril moído frasco 40-50 gr	UN	15
11.4	Colorau doce	Kg	20
11.5	Cominhos (embl. +/- 250 gr)	UN	7
11.6	Cravinho grão (embl. +/- 250 gr)	UN	7
11.7	Cravinho moído (embl. +/- 250 gr)	UN	7
11.8	Noz-moscada (moída)	UN	20
11.9	Noz-moscada grão (embalagem +/-250gr)	UN	20
11.10	Manjerição (embalagem +/-250gr)	UN	15
11.11	Pimenta Branca moída (embalagem +/-250gr)	UN	30
11.12	Pimenta em grão(branca) (embalagem +/-250gr)	UN	30
11.13	Pimenta em grão (preta) (embalagem +/-250gr)	UN	30
11.14	Pimenta Preta moída (embalagem +/-250gr)	UN	30
11.15	Orégãos	UN	30
11.16	Tabasco	UN	30
11.17	Tabasco	UN	50
12 Lote 12: Pastelaria			
12.1	Ananas em calda (lata +/- 850 gr)	Lata	200
12.2	Chocolate em pó	Kg	45
12.3	Chocolate em tablete p/culinária	Kg	70
12.4	Coco ralado	Kg	20
12.5	Caramelo liquido	Fr	40
12.6	Doce de gila	Kg	7
12.7	Fermento em pó	Kg	20
12.8	Gelatina ananas	Kg	30
12.9	Gelatina branca em folhas	FOL	800
12.10	Gelatina morango	Kg	30
12.11	Gelatina pêssego	Kg	15
12.12	Gelatina tutti-fruti	Kg	30

ANEXO A
Mapa de Quantidades Estimadas

Código	Designação	Unidade	Qtd
12.13	Leite condensado	Lata	180
12.14	Leite-creme	Kg	30
12.15	Leite de côco (lata 400ml)	Lata	60
12.16	Miolo de amêndoa com pele	Kg	15
12.17	Miolo de amêndoa sem pele	Kg	30
12.18	Miolo de noz	Kg	10
12.19	Miolo de pinhão (embalagem +- 250 gr)	Unid	3
12.20	Mousse de chocolate	Kg	40
12.21	Pêssego em calda	Kg	200
12.22	Polpa de manga	Kg	15
12.23	Polpa de maracujá	Kg	10
12.24	Pudim de baunilha	Kg	40
12.25	Pudim de caramelo	Kg	20
12.26	Pudim de chocolate	Kg	10
12.27	Pudim flan	Kg	30
12.28	Sultanas sem caroço	Kg	15
13	Lote 13: Ovos e derivados		
13.1	Ovo pasteurizado liquido (clara)	L	60
13.2	Ovo pasteurizado liquido (gema)	L	60
13.3	Ovo pasteurizado liquido (inteiro)	L	130
13.4	Ovos cozidos (balde +- 25 unidades) Balde	UN	5
13.5	Ovos de codorniz	DUZ	30
13.6	Ovos, Classe M, Categoria A	DUZ	2000