

Aprovo o presente Caderno de Encargos,

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

CONCURSO PÚBLICO
N.º 010/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª – OBJETO

CLÁUSULA 2ª – CONTRATO

CLÁUSULA 3ª – PRAZO

CLÁUSULA 4ª – OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 5ª – CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

CLÁUSULA 6ª – ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

CLÁUSULA 7ª – INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS

CLÁUSULA 8ª – DEFEITOS E DISCREPÂNCIAS

CLÁUSULA 9ª – PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

CLÁUSULA 10ª – DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 11ª – PREÇO CONTRATUAL

CLÁUSULA 12ª – FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

CLÁUSULA 13ª – ATRASO NOS PAGAMENTOS

CLÁUSULA 14ª – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

CLÁUSULA 15ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

CLÁUSULA 16ª – RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

CLÁUSULA 17ª – PENALIDADES CONTRATUAIS

CLÁUSULA 18ª – RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA

CLÁUSULA 19ª – FORO COMPETENTE

CLÁUSULA 20ª – SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA 21ª – PROTEÇÃO DE DADOS

CLÁUSULA 22ª – COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

CLÁUSULA 23ª – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

CLÁUSULA 24ª – GESTOR DO CONTRATO

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 1ª – LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

CLÁUSULA 2ª – PREÇO BASE POR LOTES

CLÁUSULA 3ª – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4ª – TRANSPORTE

CLÁUSULA 5ª – ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

CLÁUSULA 6ª – ROTULAGEM

CLÁUSULA 7ª – CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS

CLÁUSULA 8ª – VERIFICAÇÃO

CLÁUSULA 9ª – OUTRAS REFERÊNCIAS

PARTE III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTO

ANEXO I DO CCP

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

OBJETO

1. O presente Caderno de Encargos abrange as especificações técnicas e as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual designado como **CONCURSO PÚBLICO N.º 010/CP/SASULisboa/2022 – “FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES”**.
2. . O presente procedimento decorre ao abrigo de Concurso Público nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março, pela Lei n.º 30/2021 de 21 de maio e pela Declaração de Retificação n.º 25/2021, de 21 de julho.
3. Trata-se de um procedimento de aquisição de bens que tem por objeto o fornecimento de produtos alimentares destinados à confeção de refeições e à revenda de alguns produtos, nas unidades de administração direta dos SASULisboa decorrendo de acordo com as peças procedimentais e de toda a legislação em vigor aplicável.
4. A adjudicação do procedimento é efetuada por **LOTES**.
5. O objeto principal do procedimento enquadra-se na Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos), nas **Divisões “03000000-1 – Produtos da agricultura, da silvicultura, da pesca e afins” e “15000000-8 – Produtos Alimentares, Bebidas, Tabaco e Produtos afins”**.
6. O enquadramento nas **Categorias** de CPV é o correspondente às especificidades de cada Lote:

LOTE N.º 1**Pescado Fresco****Preço base do lote: 19.400 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03311000-2 – Peixe**LOTE N.º 2****Pescado Ultracongelado****Preço base do lote: 8.700 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15221000-3 - Peixe congelado**LOTE N.º 3****Hortofrutícolas Frescos****Preço base do lote: 42.100 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas**LOTE N.º 4****Vegetais Embalados a Vácuo****Preço base do lote: 32.800 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15331000-7 - Produtos hortícolas transformados**LOTE N.º 5****Enlatados****Preço base do lote: 9.105 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15897200-4 - Produtos enlatados**LOTE N.º 6****Pré-Confecionados Ultracongelados (Preparados de Carne / Produtos Pré Panados / Salgados)**

Preço base do lote: 21.700 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15896000-5 - Produtos ultracongelados

7. As quantidades concursadas foram apuradas com base nos consumos dos anos anteriores e na previsão do ciclo de ementas a adotar entre 1 de janeiro e 31 de março de 2023 (3 meses).

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

9. A procura do serviço prestado nas unidades alimentares, do ensino superior, está sujeita a variações, por motivos de calendarização escolar e dos horários estabelecidos por curso e turma. Assim, a quantidade de bens objeto deste procedimento, serve de referência para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, se verificar uma quantidade menor, em função das reais necessidades de consumo.

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

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

CLÁUSULA 2ª

CONTRATO

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

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

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

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato

e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

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

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

CLÁUSULA 3ª

PRAZO

Os contratos iniciam a sua vigência com a outorga do contrato e mantêm-se em vigor até 31 de março de 2023 ou até ao limite do valor contratual adjudicado por Lote, consoante o que ocorra primeiro, em conformidade com os respetivos termos e condições, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CLÁUSULA 4ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

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

- a) O Cocontratante é responsável pela obrigação de entrega dos géneros alimentícios identificados na sua proposta durante o período da vigência do contrato;
- b) Durante a execução do contrato e sem prejuízo das demais obrigações relativas à prestação de informação, o Cocontratante compromete-se perante os Serviços de Ação Social da Universidade de Lisboa a:
 - i) Dar-lhe conhecimento imediato de toda e qualquer situação que possa vir a prejudicar, impedir, tornar mais oneroso ou difícil o cumprimento pontual e atempado de qualquer das obrigações emergentes do contrato;
 - ii) Dar conhecimento até **24h** antes da data de entrega sobre qualquer imprevisto

- que surja no decorrer do fornecimento dos bens;
- c) Todas as informações a que se refere a alínea anterior devem ser fornecidas por escrito;
- d) Cumprimento do Código das Boas Práticas do fornecimento de Bens Alimentares.

CLÁUSULA 5ª

CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

1. O Cocontratante obriga-se a entregar ao Contraente Público, os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte III do Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
2. O Cocontratante é responsável pela qualidade, salubridade e condições higiosanitárias do fornecimento dos géneros alimentícios para o fim a que se destinam, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos em situações anómalas derivadas do fornecimento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

CLÁUSULA 6ª

ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. O fornecimento dos bens objeto do contrato será contínuo, sujeito a entregas parcelares, nos locais indicados na cláusula 1ª (Parte II – Cláusulas Técnicas) do presente Caderno de Encargos, na data mencionada na nota de fornecimento a emitir pelo Contraente Público.
2. O prazo máximo de entrega dos produtos após envio da nota de encomenda deverá ser de 48 horas.
3. O Cocontratante obriga-se a efetuar a entrega de amostras dos bens a fornecer, caso sejam solicitadas pelo Contraente Público, bem como a disponibilizar, todos os documentos que sejam necessários para a boa e integral utilização dos bens.
4. O Cocontratante é obrigado a apresentar “Fichas Técnicas dos Produtos” caso sejam solicitadas, referentes à marca comercial a entregar para aprovação dos SASULisboa e avaliação de aspetos relevantes, nomeadamente em matéria de alergénios e captações.
5. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do Cocontratante.
6. O Cocontratante responsabiliza-se pela entrega dos produtos na íntegra, de acordo com o

pedido formulado.

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

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

CLÁUSULA 7ª

INSPEÇÃO E TESTE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Contraente Público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede a uma inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues, segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.

3. Durante a fase de testes, o Cocontratante deve prestar ao Contraente Público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

CLÁUSULA 8ª

DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS

1. No caso de a análise prevista na cláusula anterior não comprovar a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deverá informar o Cocontratante ou quem o represente.

2. No caso previsto no número anterior, o Cocontratante deve proceder, à sua custa e no prazo de duas horas, à substituição dos bens de forma a garantir o cumprimento integral das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.

3. Após a realização das substituições necessárias pelo Cocontratante, no prazo respetivo, o

Contraente Público procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

CLÁUSULA 9ª

PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

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

CLÁUSULA 10ª

DEVER DE SIGILO

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

CLÁUSULA 11ª

PREÇO CONTRATUAL

1. O preço contratual será o valor resultante das quantidades fornecidas e do preço da proposta do Cocontratante, no decurso do prazo de vigência do contrato, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, nomeadamente,

os custos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato e entrega nos locais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 12ª

FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo Contraente Público, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, divergência de quantidades, divergência entre valores faturados, contratualizados e requisitados, deve ser comunicado por escrito, ao Cocontratante, o respetivo fundamento, ficando o Cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários, proceder à emissão de nota de crédito ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, conforme os casos.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para o NIB indicado pelo Cocontratante.
5. As faturas devem ser emitidas, transmitidas e rececionadas, conforme o disposto no artigo n.º 299.º-B do CCP e no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, com as demais alterações resultantes do Decreto-Lei n.º 14-A/2020, de 7 de abril, e conjugado com as disposições constantes da Portaria n.º 289/2019, de 5 de setembro.
6. Para o efeito, os SASULisboa, aderiram ao Portal FE-AP, enquanto solução eletrónica para a receção de documentos eletrónicos, pelo que o cocontratante deve iniciar o seu processo de onboarding à solução FE-AP, através do preenchimento do formulário: https://pt.surveymonkey.com/r/FE-AP_CIOUS. Em caso de dúvida, o cocontratante deverá solicitar o devido apoio e suporte em https://www.espap.gov.pt/spfin/Paginas/FE_Duvidas_Fornecedores.aspx.
7. As faturas eletrónicas devem ser emitidas com os seguintes elementos:
 - a) Número do Contrato e número de compromisso;
 - b) Número da Nota de Encomenda;
 - c) Descrição, referindo os documentos que a suportam;
 - d) Incidência do IVA, em separado;
 - e) Valores com duas casas decimais;

f) Documentação de suporte.

8. O atraso no pagamento das faturas emitidas não autoriza o cocontratante a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do contrato, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

9. Os valores contestados pelo contraente público e que vierem a ser objeto de correção não vencem juros de mora em caso de não pagamento.

10. Qualquer pagamento só poderá ser efetuado após a verificação dos formalismos legais em vigor para o processamento das despesas públicas.

11. Na eventualidade de atraso nos pagamentos, dentro do prazo contratual e legalmente previsto, o contraente público encontra-se sujeito às consequências que, nos termos da lei, advêm desses atrasos, nomeadamente as previstas nos números 3 e 4 do artigo 5.º, no n.º 2 do artigo 9.º e no n.º 3 do artigo 8.º, todos da Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso, constantes da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro.

CLÁUSULA 13ª

ATRASO NOS PAGAMENTOS

1. No caso de atraso superior a 30 dias, após a data limite de pagamento das faturas, de acordo com o estabelecido na cláusula anterior, tem o Cocontratante direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.

2. O atraso de um ou de mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

3. Em caso de incumprimento imputável aos SASULisboa, o Cocontratante, independentemente do direito de resolução do contrato que lhe assista, nos termos do disposto no artigo 332.º do CCP, pode invocar a exceção de não cumprimento nos termos do artigo 327.º do referido Código.

CLÁUSULA 14ª

CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem pode ser considerado como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse

conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Cocontratante, na parte em que intervenham;
- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante, não devidas a sabotagem;
- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

CLÁUSULA 15ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público, pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato superior a dez dias ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá

esse prazo;

- b) Se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Contraente Público.

CLÁUSULA 16ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

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

CLÁUSULA 17ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir ao Cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, conforme se indica:
 - a) Pelo incumprimento da entrega dos produtos no horário pré-estabelecido na cláusula 1ª da parte III do presente Caderno de Encargos, 5% da nota de encomenda;
 - b) Pelo incumprimento do prazo de entrega dos produtos, 30% da nota de encomenda;
 - c) Pelo incumprimento da data de validade previamente estabelecida para os géneros alimentícios perecíveis 15%, géneros alimentícios semiperecíveis 10% e géneros alimentícios não perecíveis 5% da nota de encomenda;
 - d) Pelo incumprimento de entrega do produto sem a quantidade solicitada ou as características previstas nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, 30% da nota de encomenda;

e) O incumprimento reiterado de qualquer das situações previstas nas alíneas anteriores, assim como o transporte dos produtos sem obedecer às regras estipuladas pelo Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, poderá levar o Contraente Público à resolução do contrato sem quaisquer encargos inerentes e, ainda, a ser ressarcido, pelo Cocontratante, num montante pecuniário correspondente a 10% do valor contratualizado.

f) O incumprimento na apresentação das embalagens às quais o Cocontratante se vinculou, 10% da nota da encomenda.

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

CLÁUSULA 18ª

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e da aplicação das penalizações definidas na cláusula anterior, o Contraente Público poderá proceder à resolução do contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. O direito de resolução exerce-se mediante declarações enviadas ao Cocontratante e produz efeitos cinco dias após a receção dessa declaração, não sendo afastado se o Cocontratante cumprir as obrigações em falta nesse prazo e proceder ao pagamento das penas pecuniárias correspondentes.

3. A resolução do contrato não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste previstas no contrato.

4. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ou omissões ocorridas durante a execução do contrato.

CLÁUSULA 19ª

FORO COMPETENTE

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

CLÁUSULA 20ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA 21ª

PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

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

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

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

2. Relativamente a eventuais situações de subcontratação:

- a) Caso o Cocontratante seja autorizado pelo Contraente Público a subcontratar outras entidades para a prestação de serviços, a mesma será a único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas;

- b) O Cocontratante obriga-se a garantir que as empresas por esta subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e na demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o Cocontratante celebre com outras entidades por si subcontratadas.

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

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

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

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

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

5. O Cocontratante não disponibilizará ou publicará qualquer informação, comunicação,

aviso, *press release*, ou relatório sobre qualquer Violação de Segurança em relação aos dados pessoais sem aprovação prévia do Contraente Público.

CLÁUSULA 22ª

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

CLÁUSULA 23ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), pelo Decreto-Lei n.º 33/2018, de 15 de maio, pelo Decreto-Lei n.º 170/2019, de 4 de dezembro, pela Resolução da Assembleia da República n.º 16/2020, de 19 de março, pela Lei n.º 30/2021 de 21 de maio e pela Declaração de Retificação n.º 25/2021, de 21 de julho e pela demais legislação aplicável.

CLÁUSULA 24ª

GESTOR DO CONTRATO

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

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 1ª

LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

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

- **Armazém Cantina Velha**, sito na Av. Prof. Gama Pinto, Edifício “Cantina Velha”, Cidade Universitária, 1600-192 Lisboa;
- **Noutras instalações dos SASULisboa** sempre que seja mencionada na nota de encomenda e tenha sido dado conhecimento ao Cocontratante 30 dias corridos, antes do início do fornecimento.

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

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

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

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

CLÁUSULA 2ª

PREÇO BASE POR LOTES

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

LOTE N.º 1

Pescado Fresco

Preço base do lote: 19.400 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03311000-2 - Peixe

LOTE N.º 2**Pescado Ultracongelado****Preço base do lote: 8.700 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15221000-3 - Peixe congelado**LOTE N.º 3****Hortofrutícolas Frescos****Preço base do lote: 42.100 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas**LOTE N.º 4****Vegetais Embalados a Vácuo****Preço base do lote: 32.800 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15331000-7 - Produtos hortícolas transformados**LOTE N.º 5****Enlatados****Preço base do lote: 9.105 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15897200-4 - Produtos enlatados**LOTE N.º 6****Pré-Confecionados Ultracongelados (Preparados de Carne / Produtos Pré Panados / Salgados)****Preço base do lote: 21.700 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15896000-5 - Produtos ultracongelados

CLÁUSULA 3ª**ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

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

CLÁUSULA 4ª**TRANSPORTE**

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

CLÁUSULA 5ª**ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM**

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

CLÁUSULA 6ª**ROTULAGEM**

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

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

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

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

4. O idioma utilizado deve ser o português.

CLÁUSULA 7ª

CAUSAS DE REJEIÇÃO GERAIS

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

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

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

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

CLÁUSULA 8ª

VERIFICAÇÃO

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

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

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

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

CLÁUSULA 9ª

OUTRAS REFERÊNCIAS

1. De forma a garantir o normal fornecimento dos bens, o Cocontratante deve contactar regularmente os representantes do Contraente Público, de modo a receber os produtos não

conformes, dialogar com os responsáveis para clarificar dúvidas, receber encomendas, entre outras.

2. O preço dos bens objeto das propostas não podem ser sujeitos a qualquer revisão de preços ou aumentos, não podendo, em caso algum, ser alteradas as restantes condições de fornecimento e as características constantes do Caderno de Encargos.

3. Excecionalmente, o Cocontratante poderá solicitar ao Contraente Público a substituição, de qualquer produto por outro equivalente em características, qualidade e preço, desde que o faça por escrito com a antecedência mínima de 15 dias uteis, com começo, no dia útil seguinte à receção do respetivo pedido e se verifique a concordância dos SASULisboa.

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

5. Em conformidade com o referido no ponto anterior, se a quantidade estimada de bens objeto do contrato vier a revelar-se inferior à indicada, não confere ao Cocontratante o direito de requerer ao Contraente Público qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre a quantia prevista para fornecimento e a quantia efetivamente entregue nos fornecimentos executados.

6. O Contraente Público procederá à devolução de todas as faturas que sejam emitidas com valores incorretos ou cuja data de emissão seja anterior à data da nota de encomenda.

PARTE III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

LOTE N.º 1 - PESCADO FRESCO

e

LOTE N.º 2 – PESCADO ULTRACONGELADO

Especificações gerais dos produtos:

- ⇒ Denominações comerciais autorizadas conforme o Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro, que estabelece as condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana;
- ⇒ A embalagem dos géneros alimentícios deve estar munida de toda informação necessária conforme Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de outubro, que estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura;
- ⇒ O maneiio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;
- ⇒ A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- ⇒ O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras e o seu peso deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio, ou solicitado no concurso;
- ⇒ O peixe ultracongelado a fornecer não deverá ser congelado pelo processo de imersão em salmoura nem sofrer qualquer tratamento prévio pelo cloreto de sódio. Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa, nomeadamente, evisceração completa e corte das barbatanas e corresponder a espécies de 1ª categoria;
- ⇒ Os moluscos deverão apresentar-se limpos e prontos para confeção;

⇒ São admissíveis os seguintes desvios, para menos, no valor do peso líquido escorrido:

- a) até 5%, inclusive, nos cefalópodes;
- b) até 4%, inclusive, nos restantes produtos.

O excesso de água de vidragem será descontado na fatura (considera-se excesso de água de vidragem, quantidade acima de 30% do peso líquido escorrido do produto);

⇒ O ponto anterior aplica-se aos produtos congelados e ultracongelados, quer estejam inteiros, eviscerados ou não, descabeçados eviscerados, em filetes, postas ou sob qualquer outra forma;

⇒ Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade superior a 6 meses a partir da data de fornecimento;

⇒ O peixe fresco deverá mencionar na embalagem o grau de frescura e calibragem;

⇒ Relativamente ao pescado fresco, exige-se como categoria de frescura a categoria Extra, tendo a classe de calibragem de corresponder ao enunciado na tabela abaixo;

⇒ O pescado congelado deverá corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam, de acordo com o enunciado na tabela seguinte:

Designação	Espécie	Capitação (g)	Outras especificações
Pescado Fresco (Categoria Extra)			
Carapau médio	Trachurus, T. picturatus	Unidade ± 230g a 250g	Para grelhar Inteiro
Carapau pequeno	Trachurus, T. picturatus	-	Para fritar Inteiro 15 a 20cm
Dourada	Sparus aurata	Unidade ± 250g a 300g	Inteiro
Peixe-Espada Preto	Aphanopus carbo	Unidade ± 1500g a 2000g	Inteiro
Robalo	Dicentrarchus labrax	Unidade ± 250g a 300g	Inteiro
Salmão	Salmo Salar	Unidade ± 230g a 250g	Posta (descamada). Descabeçado
Pescado Ultracongelado			
Abrótea média n.º 3	Phycis phycis	Unidade ± 230g a 250g	Posta (descamada)
Filetes de Pescada	Merluccius merluccius	Unidade ± 160g a 180g	Filetes
Maruca n.º 4	Genypterus blacoides, Genypterus capensis	Unidade ± 230g a 250g	Posta (descamada)
Pescada n.º 3	Merluccius merluccius	Unidade ± 230g a 250g	Para Cozer Posta (descamada)
Pescada n.º 4	Merluccius merluccius	Unidade ± 180g a 200g	Posta (descamada)
Salmão	Salmo Salar	Unidade ± 220g a 250g	Posta (descamada)
Molúsculos/Crustáceos Ultracongelados			
Choco Inteiro limpo	Sepia officinalis	-	Eviscerados e sem pele 13/20 ou U/1
Delícias do Mar	-	Unidade ± 250g	-

Miolo de Camarão	<i>Metapenaeus, Solenocera, Penaeus</i>	Unidade $\pm$ 3kg (peso líquido escorrido)	40/60
------------------	---	--	-------

Causas de rejeição de Pescado:

1. Será rejeitado o pescado congelado que se apresente com a pele acentuadamente despigmentada e de tonalidade baça com massas musculares que apresentem ao corte textura modificada, coloração mais escura do que a natural da espécie, ou cheiros anormais;
2. Será rejeitado o pescado congelado que revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza;
3. Será rejeitado qualquer produto cuja data de validade não cumpra com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
4. Será ainda causa de rejeição todo o pescado entregue em embalagens suscetíveis de provocar alterações do produto, por efeito de descongelação ou conspurcação, por más condições higiénicas, ou quando este não esteja perfeitamente envolvido por material adequado que evite o seu contacto com o ar ambiente;
5. Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de cheiro ou desidratação acentuada, será causa de rejeição;
6. O pescado congelado será rejeitado se, no momento da receção, apresentar temperatura de transporte superior ao definido no Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de fevereiro;
7. Será ainda rejeitado o pescado cuja embalagem não cumpra com os requisitos de rotulagem exigidos legalmente.

LOTE N.º 3 – HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS

Especificações dos produtos:

- ⇒ Os produtos fornecidos devem cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (U) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados;
- ⇒ A rotulagem deve cumprir com o disposto no Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho, Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, assim como, no Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, relativo à fixação das normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados;

- ⇒ Todos os hortofrutícolas devem estar suficientemente desenvolvidos e ter atingido um estado de maturação suficiente, de modo que lhes permita suportar o transporte e manutenção bem como chegar em condições satisfatórias ao local de destino;
- ⇒ Não serão permitidos hortofrutícolas acondicionados em caixas de madeira;
- ⇒ Os materiais de acondicionamento e embalagem devem apresentar-se limpos;
- ⇒ Relativamente à embalagem dos produtos hortícolas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve conter apenas hortícolas da mesma origem, variedade, qualidade, calibre e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e coloração;
- ⇒ Os hortícolas devem ser acondicionados de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. O acondicionamento deve ser racional para um dado calibre e uma dada embalagem, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva;
- ⇒ Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas, sendo autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou de selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efetuadas com uma tinta ou cola não tóxicas;
- ⇒ As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho, nomeadamente, folhas soltas e pedaços de talo;
- ⇒ Os produtos hortícolas devem ser apresentados em três camadas, no máximo. As alfaces devem ser colocadas coração com coração, se forem apresentadas em duas camadas, a não ser que estejam protegidas ou separadas por uma proteção adequada. No caso de serem três camadas, duas devem ser colocadas coração com coração. Os alhos franceses podem ser apresentados dos seguintes modos: alinhados regularmente nas embalagens ou molhos apresentados, ou não, em embalagem;
- ⇒ Na marcação dos produtos hortícolas, cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as indicações seguintes:
 - a) Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
 - b) Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;
 - c) Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;

d) Características comerciais: categoria, calibre;

e) Marca oficial de controlo: facultativa.

⇒ A batata inteira com casca refere-se ao tubérculo de “*Solanum tuberosum*” utilizado para consumo humano com as seguintes características:

a) Deverá ser lavada e não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódos negros interiores, podres, etc.;

b) Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido ou coloração esverdeada. Serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 5% das batatas cujo diâmetro seja inferior a 5cm e contenham excesso de humidade;

c) O desperdício de descasque e regularização de olhos não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor;

d) As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente, e serão consideradas taras perdidas;

e) Os sacos devem ser selados com certificado da Junta Nacional das Frutas.

⇒ Os hortícolas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):

a) Inteiros;

b) Sãos (excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);

c) Turgescer, consistentes ou firmes;

d) Isentos de manchas avermelhadas, queimaduras, vestígios de pisaduras;

e) Isentos de ataques de roedores, insetos ou outros parasitos;

f) Aspetto fresco;

g) Limpos e preparados e praticamente isentos de matéria estranha visível;

h) Munidos de cálice e pedúnculo;

i) Não bifurcados e desprovidos de raízes secundárias;

j) Isentos de primeiros indícios de haste floral superior nos $\frac{3}{4}$ do seu comprimento ou sem floração;

k) Claros e cortados de forma precisa e limpa a nível do colo;

l) Numa fase de desenvolvimento suficiente, sem polpa fibrosa ou lenhosa e sem um desenvolvimento excessivo das sementes;

m) Praticamente isentos de parasitas;

n) Não espigados ou lenhosos;

o) Isentos de humidade exterior anormal, bolor;

p) Isentos de cheiro ou sabor estranhos.

Terão de ser observadas as disposições relativas à categoria, variedade, calibre e tolerâncias para os hortícolas, de acordo com a tabela seguinte:

Designação	Outras especificações			
	Características	Categoria	Calibre	Tolerância (peso)
Abóbora (Fresco)	-	I	-	5%
Agrião (Fresco)	-	I	-	5%
Alecrim (Fresco)	-	I	-	5%
Alface (Fresco)	-	I	Peso mínimo: sob abrigo - 100g; ar livre 150g	10%
Alho Francês (Fresco)	-	I	Diâmetro mínimo: 8 mm	10%
Batata Doce	Com Casca	I	-	5%
Batata Inteira	Com Casca	I	-	5%
Batatinhas para Assar	Com Casca	I	Calibre 35/45	5%
Beringela (Fresco)	-	I	Peso mínimo 100g Diâmetro mínimo: 40mm forma alongada; 70mm forma globular	10%
Beterraba (Fresco)	-	I	Diâmetro mínimo (70-75 mm)	5%
Chuchu (Fresco)	-	I	-	10%
Coentros (Fresco)	-	I	-	10%
Cogumelos (Fresco)	-	I	-	5%
Courgette (Fresco)	-	I	-	10%
Couve Coração (Fresco)	-	I	-	10%
Couve Lombarda (Fresco)	-	I	-	10%
Couve Portuguesa (Fresco)	-	I	-	10%
Couve Roxa (Fresco)	-	I	-	10%
Feijão Verde (Fresco)	-	I	Largura da vagem < 9mm	10%
Hortelã (Fresco)	-	I	-	10%
Manjerição (Fresco)	-	I	-	10%
Nabiça (Fresco)	-	I	-	10%
Nabo (Fresco)	-	I	-	10%
Pepino (Fresco)	-	I	Peso mínimo: sob abrigo – 250g; ar livre 180g	10%
Pimento Verde (Fresco)	-	I	-	10%
Pimento Vermelho (Fresco)	-	I	-	10%
Salsa (Fresca)	-	I	-	10%
Tomate Cherry	-	I	Calibre mínimo: 25 / 30 mm	10%
Tomate (Fresco)	-	I	Calibre mínimo: 67 mm	10%
Tomilho (Fresco)	-	I	-	5%

- ⇒ Relativamente às frutas, o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, cada embalagem deve conter apenas fruta da mesma origem, variedade, calibre e qualidade e com o mesmo estado de maturação devendo a parte visível do conteúdo ser representativa do conjunto;
- ⇒ As frutas frescas devem apresentar as seguintes características (caso se aplique):
 - a) Inteiras e sem golpes;
 - b) Munidas do seu cálice e de um curto pedúnculo verde;
 - c) Sãs (são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
 - d) Isentas de danos e/ou alterações externas, provocados pela geada;
 - e) Limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível;
 - f) Suficientemente firmes, nem moles nem enrugadas nem insufladas com água;
 - g) Bem formadas, sendo excluído os frutos duplos ou múltiplos;
 - h) Frescas, mas não lavadas;
 - i) Praticamente isentas de parasitas;
 - j) Praticamente isentas de alterações causadas por parasitas ou doenças;
 - k) Isentas de sinais visíveis de bolor;
 - l) Isentas de humidade exterior anormal;
 - m) Isentas de cheiro ou sabor estranhos.
- ⇒ No que respeita à apresentação:
 - a) A fruta (citrinos, maçã, pera) deve apresentar-se em camadas regulares em conformidade com as escalas de calibragem, em embalagem fechada ou aberta;
 - b) As ameixas, as uvas, os morangos, as cerejas e os pêsegos devem ser apresentados dos seguintes modos:
 - i. Em pequenas embalagens;
 - ii. Dispostos em uma ou várias camadas separadas entre si;
 - iii. Em quatro camadas, no máximo, sempre que os frutos sejam colocados em suportes alveolares rígidos, concebidos de modo a que não repousem em cima dos frutos da camada inferior.
 - c) Sempre que os frutos sejam embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro.

- ⇒ É proibida a utilização de qualquer substância destinada a alterar as características naturais dos frutos, nomeadamente, o seu odor e sabor;
- ⇒ A fruta fresca deve ser acondicionada de forma a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- ⇒ Relativamente à marcação, no caso dos frutos frescos – cada embalagem deve apresentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior as indicações seguintes:
 - a) Identificação do embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
 - b) Natureza do produto: designação da fruta, se o conteúdo não for visível do exterior, com o nome da variedade;
 - c) Origem do produto: país de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;
 - d) Características comerciais: categoria, calibre;
 - e) Marca oficial de controlo: facultativa.

Especificações dos produtos:

Designação	Outras especificações			
	Características	Categoria	Calibre	Tolerância (peso)
Abacaxi	-	I	12 (0,9-1,1 Kg)	10%
Banana	-	I	Calibre mínimo: 32-34	10%
Clementina	-	I	Diâmetro mínimo: 65-70mm	10%
Kiwi	-	I	Diâmetro 50 (65-75g)	10%
Laranja	Baía, D. João, Vulgar	EXTRA	Diâmetro 3 (81-85mm)	10%
Laranja p/ sumo	-	I	Diâmetro mínimo 5 (70-75mm)	10%
Limão	-	I	Diâmetro mínimo 5 (70-75mm)	10%
Maçã Fuji	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Golden	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Reineta	-	I	Diâmetro mínimo: 80-85mm	10%
Maçã Royal Gala	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Maçã Starking	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Manga	Avião	I	-	10%
Pêra Rocha	-	I	Diâmetro mínimo: 75-80mm	10%
Uva Branca	-	I	Peso mínimo por cacho: estufa 250g; ar livre graúdo 150g	5%
Uva Preta	-	I		5%

Causas de rejeição de Hortofrutícolas Frescos

1. Serão rejeitados todos os produtos que não reúnam as características, categoria ou calibre definidos, assim como, a tolerância prevista seja excedida;
2. Caso a embalagem seja de madeira ou de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
3. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene;
4. Todos os produtos que apresentem rotulagem trocada ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente.

LOTE N.º 4 – VEGETAIS EMBALADOS A VÁCUO

Especificações dos produtos:

- Todos os géneros alimentícios embalados pelo método de vácuo devem manter as suas características organoléticas originais, com ausência de areias, pedras ou qualquer tipo de corpo estranho;
- ⇒ No que respeita à validade de todos os géneros alimentícios embalados pelo método de vácuo, aplica-se o referido no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas;
- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas, verificando-se o cumprimento dos requisitos específicos de temperatura dos produtos.

Designação	Embalagem
Alho Descascado Inteiro	Unidade até 1Kg
Batata Descascada em Cubo 14*14	Unidade até 5Kg
Batata Descascada Gomos	Unidade até 5Kg
Batata Descascada Inteira para Cozer	Unidade até 5Kg
Batata Descascada para Jardineira	Unidade até 5Kg
Cebola Descascada Inteira	Unidade até 5Kg
Cenoura Descascada Inteira	Unidade até 5Kg

Causas de rejeição de Vegetais Embalados a Vácuo

1. Embalagem de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017, que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, assim como, qualquer embalagem danificada ou com tipologia de vácuo diferente da descrita na ficha técnica;
2. Géneros alimentícios fornecidos com temperatura superior a +4°C, (excluem-se todos os que apresentarem outro requisito de temperatura) ou que apresentem sujidade ou qualquer corpo estranho;
3. Géneros alimentícios que, após abertura da embalagem, apresentem características organoléticas diferentes das específicas do produto. Será rejeitado todo o alho grelado ou com rama;
4. Todos os produtos que não cumpram rotulagem obrigatória ou que a mesma não se apresente de modo legível e indelével;
5. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

LOTE N.º 5 - ENLATADOS

Especificações dos produtos:

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios, devendo ser legível e indelével;
 - O transporte deverá ser efetuado em condições higiénicas e em ambiente fresco e seco;
 - Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar com o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
 - As embalagens dos produtos fornecidos devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza;
 - O atum será em posta do tronco e o excipiente óleo vegetal ou azeite;
 - O preço dos géneros alimentícios enlatados deve ser apresentado por lata e por Kg de cada produto;
2. Todos os produtos enlatados devem apresentar uma data de validade de acordo com o

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

- As azeitonas deverão apresentar-se bem conformadas, em perfeito estado de conservação, isentas de qualquer cheiro ou sabor estranhos, de polpa resistente e com coloração, desde o preto, nos seus derivados tons, até ao castanho sépia. O conteúdo de cada tara deverá corresponder à qualidade nela designada, permitindo-se uma tolerância de 10% de azeitonas furada ou deformada.

Designação	Embalagem Preferencial	Outras especificações
Ananás em Calda	Embalagem ± 1Kg	Rodelas
Atum em Lata	Embalagem ± 1,730Kg de peso líquido	-
Azeitona Preta Oxidada n.º 1	Embalagem ± 500g e/ou 5Kg de peso líquido	
Azeitona Preta sem Carço	Embalagem ± 500g e/ou 3Kg de peso líquido escorrido	-
Cogumelos	Embalagem ± 800g de peso líquido	-
Concentrado de Tomate	Embalagem ± 850g de peso líquido	
Leite Condensado	Embalagem ± 375g de peso líquido	-
Pêssego em Calda	Embalagem ± 840g de peso líquido	-
Pickles	Embalagem ± 5Kg de peso líquido	-
Pimentos Morrones	Embalagem ± 850g de peso líquido	-
Polpa de Manga	Embalagem ± 850g de peso líquido	-
Polpa de Tomate	Embalagem ± 1Kg de peso líquido	
Tomate Pelado	Embalagem ± 800g de peso líquido	-
Tomate Triturado para culinária	Embalagem ± 800g de peso líquido	-

Causas de rejeição de Enlatados:

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

LOTE N.º 6 – PRÉ-CONFECIONADOS ULTRACONGELADOS (PREPARADOS DE CARNE / PRODUTOS PRÉ-PANADOS / SALGADOS)

Especificações dos produtos:

- O manuseio dos géneros alimentícios ultracongelados deve respeitar a legislação em vigor em concordância com o Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho, que estabelece as normas

aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos géneros alimentícios ultracongelados;

- A rotulagem deve prever o disposto no Regulamento n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios;
- Todo o material de embalagem utilizado deve respeitar o disposto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- Só serão aceites produtos provenientes de estabelecimentos aprovados pelas autoridades sanitárias competentes, com número de Controlo Veterinário (quando aplicável) e de indústrias agroalimentares com licença oficial para o efeito;
- Todos os produtos ultracongelados devem apresentar uma data de validade de acordo com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

Designação	Gramagem Preferencial	Outras especificações
Almôndegas de Bovino	30gr a 35gr	Ingredientes: carne de bovino superior a 82%; matéria gorda inferior a 20%
Almôndegas Vegetarianas		Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos e peixe
Chamuças de Carne (miniatura)	15gr a 20gr	--
Chamuças de Legumes	24gr a 32g	--
Crepes de Legumes	55gr a 65gr	Couve lombarda, cenoura, rebentos de soja, cebola, alho. (Pode conter outros legumes exceto batata) Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos, peixe
Croquetes de Espinafres	15gr a 30gr	Um mínimo de 35% de espinafre na sua constituição; Ausência de alérgénio – ovo, crustáceos, peixe
Croquetes miniatura	15gr a 20gr	Um mínimo de 40% de carne de bovino e/ou suíno na sua constituição.
Croquetes pequenos	30gr a 35gr	Um mínimo de 40% de carne de bovino e/ou suíno na sua constituição.
Filetes de Pescada Panados	100gr ± 20gr	100% Pescada
Hambúrguer de Bovino	100gr	Ingredientes: carne de bovino superior a 98%;
Hambúrguer de Peru	100gr	Ingredientes: carne de peru superior a 88%;
Panados de Frango	180gr ± 20gr	--
Panados de Peru	180gr ± 20gr	--
Pastéis de Bacalhau (miniatura)	15gr a 20gr	Um mínimo de 35% de bacalhau na sua constituição.
Pastéis de Bacalhau (pequenos)	30gr a 35gr	Um mínimo de 35% de bacalhau na sua constituição.
Rissóis de Camarão (miniatura)	20gr a 25gr	Um mínimo de 15% de camarão na sua constituição.
Rissóis de Camarão (pequenos)	40gr a 45gr	Um mínimo de 15% de camarão na sua constituição.
Rolo de Carne de Peru	±1,5 a 2Kg	Deve conter os seguintes ingredientes: carne de peru, sal, especiarias.

Causas de rejeição de Pré-Confecionados Ultracongelados

1. Caso a embalagem seja de material não previsto no Regulamento (UE) 2017/752 da Comissão, de 28 de abril de 2017 que altera e retifica o Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como o Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
2. Todos os produtos transportados em deficientes condições de higiene e/ou temperatura;
3. Todos os produtos que não apresentem rotulagem ou que a mesma não cumpra com o disposto em legislação vigente ou que a mesma não seja visível e indelével;
4. Os produtos não deverão apresentar excesso de gelo nem cristais de gelo soltos no interior da embalagem;
5. Será rejeitado o produto quando se detete que o mesmo foi recongelado, ou sempre que apresente uma variação de temperatura superior a 3°C para os produtos congelados.
6. Todos os produtos que, no que respeita à validade, não cumpram com o disposto no ponto 2 da Cláusula 3ª - Especificações Gerais das Cláusulas Técnicas.

ANEXO I do CCP

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c) do n.º 3 do artigo 256.º-A, conforme aplicável]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

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

a)...

b)...

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

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

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

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

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

... (local),... (data),... [assinatura (4)].

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

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

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

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

CONCURSO PÚBLICO

N.º 010/CP/SASULisboa/2022

**“FORNECIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTARES”**

MAPA DE QUANTIDADES

LOTE N.º 1**Pescado Fresco****Preço base do lote: 19.400 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03311000-2 – Peixe

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Carapau Médio (Fresco)	kg	250
Carapau Pequeno (Fresco)	kg	150
Dourada (Fresca)	kg	600
Peixe-Espada Preto (Fresco)	kg	300
Robalo (Fresco)	kg	250
Salmão - Posta (Fresco)	kg	800

LOTE N.º 2**Pescado Ultracongelado****Preço base do lote: 8.700 EUR**

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15221000-3 - Peixe congelado

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Abrótea n.º 3 (posta)	kg	100
Choco Limpo (U/1)	kg	300
Delícias do Mar	kg	50
Filetes de Pescada n.º 2	kg	250
Maruca n.º4 (posta)	kg	350
Miolo de Camarão (40/60)	kg	50
Pescada n.º 3 (posta)	kg	550
Pescada n.º 4 congelada (posta)	kg	400
Salmão (posta)	kg	200

LOTE N.º 3

Hortofrutícolas Frescos

Preço base do lote: 42.100 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 03121000-5 - Produtos hortofrutícolas

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Abacaxi	kg	350
Abóbora (Fresca)	kg	300
Agrião (Fresco)	kg	100
Alecrim (Fresco)	kg	15
Alface (Fresca)	kg	1 600
Alho Francês (Fresco)	kg	20
Banana	kg	2 500
Batata Doce com Casca	kg	150
Batata Inteira com Casca	kg	175
Batatinhas para Assar	kg	200
Beringela (Fresca)	kg	50
Beterraba (Fresca)	kg	140
Chuchu (Fresco)	kg	150
Clementina	kg	250
Coentros (Frescos)	kg	100
Cogumelos (frescos)	kg	850
Courgette (Fresco)	kg	250
Couve Coração (Fresca)	kg	150
Couve Lombarda (Fresca)	kg	720
Couve Portuguesa (Fresca)	kg	200
Couve Roxa (Fresca)	kg	450
Feijão Verde (Fresco)	kg	50
Hortelã (Fresca)	kg	24
Kiwi	kg	995
Laranja	kg	4 600
Laranja para Sumo	kg	1 500
Limão	kg	300
Maçã Fuji	kg	150
Maçã Golden	kg	2 500
Maçã Reineta	kg	700
Maçã Royal Gala	kg	500
Maçã Starking	kg	2 000
Manga	kg	40
Manjerição (Fresco)	kg	30
Nabiça (Fresca)	kg	300
Nabo (Fresco)	kg	250
Pepino (Fresco)	kg	350
Pêra Rocha	kg	1 500

Designação do Produto (cont.)	Unidade	Quantidade
Pimento Verde (Fresco)	kg	160
Pimento Vermelho (Fresco)	kg	160
Salsa (Fresca)	kg	180
Tomate Cherry	kg	250
Tomate (Fresco)	kg	2 100
Tomilho (Fresco)	kg	10
Uva Branca	kg	100
Uva Preta	kg	100

LOTE N.º 4

Vegetais Embalados a Vácuo

Preço base do lote: 32.800 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15331000-7 - Produtos hortícolas transformados

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Alho Descascado Inteiro	kg	300
Batata Descascada em Cubos 14*14	kg	500
Batata Descascada em Gomos	kg	400
Batata Descascada Inteira (Cozer)	kg	15000
Batata Descascada para Jardineira	kg	600
Cebola Descascada Inteira	kg	5000
Cenoura Descascada Inteira	kg	6000

LOTE N.º 5

Enlatados

Preço base do lote: 9.105 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15897200-4 - Produtos enlatados

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Ananás em Calda	kg	250
Atum em Lata	kg	520
Azeitona Preta (Sem Caroço)	kg	100
Azeitona Preta Oxidada nº1	kg	100
Cogumelos	kg	450
Concentrado de Tomate	kg	100
Leite Condensado	kg	200
Pêssego em Calda	kg	250
Pickles	kg	70
Pimentos Morrone	kg	100
Polpa de Manga	kg	50
Polpa de Tomate	kg	500
Tomate Pelado	kg	550
Tomate triturado para culinária	kg	150

LOTE N.º 6
Ultracongelados (Preparados de Carne / Produtos Pré Panados / Salgados)
Preço base do lote: 21.700 EUR

Classificação CPV

Vocabulário principal: 15896000-5 - Produtos ultracongelados

Designação do Produto	Unidade	Quantidade
Almôndegas de Bovino (Ultracongeladas)	kg	100
Almôndegas Vegetarianas	kg	200
Chamuças de Carne - Miniatura	un	300
Chamuças de Legumes	un	4500
Crepes de Legumes	un	5200
Croquetes de Espinafres (Ultracongelado)	un	10000
Croquetes - Miniatura	un	550
Croquetes - Pequenos	un	5000
Filetes de Pescada Panados	kg	400
Hambúrguer de Bovino	kg	300
Hambúrguer de Peru	kg	200
Panados de Frango (Ultracongelado)	kg	100
Panados de Peru (Ultracongelado)	kg	100
Pastéis de Bacalhau - Miniatura	un	450
Pastéis de Bacalhau - Pequenos	un	4000
Rissóis de Camarão - Miniatura	un	800
Rissóis de Camarão - Pequenos	un	5000
Rolo de Carne de Peru	kg	130