



CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA RI_235_2025

Produtos Alimentares – Cantinas Escolares

UNIDADE DE EDUCAÇÃO E AÇÃO SOCIAL (UEAS)

• **Sede:** Praça D. Afonso Henriques, 1 - 3650-207 Vila Nova de Paiva - N.I.P.C. 506 809 323 - Telef.: +351 232 609 900 -
Email: geral@cm-vnpaiva.pt

• **Órgão Responsável do Procedimento:** Divisão de Administração e Finanças – Praça D. Afonso Henriques, 1 - 3650-207 Vila Nova Paiva
E-mail: aprovisionamento@cm-vnpaiva.pt

Índice

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Cláusula 1. ^a - Objeto Contratual	4
Cláusula 2. ^a - Contrato	4
Cláusula 3. ^a - Período de Vigência	4
Cláusula 4. ^a - Local de Entrega dos Bens	4
Cláusula 5. ^a - Preço Contratual	5
Cláusula 6. ^a - Obrigações dos UEAS	5
Cláusula 7. ^a - Obrigações do Cocontratante	6
Cláusula 8. ^a - Penalidades Contratuais	7
Cláusula 9. ^a - Casos Fortuitos, de Força Maior ou Conflitos Laborais	8
Cláusula 10. ^a - Resolução do Contrato	9
Cláusula 11. ^a - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação	10
Cláusula 12. ^a - Modificação do Contrato	10
Cláusula 13. ^a - Foro Competente ou Arbitragem para Resolução de Litígios	11
Cláusula 14. ^a - Comunicações e Notificações	11
Cláusula 15. ^a - Contagem de Prazos	11
Cláusula 16. ^a - Proteção de Dados	11
Cláusula 17. ^a - Legislação Aplicável	12
PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	12
Cláusula 18. ^a - Especificação dos Bens	12
Cláusula 19. ^a - Vocabulário Comum para os Contratos Públicos	12
Cláusula 20. ^a - Requisitos de Natureza Social ou Ambiental	12

Cláusula 21. ^a - Outros Requisitos	12
Cláusula 22. ^a - Outros parâmetros base a que as propostas estão vinculadas	12
Cláusula 23. ^a - Normas de Fornecimento dos Bens Alimentares.....	12
Cláusula 24. ^a - Requisitos Gerais Técnicos, de Higiene e Qualidade dos Alimentos.....	13
Anexo A – Mapa de Quantidades	15
Anexo B - Requisitos Técnicos e Específicos – Diversos	17
1 - MERCEARIA.....	17
2 - RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU	17
3 - BACALHAU	17
4 - PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS	18
5 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS	18
6 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS	19
7 - CARNE DE BOVINO	19
8 - CARNE DE SUÍNO.....	20
9 - CARNES DIVERSAS	20
10 - CHARCUTARIA	20
11 -PRODUTOS ULTRACONGELADOS	21
12 - GORDURAS ALIMENTARES	21
13 - FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS	21
14 - LACTICÍNIOS	21
15 - VEGETARIANA	22
16 - BEBIDAS	22

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª - Objeto Contratual

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, através de consulta prévia, que tem por objeto principal a aquisição de produtos alimentares diversos com transformação, na modalidade de fornecimento, pelos Serviços da Unidade de Educação e Ação Social do Município de Vila Nova de Paiva, doravante designados por UEAS, conforme consta da Parte II - Especificações Técnicas.

Cláusula 2.ª - Contrato

1. Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 95.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/08, de 29 de janeiro, na sua redação atual, doravante designado por CCP, não serão reduzidos a escrito os contratos de aquisição de bens móveis cujo preço contratual não exceda o montante de 10 000,00 € (dez mil euros);

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestada pelo cocontratante.

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 desse mesmo diploma.

5. Em caso de adjudicação de um ou mais lotes, ao mesmo concorrente, será celebrado apenas um contrato para todos lotes.

Cláusula 3.ª - Período de Vigência

1. O contrato terá a duração de quatro dias, com data inicial prevista no mês de março de 2025.

Cláusula 4.ª - Local de Entrega dos Bens

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nos locais e prazos determinados nas normas de fornecimento previstas na Parte II [Especificações Técnicas] do presente caderno de encargos.

2. Com a entrega dos bens ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o contraente público, sem prejuízo das obrigações de garantia que impedem sobre o cocontratante.

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

Cláusula 5.ª - Preço Contratual

1. O preço máximo que os UEAS se dispõem a pagar pelo fornecimento objeto do contrato a celebrar é fixado em 4.404,43 € (quatro mil, quatrocentos e quatro euros e quarenta e três cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor (quando aplicável¹), correspondente ao somatório dos preços base.

2. O preço referido no n.º 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

3. O preço base fixado no n.º 1 da presente cláusula fundamenta-se em preços atualmente praticados no mercado, os quais foram obtidos através da realização de consulta preliminar prevista no artigo 35-A.º do CCP.

4. Considera-se que o preço total resultante da proposta a apresentar é anormalmente baixo se o seu valor for igual ou inferior a 50% (cinquenta por cento) do preço máximo que os UEAS se dispõem a pagar pela execução de toda a prestação objeto do contrato, tendo tal percentagem sido definida em função dos preços obtidos através da consulta preliminar referida no número anterior, nos termos do artigo 71.º do CCP.

Cláusula 6.ª - Obrigações dos UEAS

Constituem obrigações dos UEAS:

- a) Efetuar o controlo de qualidade dos bens, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de interface e de segurança, exigidas;
- b) Monitorizar o cumprimento das condições de fornecimento e serviços pós-entrega;
- c) Designar o/a interlocutor/a responsável pelo controlo da receção do(s) bem(ns) e o/a responsável pela execução do contrato;
- d) O pagamento do preço contratado é efetuado, em regra, por transferência bancária e no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção, pelos UEAS, da/s respetiva/s fatura/s ou documentos equivalente/s as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva;
- e) Comunicar ao fornecedor, através de meio escrito, em tempo útil, qualquer discordância quanto aos bens fornecidos, valores faturados e respetiva fundamentação;
- f) Garantir ao fornecedor os meios de acesso às suas instalações para o adequado fornecimento dos bens, de acordo com os procedimentos instituídos de circulação de pessoas e bens;
- g) Confirmar a receção dos bens mediante assinatura de documento, ou equivalente, do fornecedor, operando-se a transferência da propriedade dos bens.

Cláusula 7.ª - Obrigações do Cocontratante

Constituem obrigações do cocontratante:

- a) Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o fornecedor, por si ou através de terceiro por ele designado, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos, conforme se encontram definidas nas especificações técnicas do presente caderno de encargos e na proposta adjudicada, sem prejuízo de outros requisitos exigidos por lei;
- b) A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues e será efetuada obedecendo às normas de higiene e qualidade alimentar;
- c) Durante a fase de realização de testes, o fornecedor deve prestar aos UEAS toda cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito;
- d) Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, para além dos mencionados nas especificações técnicas do presente caderno de encargos, os respetivos encargos correm por conta da responsabilidade do fornecedor;
- e) Disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos, designadamente relativos à utilização e manutenção, em língua portuguesa;
- f) Assumir todos os encargos decorrentes da utilização e fornecimento de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, recaindo sobre si as quantias que os UEAS tenham de pagar, seja a que título for, por ter infringido, na execução do contrato, quaisquer direitos;
- g) Em caso de rutura de stock ou atraso no prazo de entrega o fornecedor deve comunicar esse facto, aos UEAS, de forma fundamentada, logo que dele tenha conhecimento, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer o fornecimento em prazo razoável;
- h) Na situação prevista na alínea anterior, e caso o fornecedor não proceda à substituição dos bens em tempo útil, os UEAS efetuam novo procedimento destinado à substituição dos bens, nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo 325.º do CCP, aplicando ao fornecedor faltoso as penalidades definidas no presente caderno de encargos.
- i) Emitir a fatura após o vencimento da obrigação respetiva e fazê-la chegar à morada indicada na nota de encomenda, a qual deverá ser emitida em formato eletrónico, nos termos do artigo 299.º-B, do CCP, sendo que no caso dos UEAS é utilizada a solução **Cegid Yet ou enviada via e-mail para fe@cm-vnpaiva.pt**. Os documentos (faturas, notas de débito/crédito, entre outros) terão de ser gerados e comunicados em formato XML e em estreita observância da norma técnica CIUS-PT. Em caso de não cumprimento destes parâmetros, o sistema de gestão não fará o devido processamento;
- j) Prestar os esclarecimentos necessários relativamente aos valores indicados na fatura ou proceder à emissão de nova fatura corrigida ou equivalente;
- k) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de aquisição, bem como a situação regularizada perante Autoridade Tributária e a Segurança Social;
- l) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- m) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que

- obtenha no âmbito da formação e da execução do contrato, não as utilizando para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, trabalhadores e colaboradores, ou terceiros, que nelas se encontrem envolvidos;
- n) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente aos UEAS, ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato;
 - o) Prestar garantia aos bens, mesmo em caso de descontinuidade de fabrico, no mínimo, pelo prazo de dois anos a contar da data da assinatura do auto de receção ou da entrega dos bens, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos, correndo por sua conta os encargos inerentes à colocação do bem em boas condições de utilização;
 - p) Salvo nos casos de dolo e negligência grosseira, em caso de incumprimento contratual, o adjudicatário será responsável pelos danos causados até ao máximo de 100% do preço da adjudicação;
 - q) É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contrato de seguro, de quaisquer riscos de acidentes de trabalho e acidentes de viação sofridos pelos colaboradores ao seu serviço, ou por colaboradores ao serviço dos seus subcontratados, ou ainda por terceiros até à conclusão do fornecimento dos bens que integram o objeto contratual bem como de quaisquer outros riscos que possam ocorrer em consequência da execução do contrato.

Cláusula 8.ª - Penalidades Contratuais

1. Sem prejuízo da resolução do contrato e das demais penalidades previstas na Lei, nos termos previstos no presente caderno de encargos e nos artigos 333.º e seguintes do CCP, pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, os UEAS podem exigir ao cocontratante o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade, grau de culpa do cocontratante, a reiteração e as consequências do incumprimento.
2. O incumprimento é comunicado pelos UEAS ao fornecedor, após avaliada a sua gravidade, assegurando-se o direito de audiência prévia legalmente previsto.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, os UEAS têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
4. O fornecedor não incorrerá em responsabilidades se por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato, devendo para isso comunicar e

justificar tais situações aos UEAS, logo delas tenha conhecimento, por qualquer meio escrito, bem como informar sobre o prazo previsível para restabelecer a situação.

5. A prática de qualquer irregularidade pelo fornecedor de bens, devidamente justificada pelos técnicos do contraente público que dê lugar à recusa daquele ou o incumprimento dos prazos de entrega, determinam a aplicação ao fornecedor faltoso as seguintes penalidades, em função da determinação da gravidade:

- a) Advertência;
- b) Declaração de inaptidão para contratar com os UEAS enquanto perdurarem os motivos da penalidade ou promovida a reabilitação;
- c) Suspensão temporária da participação em procedimentos de aquisição de bens ou serviços em que os UEAS tenham o poder discricionário para escolher o fornecedor a convidar, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;
- d) Valor da diferença entre o preço adjudicado e o preço pago ao fornecedor que substituiu os bens em causa;
- e) Valor correspondente a todos os encargos que o contraente público teve de suportar com a substituição dos bens em falta;
- f) Valor correspondente à percentagem de 10% do preço contratual do artigo que foi objeto do incumprimento, com um limite mínimo de 75,00 € (setenta e cinco euros).
- g) No que respeita, em especial, às obrigações relativas aos prazos correspondentes à aquisição, será aplicada ao cocontratante uma sanção pecuniária de montante correspondente a 0,5% por cada dia de atraso em relação ao prazo fixado na proposta adjudicada para o referido fornecedor de bens. Esta penalização incidirá sobre o valor dos bens objeto de incumprimento.

6. Para a garantia do pagamento das penalizações que possam vir a ser aplicadas, reservam-se os UEAS direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pelo cocontratante, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula, não obstam a que os UEAS exijam indemnização por eventuais danos emergentes.

Cláusula 9.ª - Casos Fortuitos, de Força Maior ou Conflitos Laborais

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

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente epidemias, greves, tremores de terra, incêndios, inundações, sabotagem,

atos de guerra ou terrorismo, motins, embargos ou bloqueios internacionais, e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem casos de força maior, designadamente

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

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser, imediatamente, comunicada à outra parte, informando sobre o prazo previsível para restabelecer a situação.

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

6. Em caso de greve ou outros conflitos de trabalho, limitados à/s empresa/s do fornecedor de bens, serão aplicadas as penalidades previstas por não cumprimento das obrigações contratuais.

Cláusula 10.^a - Resolução do Contrato

1. Sem prejuízo de outros fundamentos previstos na lei e independentemente da aplicação das penalidades referidas anteriormente, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, caso o cocontratante viole de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. Para efeitos do disposto no número anterior e para além das causas previstas no artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos, constituem ainda causas de resolução, designadamente:

- a) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a qualidade dos bens.
- b) A falta de cumprimento das obrigações contratuais nos prazos fixados.

3. O direito de resolução exerce-se mediante declaração enviada ao cocontratante e produz efeitos cinco dias após a receção dessa declaração, apenas sendo afastado se o cocontratante cumprir as obrigações em falta nesse prazo e proceder ao pagamento das sanções pecuniárias correspondentes.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.
5. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por incumprimento ou atos ocorridos durante a execução do contrato.
6. A resolução do contrato, referida nos números anteriores, não prejudica o direito de indemnização nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato.

Cláusula 11.ª - Cessão da Posição Contratual e Subcontratação

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual depende da autorização dos UEAS, nos termos do CCP.
2. Para efeitos desta autorização, o/a subcontratado/a ou cessionário/a deverá apresentar, ao fornecedor, toda a documentação exigida no âmbito do procedimento que deu origem ao contrato, sendo posteriormente apresentada aos UEAS.
3. Os UEAS deverão, ainda, ter acesso a informação que permita verificar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.
4. Tratando-se de sociedade-mãe ou filial de grupo económico, exclui-se do conceito de subcontratação ou cessão de posição contratual, a utilização de recursos internos do grupo económico, desde que se encontrem sob controlo, gestão e responsabilidade do fornecedor.
5. Os UEAS devem pronunciar-se sobre a proposta no prazo de 5 dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída.

Cláusula 12.ª - Modificação do Contrato

1. Qualquer intenção de alteração ao contrato deverá ser comunicada pela parte interessada na mesma, por escrito, à outra parte, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
2. As alterações ao contrato devem constar de documento escrito, assinado pelo/a fornecedor e pelos UEAS, sendo que produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
3. O contrato pode ser modificado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;

c) Razões de interesse público.

4. A modificação do contrato não pode conduzir à alteração de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 13.ª - Foro Competente ou Arbitragem para Resolução de Litígios

1. O foro para dirimir as questões oriundas da execução do Contrato é o Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu, excluindo qualquer outro.

2. Em alternativa ao recurso às instâncias judiciais, desde que previamente acordado entre as partes, por escrito, podem estas recorrer a uma Comissão de Arbitragem nos seguintes termos:

- a) A Comissão de Arbitragem será composta por três elementos, um representante de cada parte e um terceiro elemento escolhido por acordo entre as partes;
- b) Da decisão da Comissão de Arbitragem ou na ausência de acordo caberá recurso a um Tribunal Arbitral, composto por três árbitros, um nomeado por cada parte e um terceiro Árbitro escolhido por aqueles dois o qual presidirá e terá voto de desempate. O Tribunal Arbitral funcionará e decidirá com equidade e de acordo com as regras previstas na Lei da Arbitragem Voluntária, aprovada pela Lei n.º 63/2011, de 14 de dezembro;
- c) As partes comprometem-se a aceitar e a fazer cumprir as decisões tomadas pelo Tribunal Arbitral e renunciam ao direito de intentar e fazer prosseguir uma ação judicial com vista à revisão da sentença Arbitral tomada nos termos da Lei e dos termos contratuais.

Cláusula 14.ª - Comunicações e Notificações

1. As notificações entre as partes serão efetuadas através de correio eletrónico ou plataforma eletrónica utilizada no âmbito do procedimento.

2. Todas e quaisquer comunicações entre as partes devem ser escritas e redigidas em português, sendo efetuadas através de correio eletrónico de cada uma das partes, identificados no contrato, nos termos do disposto nos artigos 468.º e 469.º do CCP.

3. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 15.ª - Contagem de Prazos

1. Os prazos referidos no presente caderno de encargos, relativos aos procedimentos de formação do contrato contam-se nos termos do disposto no artigo 87.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA) e não lhes é aplicável, em caso algum, o artigo 88.º do mesmo Código, conforme resulta do artigo 470.º do CCP.

2. Os prazos fixados para a apresentação das propostas, são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados.

Cláusula 16.ª - Proteção de Dados

O tratamento de dados pessoais obedecerá ao disposto no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins decorrentes do contrato associado ao presente procedimento.

Cláusula 17.^a - Legislação Aplicável

O procedimento pré-contratual e o contrato são regulados pelo CCP e pela demais legislação portuguesa aplicável.

PARTE II -ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 18.^a - Especificação dos Bens

Os bens a fornecer encontram-se descritos no Anexo A [Mapa de Quantidades] e Anexo B [Requisitos Técnicos e Específicos - Diversos], documentos que fazem parte integrante do presente caderno de encargos.

Cláusula 19.^a - Vocabulário Comum para os Contratos Públicos

A aquisição objeto do presente procedimento enquadra-se no Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV) no(s) código(s): 15000000-8 Produtos Alimentares, Bebidas e Produtos afins.

Cláusula 20.^a - Requisitos de Natureza Social ou Ambiental

Dado que a presente aquisição de bens não comporta riscos significativos de natureza social ou ambiental, não são exigidos requisitos específicos, para além dos mencionados no critério de adjudicação, caso seja aplicável:

- a) Origem e Impacto Ambiental (OIA);
- b) Qualidade Certificada (QC);
- c) Estatuto de Agricultura Familiar (QEAF).

Cláusula 21.^a - Outros Requisitos

Não são exigidos outros requisitos específicos no fornecimento de bens, para além dos fixados no presente caderno de encargos.

Cláusula 22.^a - Outros parâmetros base a que as propostas estão vinculadas

Não é exigida a vinculação do fornecimento de bens a outros parâmetros base, para além dos fixados no presente caderno de encargos.

Cláusula 23.^a - Normas de Fornecimento dos Bens Alimentares

1. O cocontratante obriga-se a entregar os bens adjudicados, por sua conta e risco, de acordo com os respetivos pedidos de entrega e assegurando o seu transporte, no armazém central dos UEAS ou noutros locais que os UEAS venham a indicar na nota de encomenda, designadamente em qualquer das suas Unidades Alimentares situadas na vila de Vila Nova de Paiva;
2. A expressão "aproximadamente" mencionada em alguns artigos constantes do anexo A do presente Caderno de Encargos significa a medida aproximada, admitindo-se uma variação na medida de 20% acima ou abaixo do definido;
3. As operações de entrega de bens aos UEAS deverão discriminar devidamente o artigo apresentado, o seu preço unitário e o valor global da entrega, de acordo com o Caderno de Encargos, respeitando rigorosamente

as especificações dos bens colocados a concurso, definidos nos Anexos do presente Caderno de Encargos.

4. As encomendas serão efetuadas no mínimo 48 horas antes da sua entrega.

4.1. As entregas serão efetuadas em dias úteis durante a semana.

4.2. O cocontratante compromete-se a fazer a entrega dos bens que lhe venham a ser solicitados dentro dos prazos estipulados no presente Caderno de Encargos.

5. A prática de irregularidades no e durante o fornecimento, nomeadamente a recusa deste, por incumprimento dos requisitos técnicos específicos dos bens colocados a concurso, implica a aplicação ao cocontratante faltoso das penalidades constantes da Cláusula 8.^a da Parte I do presente Caderno de Encargos.

6. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, em caso de rejeição dos bens, o cocontratante poderá solicitar a respetiva justificação por escrito, para efeitos de instrução da reclamação ao órgão competente dos UEAS.

7. Também sem prejuízo do cumprimento das disposições gerais relativas aos bens impróprios para consumo, a devolução dos produtos que se apresentem em mau estado ou fora das condições estipuladas na lei e no presente Caderno de Encargos e seus anexos, será feita por conta e risco do cocontratante.

8. Salvo a ocorrência de situações excecionais devidamente fundamentadas, o horário geral de entrega dos bens nos armazéns dos UEAS compreende-se entre as 8:30h e as 11:30h e 14:00h as 16:00h.

9. As entregas que venham a ser designadas para outros locais deverão igualmente respeitar estes horários.

10. A expressão "PLE" mencionada em alguns artigos constantes do anexo A do presente Caderno de Encargos significa que impreterivelmente o preço a apresentar é o correspondente ao Peso Líquido Escorrido (PLE).

Cláusula 24.^a - Requisitos Gerais Técnicos, de Higiene e Qualidade dos Alimentos

1. Os requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso são os que constam dos Anexos B [Requisitos Técnicos e Específicos - Diversos] ao presente Caderno de Encargos e, que do mesmo fazem parte integrante.

2. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, os UEAS reservam-se o direito de recusar qualquer bem alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados pelos UEAS para cada produto no presente Caderno de Encargos e respetivos anexos.

3. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.

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

5. Relativamente aos cocontratantes de bens alimentares que não tenham nos seus estabelecimentos, sistemas de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema "HACCP", os UEAS poderão solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.

6. Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, os UEAS procederão ou mandarão proceder ao controlo que entenderem por necessário para averiguação da sua qualidade. Se o resultado do controlo efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras

e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo cocontratante.

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

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

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

Anexo A – Mapa de Quantidades

N.º	Designação	Unidade	Quantidade	Preço Base	Requisitos	Local Entrega
1	ANANAS AMANHECER 825GR/490GR 3172	UN	8	1,9431		Cantina Escolar V. N. Paiva
2	ARROZ AGULHA EUROPA AMANHECER 1 KG 28086	UN	240	1,2736		Cantina Escolar V. N. Paiva
3	ARROZ CAÇAROLA AGULHA 1 KG 17142	UN	70	1,2264		Cantina Escolar V. N. Paiva
4	ARTIGO Tx.Int. 45383	UN	30	2,469		Cantina Escolar V. N. Paiva
5	ARTIGO Tx.Red. 45382	UN	15	2,6321		Cantina Escolar V. N. Paiva
6	ATUM MAREZIA ÓLEO BOLSA 1KG 7865	UN	40	7,5377		Cantina Escolar V. N. Paiva
7	AZEITONA MCHÉF PTA OX ROD BOLSA 936G 28640	UN	8	5,6829		Cantina Escolar V. N. Paiva
8	BARRINHAS PESCADA S/GLUTEN PESCANOVA 1KG 96206	UN	125	5,6509		Cantina Escolar V. N. Paiva
9	BASE PIZZA AMANHECER 230GR 5277	UN	35	1,0976		Cantina Escolar V. N. Paiva
10	BATATA FRITA PALHA 400G SALOINHA 30748	UN	36	2,5122		Cantina Escolar V. N. Paiva
11	BATATA FRITA PALHA MCHÉF 1KG 2321	UN	69	5,5041		Cantina Escolar V. N. Paiva
12	BAT FRITA AMANH PALHA 200GR 13011	UN	50	1,0569		Cantina Escolar V. N. Paiva
13	COGUMELOS MAST.CHEF LAMIN.780GR 7714	UN	14	2,187		Cantina Escolar V. N. Paiva
14	COURGETTE GELCAMPO CUBOS CONG 2,5KG 180807	UN	16	4,0472		Cantina Escolar V. N. Paiva
15	COUVE FLOR MCHÉF 2,5KG 16290	UN	28	4,6698		Cantina Escolar V. N. Paiva
16	CREME AMANH VEG. BARRAR 500GR 28684	UN	25	1,4057		Cantina Escolar V. N. Paiva
17	ESPINAFRES FOLHAS CONG MASTERCHEF 2,5 4792	UN	6	3,7547		Cantina Escolar V. N. Paiva
18	FEIJÃO BRANCO MCHÉF FIDALGO 5KG 7655	UN	2	11,5		Cantina Escolar V. N. Paiva
19	FEIJÃO PRETO MCHÉF 5KG 7692	UN	3	10,3679		Cantina Escolar V. N. Paiva
20	FOSFOROS PACK 4 HH100 QUINAS PROLAR 4987	UN	11	0,3984		Cantina Escolar V. N. Paiva
21	FOSFOROS QUINAS 5H (120 PACKS) 36467	UN	1	0,9675		Cantina Escolar V. N. Paiva
22	GELATINA AMANHECER PESSEGO 170G 39101	UN	3	0,8537		Cantina Escolar V. N. Paiva
23	GRÃO BICO MCHÉF 5KG 7690	UN	2	9,4245		Cantina Escolar V. N. Paiva
24	HAMBURGERS BOM PETISCO ATUM 2X75G 55918	UN	14	2,8049		Cantina Escolar V. N. Paiva
25	MASSA AMANHECER ESPARGUETE 500GR 30585	UN	128	0,717		Cantina Escolar V. N. Paiva
26	MASSA AMANHECER ESPIRAIS 500GR 29719	UN	192	0,8396		Cantina Escolar V. N. Paiva
27	MASSA AMANHECER FUSILLI TRICOLORE 500G 194167	UN	74	1,0283		Cantina Escolar V. N. Paiva
28	MASSA AMANHECER TAGLIATELLE 500G 203687	UN	40	1,3113		Cantina Escolar V. N. Paiva
29	MASSA AMANH MAC RISC 500GR 12027	UN	50	0,8396		Cantina Escolar V. N. Paiva
30	MASSA FOLHADA AMANHECER 230GR 5015	UN	35	0,935		Cantina Escolar V. N. Paiva
31	MASSA FRESCA P/LASANHA NONNA AMÉLIA 250G 6680	UN	60	1,1792		Cantina Escolar V. N. Paiva
32	MASSA MILANEZA COUSCOUS 1KG 9600	UN	4	2,4811		Cantina Escolar V. N. Paiva
33	MASSA MILANEZA ESPARGUETE S/GLÚTEN 500G 28721	UN	4	2,2547		Cantina Escolar V. N. Paiva
34	MASSA QUEBRADA AMANHECER 230GR 88	UN	10	0,935		Cantina Escolar V. N. Paiva
35	MISTURA VEGETAIS P/SALTEAR MASTERCHEF 1K 42614	UN	4	3,1038		Cantina Escolar V. N. Paiva
36	MOLHO BECHAMEL PARMALAT PRO.1L 9533	UN	28	4,0569		Cantina Escolar V. N. Paiva
37	OLEO AL ESPECIAL TEMPERO PALADAR EXCELANCIA 5L 172265	UN	27	10,6106		Cantina Escolar V. N. Paiva
38	OLEO AL ESPECIAL TEMPERO PALADAR EXCELANCIA 5L 181658	UN	23	10,6018		Cantina Escolar V. N. Paiva
39	PESCADA LOMBO AFRICA SUL KG 127841	UN	20	8,1981		Cantina Escolar V. N. Paiva
40	PIMENTAO DOCE MCHÉF SC KG 33851	UN	8	5,6829		Cantina Escolar V. N. Paiva

41	SAL AMANHECER CRISTAL KG 23782	UN	41	0,2736	Cantina Escolar V. N. Paiva
42	SAL AMANHECER MESA 250GR 30209	UN	12	0,3679	Cantina Escolar V. N. Paiva
43	TOMATE PELADO MCHÉF 780GR 11334	UN	264	1,2114	Cantina Escolar V. N. Paiva
44	VINAGRE AMANHECER DE VINHO BRANCO 1000M 24599	UN	17	0,5285	Cantina Escolar V. N. Paiva
45	WRAPS DE TRIGO ROLLS BIMBO 6UN 330	UN	48	1,8618	Cantina Escolar V. N. Paiva
46	Gelatina Amanhecer Morango 170G 39844	UN	12	0,855	Cantina Escolar V. N. Paiva

Anexo B - Requisitos Técnicos e Específicos – Diversos

1 - MERCEARIA

- 1.1-** 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.
- 1.2-** 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.
- 1.3-** As embalagens deverão ser transparentes.

2 - RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU

- 2.1-** Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.
- 2.2-** 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.
- 2.3-** Os rissóis deverão ser de carne, peixe ou camarão, conforme o pedido.
- 2.4-** O recheio dos rissóis deverá conter no mínimo 60% de carne, peixe ou camarão.
- 2.5-** Os pastéis de bacalhau deverão conter no mínimo 40% de bacalhau.
- 2.6-** O rótulo deverá conter todas as menções legalmente previstas, em português, e ser apostado na caixa de transporte e nas embalagens interiores.
- 2.7-** Cada caixa deve conter entre 20-40 unidades com cerca de 35g cada.

3 - BACALHAU

- 3.1-** O bacalhau a fornecer será o da Noruega, portanto da espécie *Gadus morhua*, salgado seco.
- 3.2-** O bacalhau fornecido inteiro deverá ser do tipo comercial crescido, de 1ª categoria com peso entre 1 e 2 kg por peça, ou do tipo comercial especial, de 1ª categoria e com mais de 3kg. As embalagens deverão ter 25 kg.
- 3.3-** No bacalhau fornecido desfiado ou em migas as caixas deverão ter entre 15 e 25 kg e ser constituídas por embalagens individuais seladas com peso máximo de 5 kg cada.
- 3.4-** O bacalhau deverá ser fornecido em embalagens devidamente seladas e rotuladas, sendo que todas as menções legalmente previstas devem constar em rótulo apostado na embalagem original.
- 3.5-** Não serão aceites peixes com defeitos de preparação (evisceração, corte, escala, amputações), excesso de humidade ou com alterações características de má cura e/ou conservação.

4 - PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS

- 4.1-** Os peixes congelados não devem revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de vidragem traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- 4.2-** Os peixes e moluscos, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª qualidade e corresponder ao tamanho apropriado conforme a categoria e ao fim a que se destinam.
- 4.3-** O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.
- 4.4-** Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção.
- 4.5-** Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.
- 4.6-** Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas com alvará para congelação de peixe, moluscos e crustáceos, e dispondo, de câmaras de próprias para conservação de congelados.
- 4.7-** Todas as menções legalmente previstas deverão constar no rótulo e em português.
- 4.8-** 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.

5 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS

- 5.1-** Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A e do tipo "pronto a cozinhar".
- 5.2-** Os frangos e perus devem 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.
- 5.3.** - As carcaças serão entregues no estado fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
- 5.4.** - Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem 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 tornem repugnantes ou impróprias para consumo.
- 5.5-** Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- 5.6-** As carcaças que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- 5.7-** Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- 5.8-** O fornecimento a granel deverá ser feito em recipientes plásticos de uso adequado, devidamente limpos e com película plástica a proteger o produto.
- 5.9-** Em todas as caixas deverá ser aposto o rótulo onde conste todas as menções legalmente previstas.
- 5.10-** O peito de frango deverá ser entregue em embalagens individuais com 1,0 kg.

6 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS

- 6.1-** Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A.
- 6.2-** As carnes de aves de capoeira congeladas deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas de higiene e salubridade definidas para as carnes de capoeira frescas.
- 6.3-** O pato congelado deverá apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras, ostentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
- 6.4-** Os hambúrgueres de aves deverão conter no mínimo 65% de carne.
- 6.5-** 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.
- 6.6-** Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- 6.7-** O bife de frango panado e o bife de peru panado deverão ser adequados à confeção no forno.

7 - CARNE DE BOVINO

- 7.1-** As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.
- 7.2-** Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar.
- 7.3-** As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o setor, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias.
- 7.4-** Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado.
- 7.5-** Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Exige-se a apresentação de documento comprovativo da marca sanitária.
- 7.6-** As carnes devem provir de bovinos abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais.
- 7.7-** As carnes frescas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor e conter a respetiva rotulagem obrigatória. Deverão ser identificadas todas as peças com o nome dado após a desmancha.
- 7.8-** Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalamento e transporte.
- 7.9-** Serão rejeitadas as carnes que não mereçam a aprovação, após inspeção a efetuar pelos serviços de refeitório.
- 7.10-** Se o adjudicatário não concordar com a decisão dos serviços de refeitório, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente.

8 - CARNE DE SUÍNO

- 8.1-** As carnes de suíno deverão ser provenientes de animais novos.
- 8.2-** As carnes de suíno deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas definidas para as carnes de bovino.
- 8.3-** As carnes fornecidas frescas deverão ser embaladas a vácuo.
- 8.4-** As pernas desossadas deverão ser fornecidas com o peso máximo de 5 Kg, totalmente isentas de gordura, courato e apresentando carimbo de salubridade legível e visível.
- 8.5-** Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- 8.6-** As costeletas serão provenientes das regiões lombar e dorsal, sem excesso de gordura.
- 8.7-** A pedido das respetivas unidades, as carnes referidas neste Anexo poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada.
- 8.8-** As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

9 - CARNES DIVERSAS

- 9.1-** Coelho fresco inteiro com cabeça embalado com cerca de 1.5kg por carcaça.
- 9.2-** Leitão fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.
- 9.3-** Cabrito fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.
- 9.4-** Todas as carnes acima deverão cumprir as normas de comercialização e venda específicas e em vigor.
- 9.5-** As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

10 - CHARCUTARIA

- 10.1-** Só poderão ser fornecedores de produtos de charcutaria os que possuírem as condições exigidas por lei, devendo os mesmos identificar o local de preparação dos produtos.
- 10.2-** Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de porcos abatidos e aprovados para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária.
- 10.3-** As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas e isentas de quaisquer sinais de alteração ou rutura. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, em excesso excipiente gelatinoso no decorrer de uma abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam à sua rejeição e substituição imediata.
- 10.4-** O fiambre da pá deverá ser fornecido com um peso até 3 kg devidamente embalado, rotulado e em forma retangular.

11 - PRODUTOS ULTRACONGELADOS

- 11.1-** Todos os produtos devem ser embalados e identificados. Não serão aceites produtos a granel.
- 11.2-** Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto.
- 11.3-** Não serão aceites produtos que na palpação estejam moles ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.
- 11.4-** Não serão aceites produtos que na palpação estejam aglomerados ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.
- 11.5-** As batatas deverão ser adequadas à confeção no forno.
- 11.6-** Nas batatas em cubos grandes, os cubos deverão ter aproximadamente 2.0 x 2.0 cm.
- 11.7-** Nas batatas em cubos pequenos, os cubos deverão ter aproximadamente 1.2 x 1.2 cm.

12 - GORDURAS ALIMENTARES

- 12.1-** O azeite a fornecer será do tipo fino, de acordo com a classificação legal e de acidez não superior a 1,5 graus.
- 12.2-** O óleo (alimentar, girassol) será fornecido em embalagens com as características legais de 5 litros.
- 12.3-** O azeite fornecido em embalagens de 0,75 litros e 0,25 litros deverão ser de abertura inviolável.

13 - FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS

- 13.1-** As frutas e legumes a adquirir deverão ser frescos, de preferência sazonal, limpas de terra, sem raízes e folhas velhas.
- 13.2-** Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm e os tipos alongados não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- 13.3-** O tomate deve ser apresentado num grau de maturação aceitável e sem vestígios de deterioração.
- 13.4-** As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.
- 13.5-** Deverão ser acompanhadas de rótulo onde constem em português as menções regulamentadas e legalmente previstas.

14 - LACTICÍNIOS

- 14.1-** O leite ultrapasteurizado de vaca deve ser fornecido em packs de 6x1litro.
- 14.2-** O queijo mozzarella deverá ter coloração própria e clara e de consistência firme, fornecido em embalagem plástica.
- 14.3-** A percentagem de gordura no queijo tipo flamengo em barra deve variar entre 35 e 45%.
- 14.4-** Serão rejeitados os queijos cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificações, alterações ou conspurcação, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.

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

14.6- O leite achocolatado deverá ter, pelo menos, 1,5% de cacau.

15 - VEGETARIANA

15.1- O TOFU e SEITAN devem ser fornecidos em embalagens de vácuo, refrigerados e em transporte com temperatura controlada, conforme legislação em vigor. Não serão aceites produtos em transporte não adequado e cuja temperatura interior seja superior a 6°C.

16 - BEBIDAS

16.1- 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.