

SAS0_653/2022_CP

**Fornecimento Contínuo de Géneros Alimentícios e Bebidas, para as
várias Unidades Alimentares dos Serviços de Acção Social da
Universidade Nova de Lisboa para 2023**

CADERNO DE ENCARGOS

1

SASNOVA - 2023



PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente concurso tem por objeto o fornecimento contínuo de géneros alimentícios e bebidas, para as várias unidades alimentares dos Serviços de Acção Social da Universidade Nova de Lisboa, doravante designados SASNOVA, nos termos e de harmonia com o teor e disposições constantes no presente Caderno de Encargos, e da Classificação Estatística de Produtos por atividade a que se refere o Regulamento (CE) n.º 451/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de abril, alterado pelo Regulamento (EU) n.º 1209/2014 da Comissão de 29 de outubro de 2014, publicado no Jornal Oficial da União Europeia de 22/11/2014: (A categoria dos bens objeto correspondem aos seguintes códigos: 01, 03, 10 e 11).

Cláusula 2.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.



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

Cláusula 3.ª

Gestor do contrato

O Chefe da Divisão de Alimentação é designado pela entidade adjudicante gestor do contrato, tendo como função acompanhar permanentemente a execução deste, conforme as atribuições previstas no art.º 290.º-A do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 4ª.

Obrigações principais do fornecedor

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 de forma exata e pontual;
- b) Obrigação de manter os preços unitários apresentados para 2023, independentemente de serem ultrapassadas as quantidades estimadas definidas no mapa de quantidades;
- c) Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento.

3

Cláusula 5ª.

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar aos SASNOVA os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos do 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.
3. Os bens objeto do contrato devem ser transportados em veículos apropriados para esse efeito e de acordo com todos os parâmetros estabelecidos por lei.



4. 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.
5. O adjudicatário é responsável perante os SASNOVA por qualquer não conformidade nos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues ou posteriormente detetadas na fase de confeção.

Cláusula 6.^a

Local de entrega dos bens

1. Os bens objeto do contrato serão entregues entre as 7h e as 10.00h, impreterivelmente, conforme pedidos feitos ao fornecedor, via Fax ou e-mail, pelos SASNOVA, nas seguintes unidades alimentares destes Serviços situadas em:
 - a) Sala de apoio ao *catering* (Reitoria) e Cafetaria da Reitoria – Travessa Estevão Pinto – Campus de Campolide, Lisboa
 - b) Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Av. de Berna, n.º 26, Lisboa
 - c) Cafetaria e Cantina da Residência Alfredo de Sousa (R.A.S.) - Travessa Estevão Pinto, 18-1070-124 Lisboa
 - d) CEPE- Campus Universitário da Universidade Nova de Lisboa, Pavilhão 3 no Monte da Caparica. Quinta da Torre, 2800-114 Caparica - temporariamente a funcionar na Residência Fraústo da Silva, Azinhaga do Castelo Picão, 2825 – 047 Caparica
2. O pão e os produtos de pastelaria diversa, terão que ser entregues entre as **7h e as 7.20h**.
3. Os frutos, citrinos e azeitonas cuja utilização se destine a serviços de catering/extraordinários, terão que ser entregues entre as **7h e as 8h00**, na unidade alimentar indicada no momento do pedido.
4. Com a entrega dos bens objeto do presente procedimento, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para os SASNOVA, bem como o risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impedem sobre o fornecedor.
5. Os pedidos referidos no n.º 1 desta cláusula serão efetuados com uma antecedência mínima de **24 horas** relativamente ao momento da entrega.



6. Se a entidade adjudicante não respeitar o prazo de mencionado no número anterior, o fornecedor realizará os melhores esforços para satisfazer o pedido.

Cláusula 7.ª

Discrepâncias

1. No caso dos bens entregues não satisfazerem os requisitos e exigências legais, ou no caso de se verificarem discrepâncias relativamente às definições constantes nas Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos devem os SASNOVA informar o fornecedor.
2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo que lhe for determinado pelos SASNOVA, às substituições necessárias para garantir a sua utilização na data prevista.

Cláusula 8.ª

Prazo de vigência

1. O prazo previsto de vigência do contrato será de 8 (oito) meses, compreendendo o período entre 1 de abril e 31 de dezembro de 2023, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O fornecimento dos bens objeto do contrato deverá ser contínuo, sujeito a entregas parcelares requeridas pela entidade adjudicante com uma antecedência de pelo menos 24 horas relativamente à data da entrega efetiva.
3. A encomenda pode ser antecedida de um contato telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda.

5

Cláusula 9.ª

Preço base

1. O preço base do presente procedimento, ou seja, o preço máximo que os SANNOVA estão dispostos pela globalidade do objeto contratual, é de **157.682,00 (cento e cinquenta e sete mil, seiscentos e oitenta e dois euros)**, valor a que acresce IVA à taxa legal em vigor.
2. Nos termos do art.º 46.º-A do CCP, o presente procedimento será adjudicado por Lotes, estabelecendo-se os seguintes preços máximos admitidos por lote:
 - Lote 1 – Carne de novilho – 7 700,00 €;
 - Lote 2 - Carne de suíno – 8 750,00 €;



- Lote 3 – Carne de aves – 11 200,00 €;
- Lote 4 – Borrego e coelho frescos – 700,00 €;
- Lote 5 – Charcutaria – 5 250,00 €;
- Lote 6 – Peixe congelado – 10 990,00 €;
- Lote 7 – Peixe fresco – 1 050,00 €;
- Lote 8 – Bacalhau – 5 950,00 €;
- Lote 9 – Legumes ultracongelados – 3 850,00 €;
- Lote 10 – Legumes frescos – 6 300,00 €;
- Lote 11 – Frutos, citrinos e azeitonas – 8 050,00 €;
- Lote 12 – Batatas, cebolas e alhos – 1 750,00 €;
- Lote 13 – Laticínios – 10 150,00 €;
- Lote 14 – Mercarias diversas – 8 635,00 €;
- Lote 15 – Azeite e óleo – 5 600,00 €;
- Lote 16 – Sobremesas instantâneas – 1 750,00 €;
- Lote 17 – Caldos, molhos e condimentos – 1 400,00 €;
- Lote 18 – Enlatados – 3 150,00 €;
- Lote 19 – Ovos – 2 800,00 €;
- Lote 20 – Pão – 13 650,00 €;
- Lote 21 – Pastelaria diversa – 9 450,00 €;
- Lote 22 – Salgados e salgados em miniatura ultracongelados – 8 400,00 €;
- Lote 23 – Produtos de 4ª gama – 3 500,00 €;
- Lote 24 – Vinhos – 682,00 €;
- Lote 25 – Águas – 1 400,00 €;
- Lote 26 – Bebidas de soja, refrigerantes e néctares – 6 125,00 €;
- Lote 27 – Macrobiótica – 4 480,00 €;
- Lote 28 – Padaria, pastelaria e snacks ultracongelados – 4 970,00 €.

Cláusula 10.^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 SASNOVA devem pagar ao(s)



adjudicatário(s) o valor constante da(s) proposta(s) adjudicada(s), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 11.^a

Condições de pagamento

1. A(s) quantia(s) devidas pela entidade adjudicante, nos termos da Cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) 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, em conformidade com os requisitos definidos no presente Caderno de Encargos, dos bens objeto do contrato.
3. Os produtos deverão ser entregues e acompanhados com guia de remessa sendo a faturação emitida semanalmente, discriminada de acordo com a quantidade e espécie de bens fornecidos no período.
4. No caso de ser adjudicado à mesma entidade mais do que um lote, as faturas deverão ser obrigatoriamente emitidas por lote e indicando o respetivo número do lote.
5. Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de 30 (trinta) dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.
6. Não sendo observado o prazo estabelecido no número anterior, considera-se que a respetiva prestação só se vence nos 30 (trinta) dias úteis subsequentes à apresentação da correspondente fatura.
7. Nenhum pagamento poderá ser efetuado antes da celebração e publicação do contrato.
8. Em caso de discordância por parte dos SASNOVA quanto aos valores indicados nas faturas, devem estes comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.



Cláusula 12.^a

Faturação eletrónica obrigatória

1. De acordo com a Diretiva 2014/55/EU e Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, a Entidade Adjudicante está obrigada a receber faturas eletrónicas no modelo a que se refere o n.º 3 do art.º 299.º-B do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.
2. O modelo integrado de receção de faturação eletrónica adotado pela Entidade Adjudicante é o EDI (Intercâmbio Eletrónico de Dados), sendo que os operadores económicos deverão enviar as suas faturas eletrónicas através de interligação dos seus *softwares* de faturação com a Rede Saphety ou outra ou, em alternativa, através do acesso ao Portal SaphetyDoc.
3. A Saphety dispõe de uma linha de apoio aos fornecedores da Administração Pública, com vista ao esclarecimento de questões relativas à adesão à faturação eletrónica, através do email fornecedores.saphetygov@saphety.com ou do telefone +351 210 174 065 (dias úteis 9h-13h e 14h-18h).
4. Em alternativa aos meios supra referidos, as faturas deverão ser enviadas para o email faturas@unl.pt em formato pdf., após a realização dos serviços, até ao término do prazo de execução do contrato.

Cláusula 13.^a

Acesso às instalações

1. A entidade adjudicante garantirá ao adjudicatário o acesso às instalações para a realização dos trabalhos necessários ao cumprimento do contrato.
2. A entidade adjudicante acordará com o adjudicatário as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações.

Cláusula 14.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 15.^a

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, 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.



Cláusula 16.^a

Aplicação das sanções contratuais

1. Nos termos previstos no CCP, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei em caso de incumprimento pelo adjudicatário.
2. Quando as sanções a que se refere o número anterior revistam natureza pecuniária, o respetivo valor acumulado não pode exceder 20 % do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato previsto no CCP.
3. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30 %.
4. A entidade adjudicante poderá, com observância dos limites acima previstos, aplicar multas designadamente nos casos de atraso no fornecimento do serviço e ainda pelos motivos referidos no **Anexo I (Penalizações)** ao Caderno de Encargos, bem como no caso de incumprimento das obrigações resultantes de determinações da entidade adjudicante emitidas nos termos da lei ou do contrato.

Cláusula 17.^a

Incumprimento por fato imputável ao adjudicatário

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º do CCP.
3. Se a entidade adjudicante optar pela execução das prestações fungíveis por terceiro, à formação do contrato com esse terceiro é aplicável o disposto na parte II do CCP.
4. O disposto nos números anteriores não prejudica a aplicação pela entidade adjudicante de sanções previstas no contrato para o caso de incumprimento pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, nem a aplicação das disposições relativas à obrigação de indemnização por mora e incumprimento definitivo previstas no Código Civil.



5. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o cocontratante cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial daquele procedimento, nos termos do artigo 318.º-A do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 18.ª

Causas de extinção do contrato

São causas de extinção do contrato:

- a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
- b) A revogação;
- c) A resolução, por via de Ação judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333.º a 335.º do CCP.

Cláusula 19.ª

Resolução do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens ou falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 5 dias úteis.
3. Se for adjudicado mais do que um lote a um fornecedor a rescisão do contrato por incumprimento culposo relativa a um lote não implicará a rescisão do contrato relativamente a todos os lotes.
4. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

10

Cláusula 20.ª

Sigilo e confidencialidade

1. As partes obrigam-se a guardar sigilo e confidencialidade sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que possam ter conhecimento ao abrigo ou relação com a execução do contrato, abrangendo esta obrigação os seus



agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos no fornecimento ou no procedimento concursal ora em causa. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

2. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário 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.
3. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 1 ano a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 21.^a

Foro Competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

11

Cláusula 22.^a

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos, dias de tolerância de ponte e dias feriados, nos termos do art.º 471.º do CCP.

Cláusula 23.^a

Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
2. Em tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o disposto no CCP.



Cláusula 24^a

Considerações finais

1. O presente contrato será suportado por conta de verbas inscritas no Orçamento de Funcionamento de 2023, Fonte de Financiamento 513, com a classificação económica 020106, com o n.º de cabimento SAS0-2023/_____ e com o n.º de compromisso SAS0-2023/_____.
2. A referência do procedimento por concurso público, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do CCP, é SAS0_653/2022_Fornecimento géneros alimentares_CP.



ANEXO I

PENALIZAÇÕES

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros confirmados por técnicos especialistas e/ou organismos oficiais	25%	Faturação correspondente
Não substituição dentro dos prazos estabelecidos dos géneros que tenham sido justamente rejeitados.	25%	Faturação correspondente
Não cumprimento do horário de entrega dos géneros.	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento da entrega dos géneros nos prazos previamente estabelecidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento da entrega nos locais definidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento das normas de acondicionamento dos produtos	—	Substituição no imediato dos produtos em causa

13



Parte II

Cláusulas Técnicas

Lote 1 – Carne de novilho

Lote 2 – Carne se suíno

Lote 3 – Carne de aves

Lote 4 - Borrego e coelho frescos

Lote 5 - Charcutaria

Lote 6 - Peixe congelado

Lote 7 - Peixe fresco

Lote 8 - Bacalhau

Lote 9 – Legumes ultracongelados

Lote 10 – Legumes frescos

Lote 11 - Frutos, citrinos e azeitonas

Lote 12 - Batatas, cebolas e alhos

Lote 13 - Laticínios: Leite, queijo, natas, manteiga e iogurtes

Lote 14 - Mercearias diversas

Lote 15 - Azeite e óleo

Lote 16 - Sobremesas instantâneas

Lote 17 - Caldos, molhos e condimentos

Lote 18 - Enlatados

Lote 19 – Ovos

Lote 20 - Pão

Lote 21 - Pastelaria diversa



Lote 22 – Salgados e Salgados em miniatura ultracongelados

Lote 23 - Produtos de 4ª Gama

Lote 24- Vinhos

Lote 25 - Águas

Lote 26 - Bebidas de Soja e Refrigerantes

Lote 27 - Macrobiótica

Lote 28 – Padaria, pastelaria e snacks ultracongelados



REGRAS GERAIS E COMUNS A TODOS OS LOTES

1.^a

Inspeção

Os SASNOVA poderão efetuar inspeções, tanto no local de preparação, durante o transporte bem como no destino.

2.^a

Análises

Serão mandadas executar as necessárias análises, a fim de se avaliar o grau de integridade bromatológica e microbiológica do produto em causa.

3.^a

Transporte

O produto deverá ser transportado em viaturas próprias, obedecendo às normas em vigor.

4.^a

Ficha Técnica

1. Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto e de documento que ateste a qualidade desse mesmo produto.
2. Caso o produto não possua ficha técnica, deverá ser fornecido ao Gabinete de Alimentação dos SASNOVA um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas que ateste a qualidade desse mesmo produto.

5.^a

Amostras

Os SASNOVA reservam-se no direito de solicitar aos fornecedores, aquando da avaliação das propostas, a apresentação de uma amostra do produto / bem alimentar que se propõem fornecer durante o ano 2023, acompanhado da respetiva ficha técnica, a qual será fotografada, documentada e arquivada no processo do concurso e não poderá ser alterada, de acordo com as especificações técnicas.



LOTE N º 1 – CARNE DE NOVILHO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Bife cortado/fatiado fresco	420 Kg
Bife do lombo congelado	35 Kg
Carne de 1ª assar fresca	105 Kg
Carne de 1ª bife inteiro fresca	70 Kg
Fígado de vaca fresco	3 Kg
Hambúrguer de novilho (75g p/ unidade) congelado	6 300 unid
Vazia congelada e embalada	50 Kg
Rolo de carne picada (preparado c/ cerca de 2kg) fresco	280 kg
Carne p/ Jardineira (cubos cortados c7 cerca de 60 a 80 gr) fresco	350 kg

17

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - A carne deverá ser limpa, com o máximo de 8% de gordura, ossos e peles total por limpeza, proveniente de bovinos aprovados para consumo público conforme estipula o Decreto-Lei nº. 348/85, de 23 de agosto de 1985, abatidos obrigatoriamente em matadouros públicos ou devidamente licenciados.

2 - Toda a carne deverá apresentar carimbo oficial de Inspeção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate e a congelada, a data da congelação.



3 - Só poderão fornecer carne de bovino congelada os estabelecimentos que se encontrem sob controle sanitário dos Serviços Oficiais Competentes.

4 - Definição das peças

A carne de 1ª em caixas, para bife e assar, englobará as seguintes peças e somente estas:

- ☐ **Bife:** Acém, Alcatra e Pojadouro.
- ☐ **Assar:** Rabadilha, Chã de fora, Agulha, Cheio, Sete e Espelho.

A carne de 1ª, em caixas, para bife e assar deverá ser composta por percentagens semelhantes das várias peças em questão.

5 – A carne de 1.ª assar deve ser fornecida em cubos de aproximadamente 30g para confeccionar o prato “jardineira” ou em bifos de aproximadamente 150g para confeccionar “carne para estufar”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda.

6 - Hambúrgueres:

- ☐ Cada unidade deste produto deve conter no mínimo de 80% de carne da categoria pretendida;
- ☐ Os Hambúrgueres deverão indicar o peso e a percentagem de carne.

Causas de rejeição e acertos de valores

18

As carnes serão rejeitadas nas seguintes situações:

- i) Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- iv) Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- v) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a 18º CELSIUS.
- vi) Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- vii) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.



- viii) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- ix) Quando o produto não for entregue em transporte devidamente apropriado com refrigeração e devidamente limpo e higienizado.
- x) Quando os funcionários que fizerem a entrega da mesma não se encontrarem devidamente fardados.

Hambúrgueres:

- xi) Cujas apresentação comercial não corresponda às normas correntes;
- xii) Que se detete que sofreram descongelação;
- xiii) Quando as embalagens não se apresentem em boas condições higiénicas e bom estado de conservação;
- xiv) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.



LOTE N º 2 – CARNE DE SUÍNO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Chispe fresco	150 Kg
Entrecosto congelado (vão central com exceção das pontas)	300 Kg
Entremeada cortada fresca	100 Kg
Entremeada inteira fresca	50 Kg
Febras cortadas frescas	850 Kg
Fígado de porco fresco	70 Kg
Lombinhos de porco congelados	280 Kg
Lombo fresco	450 Kg
Orelha de porco congelada	30 Kg
Perna s/ osso fresca	520 Kg
Vão c/cachaço partido / costeletas fresco	300 Kg

20

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

- 1 - As carnes de suíno deverão ser provenientes de carcaças cuja classificação esteja compreendida entre Eb e 1º, com peso entre 60 e 95 Kg, de animais aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros públicos ou devidamente licenciados.
- 2 - O peso do vão completo não pode exceder os 16 Kg.
- 3 - As carnes deverão ter indicações de Inspeção Sanitária.
- 4 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas* em vigor.



5 – A perna s/ osso deve ser fornecida em cubos para confeção do prato de “carne porco à portuguesa”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda, cada cubo deverá ter entre 25g a 35g.

6 - Embalagem:

a) As embalagens deverão conter exclusivamente um só tipo de peça e deverão vir envolvidas completamente e individualmente, ou a conjunto, caso das costeletas, por película de polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas.

b) As embalagens contendo carne cortada e doseada não deverão exceder os 10 Kg.

c) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- ☐ Nome da peça;
- ☐ Indicação da firma fornecedora;
- ☐ Data de congelação;
- ☐ Prazo de validade;
- ☐ Peso líquido e bruto.

Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cujas apresentação comercial não corresponda às normas correntes.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor anormais ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- v) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- vi) Que se detete que sofreram descongelação.
- vii) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- viii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- xv) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.



LOTE N º 3 – CARNE DE AVES

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Cotos de frango congelados	455 Kg
Espetadas de peru (standard 110g) frescas	190 Kg
Espetadas mistas (standard 110g) frescas	15 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – congelado	650 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – fresco	1 050 Kg
Pato (+1500g s/ miúdos) fresco	650 Kg
Pato desfiado (s/miúdos)	25 Kg
Peitos de frango fresco	70 Kg
Peitos de peru fresco	650 Kg
Perna de peru fresca	250 Kg

22

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

- 1 - Os frangos, patos e perus devem ser sempre do tipo A (pronto a cozinhar).
- 2 - Devem igualmente apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada. As carcaças deverão ter o mínimo de gordura peri cloacal.
- 3 - As carcaças deverão apresentar sinais de uma sangria perfeita, de boa preparação tecnológica, isto é, sem penas, penugem ou canudos e serem provenientes de aves abatidas em bom estado de saúde em matadouros camarários ou particulares, quando aprovados oficialmente para esse efeito.
- 4 - As carcaças serão entregues no estado congelado ou fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de Inspeção Sanitária *post mortem*.



5 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas*.

6 - O peito de peru deverá ser fornecido fatiado, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda. Cada bife deverá ter entre 100g a 120g.

7 - Embalagem - Os produtos deverão ser transportados em embalagens laváveis, mencionando data de congelação e prazo de validade.

8 - Cada unidade do produto, deve apresentar-se revestida, em embalagem de polietileno / plástico alimentar.

Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitadas as carcaças que:

- i) Se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo.
- ii) Apresentem excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes ou restos de alimentação de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- iii) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- iv) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- v) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- vi) Não apresentem sinais de congelação recente.
- vii) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a -18º CELSIUS.
- xvi) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.
- viii) Quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- ix) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.



LOTE N º 4 – BORREGO E COELHO FRESCOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Coelho c/ cabeça e s/ miúdos (1Kg) 35 Kg
fresco

Perna – Borrego congelada 65 Kg

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - As peças só poderão ser provenientes de animais jovens (borregos) com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 8 a 12 Kg., aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros licenciados.

2 - As peças deverão apresentar finíssima camada de gordura de cobertura.

3 - As peças deverão apresentar os carimbos da Inspeção Sanitária.

4 - Os coelhos serão despojados da pele, eviscerados, sem cabeça e sem extremidades manuais e pedais.

5 - No fornecimento de coelhos serão rejeitadas as carcaças que apresentem hematomas, hemorragias, pelos cortes, deformações ou excessos de humidade e, bem assim, quaisquer outros sinais que evidenciem doença, emagrecimento, decomposição, conspurcação ou deficiente preparação tecnológica.

6 - O corte das peças é a constante das *Normas Portuguesas*.

7 - Embalagem

a) As peças deverão ser embaladas individualmente em polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas e com um só tipo de peça.

b) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- ☐ Nome das peças;
- ☐ Indicação da firma fornecedora;
- ☐ Rotulagem
- ☐ Peso líquido e bruto.



Causas de rejeição e acertos de valores

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cujas apresentação comercial não corresponda às *Normas Portuguesas* em vigor.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor anormais ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- v) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- vi) Que se detete que sofreram descongelação.
- vii) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- viii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- ix) Quando a percentagem de gordura, ossos e peles por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura, ossos e peles apurados por peça que exceda os 8%.



LOTE N º 5 - CHARCUTARIA

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Alheiras	140
Bacon inteiro	100
Bacon fatiado	5
Bacon aos cubos	5
Chouriço de carne (extra) – emb. vácuo	100
Chouriço mouro	10
Linguiça	5
Farinheira	30
Fiambre de peru fatiado (emb. +ou-500 gr)	60
Fiambre tipo inglês perna fatiado – porco (emb. +ou- 250gr/500 gr.)	450
Mini salsichas (latas xx pares) - porco	10 Unidades
Morcela (grande/grossa)	10
Paio fatiado (emb.+ou- 500gr a 1000gr)	20
Presunto fatiado s/ osso (emb. em vácuo)	20
Salmão fumado	20
Salsicha alemã (frasco) – porco	5 Unidades
Salsicha alemã (frasco) – aves	5 Unidades



Salsichas emb. (latas 25 pares) – aves	30 Unidades
Salsichas emb. (latas 25 pares) – porco	4 200 Unidades
Salsichas frescas	210

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - FIAMBRE

Definição - Perna de porco, tratada pela salmoura, desossada, enformada, por vezes fumada e submetida à Ação de calor por forma que atinja em qualquer dos pontos da massa à temperatura mínima de 65°C.

a) Classificação

◇ Fiambre tipo inglês da perna (s/ courato) devidamente embalado e fatiado.

b) Acondicionamento - O produto deve ser embalado em embalagens de película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo ou atmosferas modificadas devidamente fatiado.

c) Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

d) Conservação e Armazenamento - Todas as embalagens estarão permanentemente submetidas à Ação do frio a temperaturas entre 0º e 5ºC.

e) Todas as exigências no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higieno-sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

2 - BACON

a) Classificação - Bacon inteiro / fatiado / cubos

b) Acondicionamento - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo ou em atmosferas modificadas

Em todo o invólucro exterior devem ser apostas as seguintes indicações:

- ☐ Nome e marca do fabricante;
- ☐ Tipo do produto;
- ☐ Massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos do seu conteúdo;
- ☐ Data de embalagem;
- ☐ Data de validade;



- ☐ Temperatura de armazenagem

3 - PRESUNTO

a) Classificação - Presunto fatiado, totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico, e embalado em vácuo com 500g;

b) Acondicionamento - Em todo o invólucro exterior de cada presunto devem ser apostas as seguintes indicações:

- ☐ Nome e marca do fabricante;
- ☐ Tipo do produto;
- ☐ Massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos do seu conteúdo;
- ☐ Data de embalagem;
- ☐ Data de validade;
- ☐ Temperatura de armazenagem.

4 - CHOURIÇO DE CARNE

Definição - Entende-se por chouriço de carne o enchido curado pelo fumo e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados.

28

a) Classificação - Chouriço extra.

b) Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

c) Embalagens - Embaladas individualmente sob vácuo.

d) Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

5 - ALHEIRAS

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído por carne de diversas espécies, por pão e gordura de porco, adicionados de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

a) Formato e Dimensões - Forma de ferradura com comprimento entre 20 cm e 25 cm.

b) Acondicionamento e Marcação

Deve apresentar-se a granel tendo um invólucro exterior que deve ser marcado com a designação:

- ☐ Tipo;
- ☐ Data de fabrico;
- ☐ Nome do fabricante;
- ☐ Localidade de origem.



6 - FARINHEIRA

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, frescas ou tratadas pelo frio, por farinha de trigo, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Deve apresentar-se a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

7 - CHOURIÇO MOURO

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura e vísceras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, finamente fragmentadas, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

8 - CHOURIÇO DE SANGUE

Definição - Enchido curado pelo escaldão, constituído basicamente por sangue e gordura de porco, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

9 - PAIO - tipo york ou paio de dois lombos (fatiado)

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

Embalagens - Embalado individualmente sob vácuo ou atmosferas modificadas e fatiado

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

10 - SALSICHAS FRESCAS

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

11 - MORCELA

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído por pão, cebola, salsa, sal, cominhos, sangue e a tripa do porco mais a sua gordura. Depois deve ser cozida.

a) Formato e Dimensões – A morcela terá que possuir um diâmetro entre 6 a 7 cm.

b) Acondicionamento e Marcação



Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

12 - ENLATADOS: Salsichas

SALSICHAS

Salsichas enlatadas – Em latas de 25 pares.

As embalagens devem ser marcadas com a designação do produto, relação das matérias-primas, condimentos e aditivos, massa do conteúdo escorrido, nome da firma ou denominação social, e prazo de validade, conforme as *Normas Portuguesas em vigor*.

13 – SALMÃO FUMADO

A composição do salmão fumado terá que possuir os seguintes ingredientes: salmão fumado (salmo salar), sal e a fumagem deste deverá ser sempre efetuada com madeira nobre.

Causas de rejeição

Constituem causa de rejeição dos produtos de charcutaria as seguintes situações:

- i) Todos os produtos que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou ainda químico histológico ou microbiológico.
- ii) Todos os produtos compostos por carne e gorduras que não tenham a sua origem no porco, ou cujas percentagens não sejam legais.
- iii) Todos os produtos que se apresentarem moles, descorados, com cheiro e sabores anormais, mal curados, fraturados, com bolores, congelados, endurecidos, excesso de humidade, retardados, contendo tecidos ou substâncias não permitidas, ou deficiente embalagem a vácuo.
- iv) Quando se verifique a falta ou desvio das condições ou características expressas no contrato de compra.
- v) Que contiverem conservantes, antioxidantes, corantes, amidos ou gelatinas.
- vi) Quando os produtos revelem deficiências de fabricação, acondicionamento e marcação do produto que não se enquadrem no estabelecido nas *Normas Portuguesas em vigor*.



LOTE Nº 6 - PEIXES, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS E MARISCOS CONGELADOS

Especificações

Peixe congelado

Corvina sem Cabeça	+1 000g
Filetes de Pescada 1	+ 150g
Linguado	+ 500g
Lombos de Tamboril	(1 a 2 Kg)
Maruca 3	1 500g a 2 400g
Pescada 3L Chile	800g a 1 500g
Redfish	+500g
Solha	+500g
Salmão	+200g
Cherne posta	+200g
Abrotea s/ cabeça	+500g
Caldeirada de Peixe	+5 000g
Troncos de Peixe Espada Preto	+2 000g
Lombo de pescada	+400g a +2 000g
Lombos de Salmão	+200g

Moluscos, crustáceos e mariscos congelados

Delícias do Mar	emb. vácuo de 250g
Amêijoa com casca	Sacos/caixas de 2kg
Camarão L6	em caixas de 2kg
Choco limpo	em bloco
Chocos Grandes	+300 grs



Lula Grande limpa	u/10
Miolo de Berbigão Grande	(700/800), sacos de 1Kg ou 2,5 Kg
Polvo limpo	+1 000g

Nota:

Os tipos de peixe solicitados devem ser fornecidos de acordo com a Carta Nacional de Peixes.

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Peixe congelado:

Abrótea s/ cabeça	40
Caldeirada de peixe	15
Cherne à posta	35
Corvina s/ cabeça + 1kg	80
Filetes de pescada 1	350
Linguado (+500g)	15
Lombos de cherne	20
Lombos de pescada	85
Lombos de salmão	40
Lombos de tamboril (1 a 2 Kg)	50
Maruca	35
Perca do nilo	175
Pescada 3L chile – 800g a 1 500g	350



Red-fish (+500g)	90
Salmão à posta	250
Solha +500g	175
Tranches de maruca	4
Troncos de peixe espada preto	120
Moluscos, crustáceos e mariscos congelados:	
Amêijoia com casca	15
Camarão L6	35
Choco limpo	52
Chocos grandes	35
Delícias do mar	40
Lula grande limpa U/10	70
Lulas recheadas	35
Miolo de berbigão grande	3
Polvo limpo (+ 1,500kg)	70

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - O peixe a fornecer não deverá ser congelado pelo processo de imersão em salmoura nem sofrer qualquer tratamento prévio pelo cloreto de sódio.

2 - Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa:

- ☐ Descamação;
- ☐ Corte das barbatanas;
- ☐ Evisceração completa;
- ☐ Corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.



3 - Não devem revelar sinais de congelação, desidratação, oxidação, ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 17%.

4 - 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.

5 - Os filetes de pescada 1 deverão apresentar uma cuidadosa preparação, de tamanho apropriado, sem espinhas.

Deverão apresentar um vidrado não superior a 10%.

6 - Embalagem

a) O peixe deve ser embalado em caixas de cartão, com a indicação bem visível, da espécie, tipo, número de peças e Kg.

b) As caixas deverão apresentar:

- Data de congelação;
- Prazo de validade.

O produto será revestido por embalagem de polietileno.

34

Causas de rejeição

Os produtos serão rejeitados nas seguintes situações:

- i) Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- iv) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a - 18º CELSIUS.
- v) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.



LOTE N º 7 - PEIXE FRESCO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Carapau grande	50
Carapau pequeno	50
Dourada até 200g	75
Robalo até 200g	55
Truta até 200g	20

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Nota:

Os tipos de peixe solicitados devem ser fornecidos de acordo com a Carta Nacional de Peixes.

Requisitos Técnicos

35

- 1 - O peixe a fornecer deverá corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.
- 2 - Não devem revelar sinais de desidratação, oxidação, ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza.
- 3 - 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.
- 4 – Embalagem - Todos os produtos acima indicados serão fornecidos, de acordo com as *Normas Portuguesas em vigor*.

Causas de rejeição

- 1 - Todas as que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou ainda químico histológico ou microbiológico;
- 2 - Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso;
- 3 - Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- 4 - Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.



LOTE N º 8 – BACALHAU

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Bacalhau crescido	515
Bacalhau desfiado	165

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

- 1 – O produto a ser fornecido, deverá ser Bacalhau, independentemente da sua origem.
- 2 - Embalagem - O produto será fornecido em caixas de cartão intactas, limpas e devidamente cintadas, e apresentado de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.
- 3 - O peso bruto faturado não deve incluir a embalagem.

36

Causas de rejeição

Constituem causa de rejeição dos produtos as seguintes situações:

- i) Quando os produtos revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando haja desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- iv) Quando o produto se apresente com elevado grau de humidade, odor ou coloração.



LOTE N º 9 – LEGUMES ULTRACONGELADOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Batata – cubo “rissol”	70
Batatas/palito	2 835
Bróculos	165
Cenoura parisiense	200
Couves de Bruxelas	200
Ervilhas	245
Esparregado	15
Favas	100
Feijão Verde	105
Milho doce	5

37

2 – Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

- 1 – No caso das batatas é necessário mentonar a marca e o calibre.
- 2 – Embalagem – Todos os produtos acima indicados serão fornecidos em sacos de 2,5Kg., de acordo com as *Normas Portuguesas* em vigor.
- 3 – O esparregado deve ser fornecido em cuvetes de aproximadamente 1,300Kg

Causas de rejeição

- 1 – Serão rejeitados os produtos que não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- 2 – Será ainda causa de rejeição o desvio das condições expressas do concurso.
- 3 – Serão rejeitados os produtos cujas embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.



LOTE N º 10 – LEGUMES FRESCOS

Quantidades previstas

1 – As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Abóbora	140
Açoriões	90
Aipo	1
Alfaces	950
Alface	5
Alho francês	350
Beringela	120
Beterraba	150
Brócolos	300
Caldo verde	100
Cenouras	1 500
Coentros	10
Courgettes	150
Couve flor	250
Couve lombarda	300
Couve portuguesa	140
Couve Roxa	50
Espinafres	270
Feijão verde	50
Grelos de nabos	70
Manjeriço	1
Nabiças	150
Nabos	100
Pepino	70
Pimentos	30
Rabanetes	1
Salsa	10
Tomate	450



2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 - As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, de preferência sazonal, sem raízes e folhas velhas, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.

2 - Agriões, brócolos, grelos de couve, grelos de nabo, nabiças e rabanetes, 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.

3 - 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, devidamente rotulado.

4 - Alhos franceses serão tenros, limpos de terra e isentos de sinais de parasitas.

5 - Beterraba, cenouras e nabos, serão tenros, limpos de terra e de rama e isentos de sinais de parasitas.

6 - Couve-flor, limpa de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da flor.

7 - Feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deterioradas.

8 - Couve-lombarda e Merceana, isenta de pés sem folhas velhas, amarelas ou parasitas.

9 - Pimentos e tomates, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.

10 - Cenoura - Categoria I

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 violeta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm.

Para as categorias I e II, a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior na mesma embalagem não exceder 30 mm ou 200g.

11- O tomate deve ser apresentado num grau de maturação aceitável e sem vestígios de deterioração.

12 - Embalagem - O seu fornecimento será em sacos de plástico perfurados e rotulados de acordo com a legislação em vigor.



Causas de rejeição

Serão rejeitados todos e quaisquer produtos cujas características não obedeçam ao estipulado no presente Caderno de Encargos e às normas de qualidade estipuladas na legislação em vigor, ou que não possuam rotulagem específica.



LOTE N º 11 - FRUTOS, CITRINOS E AZEITONAS

Especificações

A fruta deverá ser das seguintes variedades, condicionadas às respetivas épocas e Normas Portuguesas em vigor:

Especificações

Bananas	Categ. I, calibre (32/34)
Kiwis	Categ. I, nacional ou de importação
Limões	Categ. I, calibre 3 (63/72)
Laranjas	Categ. I, calibre 5 (73/84)
Laranjas	Categ. I, calibre 4 (77/88)
Melão	
Maçã Reineta	
Maçã Golden	Categ. I, calibre (65/70)
Maçã Golden, Starking	Categ. I, calibre (70/75)
Pêras	Categ. I, calibre (65/70)
Tangerinas ou Clementinas	Categ. I, calibre 4 (50/60)
Uvas	
Morangos	
Dióspiros duros	Calibre 12/18
Papaia (Aviã)	
Mamão	
Manga (Aviã)	
Abacaxi	



Azeitonas

Nº 3 (nº frutos /kg 401 a
500)

Azeitonas recheadas

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Abacaxi	95
Ameixas*	3
Azeitonas	9
Azeitonas recheadas (frascos de 200gr)	1 Frasco
Bananas 32/34	325
Cerejas*	30
Clementinas 50/60	125
Dióspiros duros*	5
Kiwis	245
Laranja 73/84	955
Laranja 77/88	70
Limões 63/72	220
Maça golden 65/70	745
Maça reineta	85
Maça starting 70/75	720
Mamão	320
Manga (avião)	170
Melancia*	335

42



Melão	170
Meloa*	35
Morangos*	145
Papaia (avião)	20
Peras (calibre 65/70)	325
Pêssegos*	15
Tangerinas	40
Uva branca	10
Uva preta	270

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

3- As frutas assinaladas com um *, são consideradas frutas da época / sazonal, logo o preço terá que ser atribuído mediante a existência dessas mesmas frutas, e não durante todo o ano.

Requisitos técnicos

1 - A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.

2 - As azeitonas deverão apresentar-se bem conformadas, em perfeito estado de conservação, isentas de qualquer cheiro ou sabor estranhos, de polpa resistente, calibradas e com coloração desde o preto nos seus diversos tons até ao castanho sépia.

O conteúdo de cada tara deverá corresponder à qualidade nela designada, permitindo-se uma tolerância de 10% de azeitona furada ou deformada e de 5% de azeitona descalibrada.

3 - Embalagem

a) Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e boas condições higiénicas.

b) Os citrinos, as maçãs e peros deverão ser acondicionados em caixas de material descartável.

c) As embalagens devem ser novas, estanques e constituídas de material para uso alimentar (polietileno), nunca em madeira, nem suscetíveis de comunicar aos frutos odores ou sabores estranhos, devem ser aptas a conter o peso exato das azeitonas escorridas de modo a que quando cheias e sem frutos cobertos de salmoura fechem convenientemente.



Embalagens a utilizar: de 2 a 5 Kg. (peso líquido).

Devem conter em caracteres bem visíveis obrigatoriamente o seguinte:

- ☐ Nome do produto, tendo em conta o tipo comercial;
- ☐ Nome do fabricante;
- ☐ Peso líquido;
- ☐ Data de fabrico;

Causas de rejeição

1 - Serão rejeitados os frutos que se apresentem deteriorados ou revelem sinais evidentes de impregnação por substâncias químicas, impurezas, matérias estranhas ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo ou lhes confira aspeto desagradável que lhes diminua o seu valor comercial e, em especial:

BANANAS - Traumatismos, cura deficiente ou excesso de maturação, ou frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho.

MAÇÃS, PERAS E PEROS - Tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável.

CITRINOS - Presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores; frutos secos; bichados ou com sabor a mofo.

A presença de frutos deteriorados ou de tamanho inferior ao especificado no fim dos recipientes que demonstram fraudes implicará a devolução da respetiva embalagem.

2 - Será motivo de rejeição a apresentação de qualquer característica que não obedeça às *Normas Portuguesas* em vigor, ou que não possuam rotulagem específica.



LOTE N º 12 - BATATAS / CEBOLAS / ALHOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Alhos	150
Batata nova (pequena)	500
Batata roxa	1 200
Cebolas	1 200

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

1 - BATATA (ROXA)

45

1.1 É o tubérculo de “*Solannum Tuberosum*” utilizado para consumo humano.

1.2 A batata não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódos negros interiores, podres e etc..

1.3 Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada, ou serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 3% em peso de tubérculos de calibre inferior a 35mm para as variedades de tubérculos oblongos e a 40mm para as variedades de tubérculos arredondados, ou cuja diferença de calibres exceda 25mm.

1.4 O desperdício de descasque e regularização de olhos, não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor.

1.5 As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente e serão consideradas taras perdidas.

1.6 Os sacos devem ser selados, com certificado da *Junta Nacional de Frutas*.



2 - CEBOLAS

- 2.1 É o bolbo radical, convenientemente amadurecido e deverá apresentar-se perfeitamente são, sem estar grelhado.
- 2.2 Serão rejeitados os bolbos grelhados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do total.
- 2.3 Deverão ser embaladas em sacos de rede com peso não superior a 25 Kg.

3 - ALHOS

- 3.1 Devem ser grados e são, não grelhados e isentos de rama, fornecidos em sacos de rede de 5 kg.
- 3.2 Considera-se aplicável aos fornecimentos a efetuar no âmbito deste *concurso* toda a legislação sobre a matéria, atualmente em vigor.

4 – BATATA NOVA (PEQUENA)

- 4.1 A batata não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódoas negras interiores, podres e etc..
- 4.2 Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada, ou serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 3% em peso de tubérculos de calibre inferior a 35mm para as variedades de tubérculos oblongos e a 40mm para as variedades de tubérculos arredondados, ou cuja diferença de calibres exceda 25mm.
- 4.3 O desperdício de descasque e regularização de olhos, não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor.
- 4.4 As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente e serão consideradas taras perdidas.
- 4.5 Os sacos devem ser selados, com certificado da Junta Nacional de Frutas.

Causas de rejeição

Será rejeitado o produto que não respeite as especificações atrás indicadas, bem como as características definidas na Portaria nº 979/2000, de 22 de junho, e demais legislação em vigor respeitante às *Normas Comuns de Qualidade*.



LOTE N ° 13 - LATICÍNIOS: LEITE, QUEIJO, NATAS, MANTEIGA E IOGURTES

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

(unidades)	Quantidades	máximas
Chantily, frasco de 250ml		5
logurte de aroma		500
logurte de pedaços		20
logurte líquido		150
logurte magro líquido		25
logurte natural		170
Leite c/ choc. Garrafa vidro 250ml		1 300
Leite m/gordo 1 litro		3 000
Leite m/gordo 1/5 litro		10
Leite magro 1/5 litro		5
Leite sem lactose 1 litro		60
Manteiga 250g (baixo teor de sal)		750
Natas 1/5 litro		850
Natas sem lactose 1/5 litro		50
Queijo brie (+ ou – 1 Kg emb. individual)		10 Kg
Queijo flamengo em barra fatiado (+/- emb. 1 kg a 2kg)		800 Kg
Queijo flamengo em barra		15 Kg
Queijo fresco médio +de 170g – embalado individualmente		5
Queijo fresco peq. 75g – embalado individualmente		500



Queijo gorgonzola	5 Kg
Queijo roquefort +ou- 1 kg embalado individualmente	6 Kg
Requeijão embalado individualmente (200g)	20

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1 – Iogurtes

Os iogurtes deverão ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a **20 dias**, a contar da data do fornecimento.

2- Leite

Leite com chocolate - pacote de 1/5 Lt..

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de 1/5 litro;

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de litro;

Leite meio gordo sem lactose (UHT) - pacote de litro;

3 - Queijo - Queijo tipo flamengo em barra fatiado em embalagens de 1kg até 2kg (aproximadamente)

48

Queijo meio gordo tipo flamengo com mais de 25% e até 45% de matéria gorda no extrato seco.

- Queijo tipo flamengo em barra

Queijo meio gordo tipo flamengo com mais de 25% e até 45% de matéria gorda no extrato seco.

4 - Natas UHT - Embalagens de 250ml.

Nata culinária 0% lactose- embalagens de 250 ml

5 - Manteiga com baixo teor sal - O produto deverá ser constituída principalmente pela gordura do leite e fornecido em embalagens de 250g e obrigatoriamente com baixo teor de sal.

6 - Leite c/ Chocolate

- O leite deve ser composto com chocolate esterilizado parcialmente desnatado. Quanto à percentagem de matéria gorda este leite deve possuir 1,2%.

- Os ingredientes utilizados no seu fabrico são: Leite parcialmente desnatado (M.G. 1,1%), açúcar, cacau (1%), sal refinado, estabilizador (E-407) e aroma.

- Este leite deve ser apresentado em garrafas de vidro 250ml (devidamente rotulado em português), deve possuir um valor calórico total (250ml de 160 Kcal).

7 - Queijo Fresco peq. 75g embalado individualmente



- O queijo fresco deverá ser apresentado com um peso líquido de 75g, e deverá estar embalado individualmente;
- O queijo fresco em causa, deverá possuir uma percentagem de Matéria gorda entre os 45%-60%;
- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o leite pasteurizado, sal e coalho;
- Este queijo fresco deverá possuir um valor calórico total p/ 100grs de 182 Kcal, e deve apresentar a sua rotulagem sempre em português.

8 - Requeijão (embl. grande 200g) embalado individualmente

- O requeijão deverá ser apresentado com um peso líquido de 200g, e deverá estar embalado individualmente;
- O requeijão em causa, deverá possuir uma percentagem de M.G. +/- 25%;
- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o soro de leite de ovelha, água e sal;

Na proposta deverá ser indicada a marca dos produtos.

Na proposta indicar o tipo de embalagem, nº de unidades e peso por embalagem.

Causas de rejeição

- 1 - Sempre que os produtos acima indicados não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.



LOTE N º 14 - MERCEARIAS DIVERSAS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades máximas	
	Kg	
Açúcar granulado	210	
Alperce seco	1	
Ameixa seca s/ carroço	1	
Amêndoa laminada	3	
Arroz carolino, saco/1kg	890	
Arroz agulha, saco/ 1 kg	1 300	
Arroz selvagem, saco 1kg	10	
Avelã	1	
Barritas de cereais simples, c/ chocolate, avelãs, laranja, maçã, pera, amendoim, light, morango, frustos silvestres	100 Unidades	
Batata frita palha embalagem de kg	670	
Bolacha maria, pacote de 200g	80 Unidades	
Bolachas sem glúten, emb. de 250gr a 500 gr	5	
Bolachas sem lactose, emb. de 250gr a 500 gr	5	
Caju	10	
Chocolate branco, preto, c/avelã, amêndoa, noz, coco, c/recheio, caramelo, light ou dieta	5 Unidades	
Chocolate em barra – embalagem de 200g a 1Kg	25	
Chocolate em pó	5	
Coco ralado	2	
Doce de pêssego – frasco de + ou – 235g	2 Frascos	
Espargos – frasco de +ou- 200g	2 Frascos	

50



Farinha de amido de milho, embalagens 2,5kg	50	
Farinha de trigo, embalagens 1kg	350	
Fava frita	1	
Feijão branco	50	
Feijão frade	20	
Feijão manteiga	60	
Feijão preto	60	
Fermento em pó (tipo royal ou equivalente)	3	
Figo seco	1	
Folhas de gelatina	100 Unidades	
Grão-de-bico	50	
Margarina cozinha 1kg – vegetal	50	
Massa aletria, embalagem de 250g	10	51
Massa cotovelo grosso, embalagem de 500g	10	
Massa esparguete, embalagem de 500g	300	
Massa espiral colorida, embalagem de 500g	90	
Massa folhada	55	
Massa macarrão, embalagem de 500g	35	
Massa para lasanha	70	
Massa para pizzas	10	
Massa pevide, embalagem de 250g	10	
Massa quebrada	10	
Cuscuz, emb. de 1 kg	5 Embalagens	
Mini tostas, embalagem de 800g a 1kg	3 Embalagens	
Miolo de amêndoa	4	



Miolo de noz	20
Miolo de pinhão	1
Palitos de champanhe	1
Passas de uva (sultanas)	1
Puré de batata, embalagem de 15 a 20kg	260
Tâmaras s/caroço	1
Pão de forma Fatiado s/ côdea fatia fina (tipo panrico) – emb. Aproximadamente 500gr.	5

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

1- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto.

2- O arroz deverá apresentar grão uniforme (dependendo do tipo de arroz) e sem impurezas. Deverá ser referenciada sempre a marca e o tipo de arroz.

52

Açúcar - Fornecimento de açúcar granulado, pacotes de 1kg.

Arroz - Fornecimento de Arroz Agulha e Arroz Carolino Extra-longo, em sacos de 1kg.

Massas Alimentícias

- ☐ Aletria em embalagens de 250g.
- ☐ Pevide em embalagens de 250g.
- ☐ Cotovelo grosso em embalagens de 500g.
- ☐ Esparguete em embalagens de 500g.
- ☐ Macarrão em embalagens de 500g.

Farinhas

- ☐ Farinha de amido de milho (tipo Maizena ou equivalente) em embalagens de 2,5kg.
- ☐ Farinha de Trigo com fermento em sacos de 1kg.



Margarina - Margarina de cozinha (embalagens de kg).

Legumes Secos

- ☐ Feijão Manteiga
- ☐ Feijão Branco, tipo grado
- ☐ Feijão Frade
- ☐ Feijão preto
- ☐ Grão de Bico, tipo grado

- a) Para efeitos de aquisição só serão considerados os legumes secos de boa qualidade (tempo de cozedura inferior a 1 hora).
- b) As embalagens serão de plástico devidamente fechadas com peso de 5Kg ou de 10Kg. Devem conter um rótulo bem visível, com a indicação da variedade, tipo, peso, nome do fornecedor, data de embalagem e data de validade.
- c) **FEIJÃO**
 - c1) Os feijões qualquer que seja a sua variedade, deverão apresentar-se limpos, sem misturas de grãos estranhos e, revelar uniformidade de tamanho.
 - c 2) São toleradas impurezas até 0,5% desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso, de grão furados ou variados por bolores até 1% e, avarias de tamanho de tegumento até 2%.
 - c3) Serão rejeitadas as embalagens que revelem grãos avariados, falsificados, alterados ou corruptos, sempre que se verificar qualquer falta ou desvio, de algumas das condições expressas.
- d) **GRÃO DE BICO**
 - d1) O grão de bico a fornecer será grado e de tipo regular devendo apresentar-se limpo e de tamanho uniforme.
 - d2) Serão toleradas impurezas até 0,5% desde que não sejam constituídas por terra ou pedras que, serão descontadas no peso; de grãos furados até 3% e, de grãos mulatos.

Puré de batata - Puré de Batata em flocos.

As embalagens serão de plástico devidamente fechadas com o peso de 15 a 20Kg. Devem conter rótulo bem visível, com indicação do peso, data de embalagem e data de validade.



LOTE Nº 15 - AZEITE E OLEO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades (Litros)	máximas
Azeite virgem – embalagem individual de 10ml		5 Unidades
Azeite virgem até 2% (embalagem de 5 litros)		450
Azeite virgem extra emb. inviolável de 0,75lt		250 Garrafas
Óleo alimentar (embalagem de 5 litros)		1 500
Óleo de soja (embalagem de 5 litros)		5

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

54

Requisitos técnicos

Azeite

◇ Azeite virgem extra - cuja acidez, expressa em ácido oleico não seja superior a 1º, **garrafa de abertura inviolável** - emb. 0,75 Lt (quantidade líquida);

◇ Azeite Virgem - cuja acidez, expressa é até 2% - emb. 5 Lt (quantidade líquida);

Os fornecimentos obedecerão ao estipulado no Decreto- Lei 32/94, de 5 de fevereiro e Portarias Complementares.

Óleo alimentar - Pré-embaladas em embalagens de 5 litros.

Os produtos no que respeita a composição, características e acondicionamento deverão obedecer às *Normas Portuguesas em vigor*.



LOTE Nº 16 - SOBREMESAS INSTANTÂNEAS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

Gelatinas aromas	270
Leite-creme	125
Mousse de chocolate	65
Mousse de morango	10
Pudim de baunilha	150
Pudim flan	1

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

55

Requisitos Técnicos

- 1 - A mousse e os pudins devem conter leite na sua composição.
- 2 – Embalagem - Estes produtos devem ser fornecidos em embalagens industriais.



LOTE N.º 17 - CALDOS, MOLHOS E CONDIMENTOS

Quantidades Previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

Açafrão	4 kg
Alho em pó	4 kg
Caldo de Galinha em Cubo, de aprox. 80 Gr.	65 Un
	5 kg
Canela em pau, pacote 250g a 1kg	5 kg
Canela moída, pacote de 250g a 1kg	8 kg
Caril moído, pacote de 1kg	1 kg
Cominhos	1 kg
Creme de marisco	20 unidades
Ketchup, embalagem de 500ml	2 unidades
Ketchup, embalagem individual de 10g	200 kg
Maionese, balde de 5kg	30 unidades
Maionese, embalagem de 500ml	1 unidades
Maionese, embalagem individual de 10g	5 kg
	5 kg
Manjerição	50 unidades
Molho de assado, lata de 1kg	1 Lt.
Molho piri-pirri, frasco de +ou- 250ml	20 unidades
Molho Bechamel	2 unidades
Mostarda, embalagem de 500ml	1 kg
Mostarda, embalagem individual de 10g	



Noz-moscada moída, pacote de 1Kg	2 kg
	15
Orégãos	kg
Pickles, balde 5kg	3 kg
Pimenta branca, pacote de 1kg	10 kg
Pimentão doce, pacote de 1kg	125 frascos
Polpa de tomate, frasco de 1kg	350 kg
Sal de cozinha iodado, pacote de 1kg	20 kg
Sal de mesa iodado (emb.+ ou -250g)	1 unidades
Sopa de cebola	1 kg
Vinagre, embalagem individual de 10ml	60 unidades
Vinagre 0,75Lt	15 unidades
Vinagre de Sidra (emb. + ou – 0,500Lt)	

a) Indicar a capacidade

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos da proposta

1) CALDO DE GALINHA EM CUBO DE APROXIMADAMENTE 80GR

- i) FORMA DE APRESENTAÇÃO / FORNECIMENTO embalagens de 8 cubos, ou múltiplos, consoante indicado na requisição remetida pelos SASNOVA, cada um desses cubos com um peso aproximado de 80gr.
- ii) INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO - sal intensificadores de sabor (glutamato monossódico guanilato e inosinato dissódicos) gordura de palma amido gordura de palma totalmente hidrogenada gordura de galinha (31%) aromas carne de galinha (0 7%) curcuma (0 3%) salsa (0 1%) xarope de caramelo maltodextrina antioxidante (extratos de rosmaninho).
- iii) CONSERVAÇÃO - Conservar e armazenar o produto em local seco e fresco não necessita de frio.



iv) OUTRAS ESPECIFICAÇÕES - O produto dever possuir obrigatoriamente sempre rotulagem escrita em português e cumprir todos os requisitos definidos na lei da rotulagem e da higiene e segurança alimentar.

2 – O sal iodado terá que dizer obrigatoriamente na sua rotulagem “SAL IODADO”, e deverá conter um enriquecimento de iodo entre 35 a 45 mg p/ Kg.

3 – O Vinagre de Sidra deverá ser composto para além do vinagre de sidra, por água e conservante. A sua utilização deverá ser para uso de culinária em geral, especialmente como tempero de saladas. Deverá ter um teor alcoólico de 0% e uma acidez de aproximadamente 5%.



LOTE N ° 18 - ENLATADOS

Quantidades Previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (latas)

Ananás em rodelas, lata -/+0,85kg	130
Atum posta, lata de -/+ 1,730kg	250
Atum posta, lata de -/+ 120g	250
Cereja em calda, lata -/+ 0,85kg	1
Cogumelos Laminados, lata de -/+ 0,85kg	250
Leite condensado, lata de 1kg	200
Leite evaporado, lata de 1Kg	15
Pêssego em calda, lata de -/+ 0,85kg	100
Polpa de manga, lata de -/+ 0,85Kg	30
Rebentos de bambu, lata de 1kg	1
Rebentos de soja, lata de 1kg	1

59

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.



LOTE N ° 19 - OVOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

Ovo de codorniz	50 Unidades
Ovo pasteurizado líquido (inteiro), embalagem de 1 litro	250 Litros
Ovo classe M, categoria A,	12 200
	Unidades

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

1 - O produto deverá ser fornecido de acordo com as Normas Portuguesas em vigor devendo indicar-se:

60

- A categoria e a classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação; e
- A marca da empresa ou a marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.



LOTE N º 20 - PÃO

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades (Unidades)	máximas
Broa de milho grande – amarela		70
Carcaças embaladas 30g		18 900
Croissants simples		8 400
Croissants simples miniatura		875
Fermento padeiro		2 Kg
Pão centeio 400 g		35
Pão de forma (fatiado) embalagem +/- 800g (tipo panrico ou equivalente) fatia fina		322
Pão de forma 5 sementes 800g		322
Pão-de-leite		2 800
Pão-de-leite miniatura		280
Pão mistura (bola) 70g		3 850
Pão mistura grande fatiado 800g		525
Pão mistura pequeno (bola) 35g		2 450
Pão para hambúrguer		28
Pão ralado		70 Kg
Pão Integral 50 g		1 400



Pão 5 sementes 100 g

700

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

- 1 - Para as carcaças pretende-se cotações para produto embalado e não embalado.
- 2 - O produto a fornecer obedecerá à legislação em vigor, Decreto-Lei nº 65/92 de 23 de abril e Portarias Complementares.
- 3 - O produto deverá possuir peso mínimo individual de 50g e/ou de 30g e apresentar-se de acordo com as *Normas Higiene-sanitárias* em vigor.
- 4 - O pão de forma a fornecer deverá apresentar o peso individual de 800grs.
- 5 - Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.
- 6- O pão integral a fornecer deverá apresentar o peso individual de 50 grs.
- 7- O pão 5 sementes a fornecer deverá apresentar o peso individual de 100 grs.

Causas de rejeição

62

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação do pão que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 - Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.



LOTE N º 21 - PASTELARIA DIVERSA

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

Bola de Berlim c/ creme	315 Unidades
Bolacha de gengibre	4 Kg
Bolo de arroz	315 Unidades
Bolos secos miniaturas	52 Kg
Brigadeiros de amêndoa	3 Kg
Brigadeiros de chocolate	3 Kg
Caracol	175 Unidades
Folhados de carne	35 Unidades
Folhados de salsicha	175 Unidades
Folhados mistos	175 Unidades
Folhados primavera (alface, tomate, queijo e fiambre)	35 Unidades
Folhado simples	35 Unidades
Jesuítas	175 Unidades
Mil-folhas	245 Unidades
Palmiers recheado	175 Unidades
Palmiers simples ou coberto	175 Unidades
Pão de deus simples	315 Unidades
Pastéis de nata / bom bocado	630 Unidades
Pastelaria diversa miniaturas	833 Kg



Queijadas (diversas)	140 Unidades
Queques c/ noz	140 Unidades
Queques de chocolate	140 Unidades
Queques simples	140 Unidades
Rins	280 Unidades
Tarte de amêndoa individual	35 Unidades
Tarte de maçã individual	35 Unidades

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

- 1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.
- 2 – Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.

64

Causas de rejeição

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.



LOTE N ° 22 – SALGADOS E SALGADOS EM MINIATURA ULTRA - CONGELADOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

Almofadinhas de carne (75g a 90g)	1 750
Chamuças (75g a 90g)	1 750
Croquetes de carne (75g a 90g)	3 150
Empadas de Frango (75g a 90g)	385
Miniaturas de almofadinhas de carne (35g a 45g)	175
Miniaturas de chamuças (35g a 45g)	1 750
Miniaturas de croquetes de carne (35g a 45g)	3 150
Miniaturas de empadas de frango (35g a 45g)	140
Miniaturas de pastéis de bacalhau (35g a 45g)	3 150
Miniaturas de rissóis de camarão (35g a 45g)	3 150
Miniaturas de rissóis de carne (35g a 45g)	175
Pastéis de bacalhau (75g a 90g)	3 150
Rissóis de camarão (75g a 90g)	3 150
Rissóis de carne (75g a 90g)	1 750

65

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.



Requisitos técnicos

- 1- Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.
- 2- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

A capitação mínima por unidade será para os salgados “normais”/grandes de 75g a 90g em cru.

Enquanto para os salgados em “miniatura” será de 35g a 45g em cru.

A capitação mínima por unidade será para os crepes de 100g em cru.



LOTE N ° 23 – PRODUTOS DE 4ª GAMA

Quantidades Previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas kg

Batata descascada (inteira)	3 450
------------------------------------	--------------

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos Técnicos

- 1- Todos os produtos devem possuir rotulagens próprias com descrição do produto e modo de acondicionamento.
- 2- Todos os produtos, deverão ser fornecidos em sacos de 5 kg, embalados em vácuo e de acordo com a legislação em vigor.



LOTE N º 24 - VINHOS

Quantidades Previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (unidades)

Vinho branco avulso	20 litros
Vinho de mesa branco, garrafa de 0,75 Lt.	105 gf.
Vinho de mesa tinto, garrafa de vidro 0,75 Lt.	50 gf.
Vinho de mesa verde branco, garrafa de vidro 0,75 Lt.	60 gf.
Vinho tinto avulso	20 litros

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

68

Vinho de mesa tinto:

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: syrah e/ou cabernet sauvignon e/ou alicante bouschet.

O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 13,5º e 15,5º.

Vinho de mesa branco:

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: antão vaz e/ou arinto e/ou roupeiro.

O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 12º e 14º.

Vinho de mesa verde branco:

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: alvarinho e/ou loureiro e/ou arinto.

O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 11º e 13º.



LOTE N.º 25 - ÁGUAS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades (Unidades)	máximas
Água gaseificada c/gás 100% natural em vidro 25cl (Garrafa de Vidro- 0.25 cl)	850	
Água gaseificada natural c/ sabor – limão 25cl t.p. (Garrafa de Vidro- 0.25 cl)	50	
Água gaseificada natural c/ sabor – pêssago 25cl t.p. (Garrafa de Vidro- 0.25 cl)	5	
Água gaseificada natural c/ sabor – tangerina 25cl t.p. (Garrafa de Vidro- 0.25 cl)	5	
Água mineral natural 33cl gf em vidro ou equivalente e/ou água de nascente 33cl gf em vidro ou equivalente	500	
Água mineral natural 50cl gf em vidro ou equivalente e/ou água de nascente 50cl gf em vidro ou equivalente	4 900	
Água mineral natural 1,5 lt gf em vidro ou equivalente e/ou água de nascente 1,5 lt gf em vidro ou equivalente	2 500	

2 – Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

3-Os bens objeto do lote Águas deverão ser entregues em embalagens de vidro ou equivalente, cumprindo o disposto na Resolução do Conselho de Ministros n.º 141/2018, de 26 de outubro, bem como a política interna da Universidade Nova de Lisboa.

Causas de rejeição

Serão rejeitados todos e quaisquer produtos cujas características não obedeçam ao estipulado no presente caderno de encargos e às normas de qualidade estipuladas na legislação em vigor.



LOTE N ° 26 – BEBIDAS DE SOJA E REFRIGERANTES

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades (Unidades)	máximas
Bebida de soja ¼ - baunilha	50	
Bebida de soja ¼ - chocolate	50	
Bebida de soja (100% vegetal), unidades de 1 litro	75	
Chá gelado manga, limão, pêssago, verde, branco – lata de 33cl	2 300	
Ginger-ale 25cl tara perdida	1	
logurtes vegetais de soja	25 unidades	
Ref. Gaseificado laranja / ananás 33cl lata	250	
Ref. Gaseificado lima / limão 33cl lata	70	
Refrigerante c/ cola 33cl lata	1 500	
Refrigerante c/ cola light/zero 33cl lata	460	
Sumo de 25cl tara perdida	2	
Sumo de laranja natural (100%), embalagens de 1 litro a 5 litros	550	
Sumo de Néctar 20cl garrafa de vidro – Manga - Laranja / Manga / Pera / Maçã / Pêssago / Frutos Vermelhos / light sabores/ tutti-frutti/ e alperce	6 500	
Sumo de tomate de 1 litro	1	

70

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

3 – No leite de soja o valor 1,2% refere-se à percentagem máxima de matéria gorda (M.G.) existente por pacote.



Requisitos técnicos

As bebidas devem ser fornecidas nas embalagens pedidas com prazos de validade superiores a 30 dias.

Não serão aceites embalagens opadas, danificadas e/ou partidas.

Refrigerante c/ cola light/zero de estratos vegetais

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, dióxido de carbono, corante de caramelo E-150d, edulcorantes (E-952, E-950 e E-951), acidificante (E-338), aromatizantes (incluindo a cafeína) e regulador de acidez (E-331). Este refrigerante é uma fonte de fenilalanina.

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 0,2Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 0,7Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

Refrigerante c/ cola de estratos vegetais:

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, açúcar, dióxido de carbono, corante de caramelo E-150d, acidificante (E-338) e aromas naturais (incluindo a cafeína).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 42Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 139Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

Refrigerante de estratos vegetais de Lima e Limão:

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, açúcar, dióxido de carbono, regulador de acidez (ácido cítrico, ácido málico, citrato de sódio), aromas naturais de lima e limão.

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 45Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 149Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250 ml.



Bebida Refrigerante de Extrato de Chá c/ sumo de Limão:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico e citrato de sódio), sumo de limão à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

Bebida Refrigerante de Extracto de Chá c/ sumo de Manga:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico), sumo de manga à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

72

Bebida Refrigerante de Extrato de Chá c/ sumo de Pêssego:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico), sumo de pêssego à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

Bebida Refrigerante Gasificada de Laranja:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água gasificada, sumo e polpa de laranja (10%), açúcar, xarope de glucose – frutose, regulador de acidez (ácido cítrico aroma) e antioxidante (ácido ascórbico).

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 142Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.



Bebida Refrigerante Gasificada de Ananás:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água gasificada, sumo e polpa de ananás (10%), açúcar, xarope de glucose – frutose, regulador de acidez (ácido cítrico aroma) e antioxidante (ácido ascórbico).

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 142Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor* e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Manga - Laranja:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumo e polpa de manga (21%) e de laranja (19%): à base de concentrados, regulador de acidez (ácido cítrico) e antioxidante (ácido ascórbico) e edulcorante (glicosídeos de esteviol). O teor mínimo de sumo é de 40%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 36Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor* e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Pêssego:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumo e polpa de pêssego, açúcar, antioxidante (ácido ascórbico). O teor mínimo de sumo é de 50%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 90Kcal).



Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Maçã:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são: sumo de maçã concentrado e sumo de limão concentrado.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 86Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Pera:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são sumo e polpa de pera, açúcar, água, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de acidez (ácido cítrico). O teor mínimo de sumo é de 50%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 94Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Frutos Vermelhos:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumos de uva tinta, maçã, framboesa, groselha, morango, e arando:



à base de concentrados, açúcar e edulcorante (glicosídeos de esteviol). O teor mínimo de sumo é de 40%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 58Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

Sumo Tipo Néctar de Manga:

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são sumo e polpa de manga, açúcar, água, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de acidez (ácido cítrico). O teor mínimo de sumo é de 25%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 106Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.



LOTE N ° 27 – MACROBIÓTICA

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Arroz integral, pacote de Kg.	250 Kg
Bifes de soja	100 Kg
Chouriço de Soja	5 Kg
Manteiga p/ barrar de soja, unid. de 250gr	60 Unidades
Esparguete integral	50 Kg
Farinha de Milho	5 Kg
Flocos de Aveia	5 Kg
Flocos de Centeio	5 Kg
Gengibre em pó	5 Kg
Granulado de Soja grosso	50 Kg
Granulado de Soja fino	50 Kg
Lentilhas c/ casca	15 Kg
Massa cotovelo integral	20 Kg
Rebentos de Soja	3 Kg
Seitan	300 Kg
Sementes de tomilho	1 Kg
Shoyu (molho de soja), frascos de 250 ml	50 Fr
Tofu	300 Kg
Alheiras p/ veganas (tipo vegetarianas) +ou- 200 gr.	2 Kg



Hambúrgueres de Quinoa +ou- 250 gr.	50 unid.
Hambúrgueres de Espinafres +ou- 250 gr.	50 unid.
Almondegas vegetarianas + ou – 75 gr. a 90 gr.	2 unid.

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Requisitos técnicos

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

O TOFU e SEITAN devem ser fornecidos em embalagens de vácuo, refrigerados e em transporte com temperatura controlada, conforme legislação em vigor.



LOTE N.º 28 – PADARIA, PASTELARIA E SNACKS ULTRACONGELADOS

Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
Croquetes de espinafres	8 750 Unid
Empanadinhas de frango (140g)	50 Unid
Meia baguete integral (115g)	500 Unid
Meia baguete multicereais (135g)	500 Unid
Meia baguete normal (125g)	5 000 Unid
Pão com chouriço	2 000 Unid
Bolo de arroz	150 Unid

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

78

Requisitos técnicos

Produtos:

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.

Serviço:

Os serviços a prestar à entidade adjudicante deverão incluir a entrega, em regime de comodato:

- um forno com dois tabuleiros para a cantina Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, necessário para a preparação dos produtos que constituem o presente lote;
- duas arcas-congeladoras com uma capacidade mínima de 250 litros cada para a cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, necessárias para armazenar os produtos que constituem o presente lote.

