



**CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO
JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA**

REFERÊNCIA N.º CPI 01/2025

**FORNECIMENTO CONTÍNUO DE BENS ALIMENTARES PARA O
COLÉGIO DE SÃO GONÇALO DE AMARANTE – ESCOLA
CATÓLICA – ANO LETIVO 2025/2026, POR LOTES**

CADERNO DE ENCARGOS

JUNHO DE 2025



PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

CLÁUSULA 1.^a

ENQUADRAMENTO

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia, que tem por objeto principal o “Fornecimento contínuo de bens alimentares para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica – Ano letivo 2025/2026, por lotes”, para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica, doravante designada por “COLÉGIO”, nos termos do Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação dada pelo DL n.º 54/2023, de 14 de julho, (doravante designado por CCP), nas condições definidas nas Cláusulas Técnicas descritas na Parte II.
2. Os lotes objeto do presente procedimento em causa são:
 - a. Lote 1 – Carnes
 - b. Lote 2 – Congelados
 - c. Lote 3 – Legumes e Frutas
 - d. Lote 4 – Lacticínios
 - e. Lote 5 – Mercearia
 - f. Lote 6 – Padaria
3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o fornecedor obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o objeto do contrato.
4. A responsabilidade por todos os fornecimentos incluídos no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a entidade adjudicante a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o fornecedor.
5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

CLÁUSULA 2.^a

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.



2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c. O presente caderno de encargos;
 - d. Os documentos da proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Fornecedor.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos, de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.^a **PRAZO DE VIGÊNCIA**

1. Para cada um dos lotes objeto do procedimento, o contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada no clausulado contratual.
2. O contrato inicia a 01/09/2025 e termina a 31/08/2026, tendo a duração máxima de 12 (doze) meses.
3. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, para cada lote, o contrato terminará a sua vigência quando for atingido o primeiro dos seguintes limites:
 - a. Prazo de execução máximo de 12 (doze) meses;
 - b. Somatório do valor de todos os fornecimentos atingir o valor base fixado para o lote objeto do contrato.
4. Em cada lote, quando verificado o disposto no número anterior da presente cláusula, extinguem-se apenas as obrigações e condições constantes no contrato relativas a esse lote.
5. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo previsto no nº 3, e caso não tenham sido esgotadas todas as quantidades previstas nas especificações técnicas do presente Caderno de Encargos, nem atingido o preço base fixado para o lote no âmbito do presente procedimento, o mesmo extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor dos bens não fornecidos, podendo dar-se por concluído o fornecimento.



CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

CLÁUSULA 4.^a

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o Fornecedor as seguintes obrigações principais:
 - a. Fornecer os bens identificados na sua proposta, nos locais definidos pelo COLÉGIO, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas Cláusulas Técnicas – Parte II, do presente Caderno de Encargos e, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;
 - b. Transportar os bens objeto do contrato, para o local indicado pela Entidade Adjudicante;
 - c. Cumprimento do prazo de entrega dos referidos bens;
 - d. Suportar todas as despesas inerentes à celebração do respetivo contrato.
 - e. Entregar os géneros alimentares nos horários definidos e conforme a nota de encomenda.
 - f. Entregar os géneros alimentares de acordo com o Código de Boas Práticas para transporte de alimentos e conforme o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021.
 - g. Cumprir o disposto no Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro, do Parlamento Europeu.
 - h. Entregar, sempre que solicitado pelo Colégio S. Gonçalo, as fichas técnicas e os boletins analíticos relativos aos géneros alimentares.
 - i. Entregar os géneros alimentares após e de acordo com a solicitação do Colégio S. Gonçalo conforme as necessidades identificadas, tendo em consideração o disposto na Parte II do presente caderno de encargos.
 - j. Entregar os géneros alimentares dentro do prazo de validade.
 - k. Ter o certificado de Sistema de Higiene e Segurança Alimentar - HACCP válido e enviar o comprovativo assim que solicitado pelo Colégio S. Gonçalo.
 - l. Obrigação de fornecimento de bens, de acordo com os parâmetros de qualidade dos produtos acordados.
 - m. Assegurar a garantia dos bens a fornecer, de acordo com a legislação em vigor;



- n. Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos da execução do contrato;
- o. Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos ao fornecimento dos bens que resultem da ação ou omissão do(s) seu(s) profissional(ais);
- p. Executar um fornecimento de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;
- q. Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- r. Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;
- s. Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis ao fornecimento dos bens.
- t. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas instalações do Colégio de São Gonçalo, na Avenida 25 de Abril, Madalena, 4600-014, Amarante.
- u. Entre a entrega e a receção dos bens objeto do contrato, a Entidade Adjudicante é obrigada a cooperar com o fornecedor para que sejam criadas as condições de segurança dos bens que o fornecedor considerando necessárias.
- v. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documento para o local de entrega, são da responsabilidade do Fornecedor.
- w. Com a entrega e instalação dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da sua posse e propriedade para a Entidade Adjudicante, bem como do risco de deterioração ou perecimento que lhes está associado, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o Fornecedor.
- x. O fornecedor obriga-se a executar o contrato, em conformidade com o presente Caderno de Encargos e em cumprimento das exigências legais, obrigações de fornecimento e prazos respetivos, aplicáveis aos contratos de aquisição de bens, nos termos do CCP e demais legislação aplicável
- y. Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade Adjudicante, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento objeto do procedimento, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a Entidade Adjudicante. Sempre que houver interrupção do fornecimento não programada, o fornecedor emitirá, no prazo de 10 (dez) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma, e proposta de calendarização alternativa;
- z. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- aa. Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;



- bb. Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuado o fornecimento, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - cc. Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - dd. Responsabilizar-se quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. Caso a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o fornecedor indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;
 - ee. Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
 - ff. Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.
2. A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, informáticos e demais meios que sejam necessários e adequados ao fornecimento identificado na proposta, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

CLÁUSULA 5.^a

CONFORMIDADE DOS BENS

1. O fornecedor obriga-se a fornecer os bens objeto do(s) lote(s) a que concorre no âmbito do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.
2. Com a entrega dos bens objeto do contrato ocorre a transferência da sua posse e propriedade para a Entidade Adjudicante, bem como o risco de deterioração ou perecimento que lhes está associado, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.
3. O fornecedor é responsável, perante a Entidade Adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância verificada nos bens objeto do contrato, que exista no momento em que os mesmos lhe são entregues e o efetivamente contratado.
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. Todas as despesas e custos inerentes ao fornecimento são da responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA 6.^a

CONTROLO DE EXECUÇÃO E ACOMPANHAMENTO

1. A entidade adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo fornecedor e o qual fará a inspeção e o acompanhamento do fornecimento e que será responsável pelo cumprimento do disposto no n.º 2 e n.º 3 do artigo 290.º-A do CCP.
2. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos fornecimentos serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente, diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.
3. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato de fornecimento objeto do contrato, a entidade adjudicante, através do gestor, procederá à inspeção qualitativa e quantitativa dos bens e do modo de fornecimento, com vista a verificar se estão em conformidade com as condições estabelecidas nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos e de modo a aferir se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais que se encontram definidos nas citadas Cláusulas Técnicas e os que constam mencionados na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
4. O fornecedor obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução do fornecimento, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;
5. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário, através de um responsável de serviços, fica obrigado a participar nas reuniões que sejam convocadas pela Entidade Adjudicante para discussão do fornecimento objeto do contrato, a realizar nas instalações da Entidade Adjudicante, ou outras designadas por esta, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
6. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
7. Sem prejuízo do referido no número anterior, para o acompanhamento da execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao adjudicatário os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma do fornecimento dos bens.



8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo fornecedor devem ser integralmente redigidos em português.
9. O fornecedor deve facultar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
10. A entidade adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do fornecedor.
11. O fornecedor não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito do fornecimento, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.
12. As ações da presente cláusula não invalidam que a Entidade Adjudicante possa solicitar ao adjudicatário o livro de reclamações associado ao fornecimento que este executa no Âmbito do presente contrato, preenchendo-o com as falhas detetadas no âmbito da sua avaliação.

CLÁUSULA 7.^a

INCONFORMIDADES

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



5. Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, no Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021, no e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o fornecedor poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 12 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
6. A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 2 (dois) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo fornecedor.
7. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.
8. São excluídos de garantia todos os defeitos que notoriamente resultem de má utilização, de uma utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todos os defeitos resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
9. Em caso de anomalia detetada no objeto do contrato, o fornecedor compromete-se a intervir, sem prejuízo direto ao pagamento de honorários devidos, se a anomalia resultar do facto que não lhe seja imputável.

CLÁUSULA 8.ª

CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
3. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.
4. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de



- confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
5. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.
 6. Cada uma das Partes obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.
 7. As Partes obrigam-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente procedimento, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.
 8. O fornecedor obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela entidade adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
 9. Os dados pessoais a que o fornecedor tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da entidade adjudicante.
 10. O fornecedor compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela entidade adjudicante.
 11. As Partes mais se obrigam a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.
 12. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.
 13. O fornecedor obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de dados Pessoais (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz



- respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado abreviadamente por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), nomeadamente a:
- a. Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
 - b. Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
 - d. Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e. Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - f. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
 - g. Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no caderno de encargos.
14. O fornecedor obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o fornecedor celebre com outras entidades por si subcontratadas.
15. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.
16. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao fornecedor, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços,



procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o fornecedor e o referido colaborador.

17. No caso em que o fornecedor seja autorizado pela entidade adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

CLÁUSULA 9.^a

PRAZO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devido às pessoas coletivas.

CLÁUSULA 10.^a

GARANTIA DE CONTINUIDADE DE FORNECIMENTO

O fornecedor deve assegurar a continuidade do fornecimento de bens que integram o objeto do contrato, durante todo o período de vigência do contrato, conforme definido no presente Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 11.^a

TRANSIÇÃO DO FORNECIMENTO OBJETO DO CONTRATO

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o fornecedor obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição do fornecimento objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para o terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade do fornecimento objeto do contrato.

CLÁUSULA 12.^a

CONFLITOS DE INTERESSES E IMPARCIALIDADE

1. O fornecedor deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a Entidade Adjudicante.
2. O fornecedor obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.



SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 13.^a

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS

Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:

1. Efetuar o controlo da qualidade do fornecimento, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
2. Monitorizar o fornecimento, em períodos regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotar os desvios detetados, identificar as causas, solicitando ao fornecedor a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
3. Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários à execução do fornecimento;
4. Fiscalizar a execução dos fornecimentos, nomeadamente:
 - a. Verificar se os bens estão a ser fornecidos em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - b. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do adjudicatário para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
5. Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

CLÁUSULA 14.^a

PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao fornecedor o preço constante na requisição efetuada, sendo considerados sempre os preços unitários dos bens de acordo com o apresentado na proposta adjudicada, em função das quantidades efetivamente entregues, até que seja tingido o valor base fixado para o respetivo lote, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O somatório dos valores das requisições não poderá ultrapassar o valor base fixado para o respetivo lote.



3. O valor base global fixado para o presente procedimento é **269.928,20€ (duzentos e sessenta e nove mil novecentos e vinte e oito euros e vinte cêntimos)** acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante está disposta a pagar pela execução de todos os fornecimentos que constituem objeto do contrato a celebrar pelo período máximo de 12 (doze) meses, correspondente aos seguintes valores base por lote:
- Lote 1 – Carnes** – 91.731,80€ (noventa e um mil setecentos e trinta e um euros e oitenta cêntimos);
 - Lote 2 – Congelados** – 67.261,20€ (sessenta e sete mil duzentos e sessenta e um euros e vinte cêntimos);
 - Lote 3 – Frutas e Legumes** – 40.948,00€ (quarenta mil e novecentos e quarenta e oito euros);
 - Lote 4 – Laticínios** – 871,00€ (oitocentos e setenta e um euros);
 - Lote 5 – Mercadoria** – 45.231,20€ (quarenta e cinco mil duzentos e trinta e um euros e vinte cêntimos);
 - Lote 6 – Padaria** – 23.885,00€ (vinte e três mil oitocentos e oitenta e cinco euros).
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas que o concorrente prevê realizar no fornecimento, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, mão-de-obra, alimentação, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças exigidas pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o adjudicatário no âmbito do contrato.

CLÁUSULA 15.^a

FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- Para efeitos de pagamento, o fornecedor deverá apresentar à Entidade Adjudicante as correspondentes faturas, com uma periodicidade mensal.
- Os pagamentos serão efetuados no **prazo máximo de 30 dias** após a apresentação da sua fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
- Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento dos bens objeto de requisição.
- O valor a faturar respeitará os valores unitários dos bens apresentados na proposta adjudicada e as faturas deverão descrever as quantidades efetivamente fornecidas.



5. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, o Gestor do Contrato deve comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
6. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o fornecedor a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe sejam incumbidas, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.
7. As faturas no âmbito do presente contrato, em conformidade com o disposto no artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos e nos termos do Decreto-Lei 123/2018, de 28 de dezembro, e subseqüentes alterações.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 16.ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, e por valor equivalente ao(s) limite(s) máximo(s) legalmente aplicável(eis), designadamente nos seguintes termos:
 - a. 2% por cada dia de atraso nos prazos estabelecidos sobre o valor total dos bens objeto de requisição;
 - b. 2% sobre o valor total dos bens objeto de requisição nos quais se verifique quantidades entregues inferiores às quantidades requisitadas.
2. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos da alínea anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários e tidas em linha de conta as retenções previstas.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Fornecedor e as consequências do incumprimento.
4. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
5. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.



6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecimento.
8. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.
9. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecedor.

CLÁUSULA 17.ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo Fornecedor, de normas legais;



- e. Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do Fornecedor, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais, afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

CLÁUSULA 18.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º do CCP, designadamente, nos casos de:
 - a. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao Fornecedor;
 - b. Incumprimento, por parte do Fornecedor e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes do contraente público no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução do fornecimento;
 - c. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato;
 - d. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - e. Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
 - f. O Fornecedor se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
 - g. Atraso na entrega dos bens objeto de requisição por um período superior a 8 dias ou se o fornecedor declarar por escrito que o atraso no fornecimento excederá esse prazo.
 - h. Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º 1 da Cláusula 16.º do presente Caderno de Encargos, por mais de 5 vezes, na mesma tipologia de bens;



- i. Se for aplicada a sanção prevista na alínea a) ou na alínea b) do n.º 1 da Cláusula 16.º do presente Caderno de Encargos, por mais de 15 vezes, em todas as tipologias de bens.
 - j. Incumprimento, por parte do adjudicatário, de pedidos ou instruções transmitidas no exercício do poder de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.º e 8.º do presente Caderno de Encargos sobre a matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - k. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de controlo da qualidade previstos nas Cláusulas 7.ª e 8ª do presente Caderno de Encargos;
 - l. Condenação do adjudicatário, por sentença transitada em julgado, por crime que afete a idoneidade profissional e em que não tenha ocorrido a reabilitação judicial;
 - m. Prestação de falsas declarações pelo adjudicatário;
 - n. Falta de comunicação à entidade adjudicante da alteração dos poderes de representação dos seus mandatários nos contratos, da denominação e sede social ou da alteração da sua situação jurídico/comercial;
 - o. Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais respeitantes ao contrato.
2. Por razões de interesse público, devidamente fundamentado, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 334.º e 335.º do CCP.
 3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante, podendo o fornecedor pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.
 4. O disposto nos números anteriores não prejudica o direito de indemnização à Entidade Adjudicante nos termos gerais do direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato ou de outros prejuízos.
 5. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo da entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário.

CLÁUSULA 19.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

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



- b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
 - c. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.
 3. Nos casos previstos na alínea c) do número 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo Fornecedor à entidade adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
 4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 20.^a

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da entidade adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 21.^a

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA 22.^a

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser escritas e redigidas em português:
 - a. Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública;



- b. Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelos meios referidos no ponto anterior ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.
2. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
 3. No caso das comunicações do Fornecedor à entidade adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
 4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a entidade adjudicante e que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

CLÁUSULA 23.^a

CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 24.^a

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação dada pelo DL n.º 54/2023, de 14 de julho, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza da aquisição de bens a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 25.^a

ENQUADRAMENTO

1. O presente procedimento tem como objetivo o fornecimento contínuo de bens alimentares para o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica – Ano Letivo 2025/2026, por lotes, para as valências da Entidade Adjudicante, pelo prazo de execução máximo de 12 (doze) meses, devendo ser respeitado o disposto na presente cláusula e seguintes.
2. Os lotes a concurso são:



- Lote 1 – Carnes
 - Lote 2 – Congelados
 - Lote 3 – Frutas e Legumes
 - Lote 4 – Lacticínios
 - Lote 5 – Mercearia
 - Lote 6 – Padaria
3. O fornecimento dos bens será permanente e contínuo e será efetuado através de requisições da Entidade Adjudicante, consoante as necessidades da mesma.

CLÁUSULA 26.ª

SUBSTITUIÇÃO DE BENS PELO FORNECEDOR

1. Na eventualidade de ser necessário proceder à substituição de bens durante o período de vigência do contrato, o adjudicatário deverá apresentar produto(s) com características técnicas e qualidade semelhante ao produto original, só podendo a substituição ser efetivada mediante prévia autorização da Entidade Adjudicante.
2. Para efeitos do número anterior, o adjudicatário deverá fornecer todos os elementos necessários à avaliação da adequação da substituição por parte do COLÉGIO, nomeadamente causa que originou a necessidade de substituição, amostras, fotografias e especificações técnicas e funcionais dos novos bens que pretende fornecer.
3. O preço do novo bem não poderá ser superior ao preço do bem substituído.
4. Na eventualidade de ser necessário proceder à substituição de bens durante o período de vigência do contrato, o fornecedor deverá apresentar produto(s) com características e qualidade semelhante ao produto original, só podendo a substituição ser efetivada mediante autorização prévia da Entidade Adjudicante;

CLÁUSULA 27.ª

REQUISITOS DAS ENTREGAS DOS BENS

1. Os bens objeto de ambos os lotes do presente procedimento, serão entregues mediante requisição da Entidade Adjudicante.
2. Os bens objeto do contrato deverão ser entregues nas instalações do Colégio de São Gonçalo de Amarante, sito na Avenida 25 de Abril nº 262 — Murtas, 4600-014, Amarante, das **8h15m até às 10h30m no período da manhã, das 14h às 16h no período da tarde dos dias úteis (nos dias de entrega em feriados, deve ter aviso prévio de nova data de entrega).**
3. A entrega dos bens deve respeitar o estabelecido na nota de encomenda enviada pela Entidade Adjudicante.



4. Sem prejuízo de outro acordo escrito entre as partes, os bens de ambos os lotes objeto do contrato deverão ser entregues no prazo indicado na proposta adjudicada após o envio da nota de encomenda por parte da Entidade Adjudicante, **não podendo este prazo ser superior a 3 (três) dias úteis.**
5. Durante a execução do contrato, excecionalmente e fundamentadamente, o prazo de entrega dos bens poderá ser alterado mediante acordo escrito entre as partes.
6. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do fornecedor.
7. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação de todos os bens objeto do(s) lote(s) que lhe for(em) adjudicado(s), devendo ser executados de acordo com todas as normas exigíveis e de acordo com legislação em vigor.
8. As operações de entrega de bens deverão discriminar devidamente os bens fornecidos, o seu preço unitário e o valor global do fornecimento, respeitando rigorosamente as especificações dos bens colocados a concurso, definidos no presente Caderno de Encargos e deverão ser acompanhadas da respetiva ficha técnica dos bens objeto de requisição.
9. A prática de irregularidades no e durante o fornecimento, nomeadamente a recusa dos bens, por incumprimento dos requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso, implica a aplicação ao fornecedor faltoso das penalidades contratuais constantes na Cláusula 16.ª do Caderno de Encargos.
10. Sem prejuízo do cumprimento das disposições gerais relativas à devolução de bens que se apresentam em mau estado ou fora das condições estipuladas na lei e no presente Caderno de Encargos, será feita por conta e risco do fornecedor.

CLÁUSULA 28.ª

TRANSPORTE E ENTREGA DOS BENS

1. Os géneros alimentares deverão ser transportados em viaturas próprias obedecendo às normas legais em vigor.
2. Os bens objeto do presente procedimento, serão entregues mediante requisição da Entidade Adjudicante, prazo indicado na proposta adjudicada após a receção da requisição pelo fornecedor, nunca ultrapassando o prazo máximo de 3 (três) dias úteis, nas instalações da entidade adjudicante, sitas na Avenida 25 de Abril, Murtas, 4600 - 014 Amarante.
3. Na data de receção, todos os produtos congelados devem apresentar uma validade de 2 (dois) meses.
4. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, a Entidade Adjudicante reserva-se ao direito de recusar qualquer bem alimentar



- que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados pela Entidade Adjudicante para cada produto do presente Caderno de Encargos.
5. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.
 6. No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer de outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos à Entidade Adjudicante contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo a Entidade Adjudicante recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.
 7. No caso de o fornecedor de bens alimentares não ter no seu estabelecimento sistema de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema “HACCP”, a Entidade Adjudicante poderá solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.
 8. Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, a Entidade Adjudicante procederá ou mandará proceder ao controlo que entender por necessário para averiguação da sua qualidade. Se o resultado do controlo efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo fornecedor.
 9. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade de higiene, conforme legislação em vigor.
 10. Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas do transporte de bens alimentares de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor, assim como o seu acondicionamento.
 11. O pessoal afeto ao transporte e a distribuição de bens alimentares, deverá usar vestuário adequado aos bens a transportar, em perfeito estado de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene pessoal.
 12. O fornecedor deverá descarregar os produtos (com carrinho de mão) no local apropriado consoante os géneros alimentares, de forma, a não haver degradação dos produtos antes da confeção.



13. Destaca-se que, no caso do lote dos congelados, mais especificamente, os bens alimentares deverão ser guardados nas arcas frigoríficas, sendo da responsabilidade do fornecedor, percorrendo à volta de 50 metros.
14. Ainda no lote dos Congelados salvaguarda-se a entrega do Bacalhau (em grandes quantidades requisitadas previamente, com a devida antecedência) faturado no mês solicitado e entregues na semana indicada, sendo que a compra será efetuada em novembro.
15. De referir para o lote das mercearias, a existência de dois produtos com entrega em datas específicas, nomeadamente os ovos de chocolate – por altura da Páscoa; e os Pais Natal – por altura de Natal, sendo que será requisitado previamente com antecedência.
16. Prevê-se que as requisições/entregas sejam efetuadas com a frequência indicada a seguir, para cada lote:

Nº	LOTES	Número mínimo de requisições/Entregas
1	CARNE	Entrega Diária
2	CONGELADOS	1 vez por semana
3	FRUTAS E LEGUMES	2 vez por semana
4	LATICÍNIOS	2 vez por semana
5	MERCEARIA	1 vez por semana
6	PADARIA	Entrega Diária

CLÁUSULA 29.^a

CONFORMIDADE DOS BENS

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nos anexos ao presente Caderno de Encargos, que dele fazem parte integrante.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
4. O adjudicatário é responsável perante o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica por qualquer não conformidade nos bens objeto do contrato que existam quando os bens lhe são entregues ou posteriormente detetadas na fase de confeção.



CLÁUSULA 30.^a

INSPEÇÃO E TESTES

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas nas Notas de Encomenda e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Fichas Técnicas da proposta adjudicada, sem prejuízo de outros requisitos exigidos por lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
3. Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, os respetivos custos são da responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA 31.^a

DISCREPÂNCIAS

1. No caso de os bens entregues não satisfazerem os requisitos e exigências legais, ou no caso de se verificarem discrepâncias relativamente às definições constantes nas Fichas Técnicas do presente Caderno de Encargos deve o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica informar o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo que lhe for determinado pelo Colégio de São Gonçalo de Amarante- Escola Católica, às substituições necessárias para garantir a sua utilização na data prevista.
3. Na situação prevista no número anterior, e caso o adjudicatário não proceda à substituição dos bens em tempo útil, o Colégio de São Gonçalo de Amarante – Escola Católica efetua novo procedimento destinado á substituição dos bens, nos termos do n.º 2 e 3 do art.º 325 do CCP, aplicando ao adjudicatário faltoso as penalidades definidas no presente Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 32.^a

FICHAS TÉCNICAS

1. Todos os géneros alimentares devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto e de documento que ateste a qualidade desse mesmo produto.



2. Caso o género alimentar não possua ficha técnica, deverá ser fornecido ao Serviço de Nutrição e Alimentação do Colégio de São Gonçalo de Amarante documento que ateste a qualidade desse género alimentar.

CLÁUSULA 33.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTARES

1. Os bens rejeitados são considerados para todos os efeitos como não entregues.
2. Estas rejeições serão alvo de notificação ao adjudicatário, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.
3. Passados 8 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações do contraente público sem serem removidos, entende-se que estes passam para sua posse como incapazes.

CLÁUSULA 34.^a

MAPA DE QUANTIDADES

1. As quantidades referidas no mapa de quantidades de cada um dos lotes são estimativas com base no consumo histórico, sendo, por isso, meramente indicativas.
2. O Colégio de São Gonçalo de Amarante reserva-se no direito de não atingir, na totalidade e/ou parcialmente, os níveis de consumo referenciados.
3. No caso de serem referenciadas marcas, as mesmas são meramente indicativas, sendo possibilitada a substituição por outra, desde que equivalentes em características.
4. Na proposta a apresentar, os concorrentes poderão apresentar um modo de fornecimento diferente do referido nas tabelas abaixo, desde que cumulativamente:
 - a. Sejam respeitadas a totalidade das quantidades para 12 (doze) meses;
 - b. Seja apresentado um único preço unitário (no máximo com duas casas decimais) para cada um dos bens objeto do lote a que concorre, devendo esse preço unitário estar de acordo com o modo de fornecimento proposto pelo concorrente.

CAPÍTULO II – DESCRIÇÃO DOS LOTES

SECÇÃO I – LOTE 1

CLÁUSULA 35.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 1 – CARNES

PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADES
----------------	----------------	--------------------



Bacon em peças de 2.5 kg	KG	150
Bifanas Laminadas Finas (não congeladas) com +- 80g	KG	700
Bife de Frango (não congelado) Fatiado c/ +-120g	KG	700
Bife de Vitela Fatiado (não congelado) com +- 120g	KG	100
Bifes de Perú (não congelados) Fatiados c/ +- 120g	KG	700
Cabeça Fumada	KG	50
Cabrito c/ +- 4 Kg em pedaços de +- 50g (não congelado)	KG	120
Carne de Frango Picada (não congelada) c/ 20% gordura max.	KG	200
Carne de Vitela aos Cubos (não congelada) c/ +- 5cm	KG	1200
Carne de Vitela Picada (não congelada) c/ 20% gordura max.	KG	1000
Carne de Porco Picada (não congelada) c/ 20% gordura max.	KG	1000
Carne de Perú picada (não congelada) c/ 20% gordura max.	KG	200
Chouriça Caseira +-225g	KG	20
Chouriço de Vinho e Colorau	KG	150
Coração de Alcatra c/ 2Kg	KG	40
Costela Mendinha s/ osso (não congelada) cortada aos cubos de 5 cm	KG	50
Costeletas de Porco (não congeladas) c/ +- 120g	KG	150
Costeletas de Vitela do Cachaço (não congelado) c/ +- 120g	KG	50
Espetadas de Frango (não congelada) (c/1 pau) c/+-120g e (+- 5 cm cubos)	KG	300
Espetadas de Perú (não congelada) c/ 1 pau, +- 120g, e (+-5 cm cubos)	KG	300
Espetadas de Porco (não congelada) (c/1 pau, +- 120g, e (+-5 cm cubos)	KG	300
Fêveras de Porco (não congeladas)	KG	900
Fiambre Corrente Barra Fatiado c/+- 20g fatia	KG	100
Fígado de Porco (não congelado)	KG	40
Fígado de Vitela (não congelado)	KG	40
Frango aos Pedacos (não congelado) em 8 bocados c/ calibre 1.400kg	KG	2000
Frango aos Pedacos (não congelado) em 10 bocados c/ calibre 1.400kg	KG	300
Frango Inteiro (não congelado)	KG	500
Frango partido a meio (não congelado)	KG	500
Hambúrguer de Frango (não congelado) c/ 110g	KG	300
Linguiça Caseira	KG	10
Moelas (não congeladas)	KG	50



Ouvido Inteiro Fresco	KG	50
Orelheira Inteira Fumada	KG	60
Ovos Frescos (Categoria A Classe M)	DZ	600
Pá de Porco aos Cubos (não congelada) c/ 5 cm	KG	2200
Pá de Porco p/ rojões (não congelada) em cubos de 5 cm	KG	400
Pá de Porco Inteira (não congelada)	KG	600
Pato Inteiro (não congelado) c/ 2kg	KG	200
Peito de Frango (não congelado)	KG	300
Perna de Frango (não congelada)	KG	200
Perna de Perú (não congelada)	KG	250
Pernil Fumado c/ 950g	KG	150
Picanha (não congelada) Laminada c/ 120g	KG	100
Presunto. Fatiado	KG	10
Queijo Barra Fatiado c/+ - 20g	KG	120
Redenho (não congelado)	KG	10
Rissóis Carne	UN	200
Salpicão	KG	15
Vitela para Cozer ou Estufar Inteira (não congelada)	KG	250
Vitela Aba (não congelada)	KG	60
Entremeada (não congelada) c/ 20% gordura max.	KG	400
Entrecosto (não congelado)	KG	100
Unha de Porco Fresca c/ calibre 200g	KG	20

CLÁUSULA 36.ª

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1- CARNE DE VACA

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

CLÁUSULA 37.ª

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNE DE VACA

As carnes serão rejeitadas nas seguintes situações:

- a. Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.



- b. Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- c. Quando o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- d. Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- e. Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a -18º CELSIUS.
- f. Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- g. Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- h. Quando o produto não for entregue em transporte devidamente apropriado com refrigeração e devidamente limpo e higienizado.

CLÁUSULA 38.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1 – CARNE DE PORCO

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

CLÁUSULA 39.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNE DE PORCO

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



CLÁUSULA 40.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 1 – CARNE DE AVES

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

CLÁUSULA 41.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 1 – CARNES DE AVES

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

Secção II – LOTE 2

CLÁUSULA 42.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 2 – CONGELADOS

PRODUTOS	UNIDADES	QUANTIDADES
----------	----------	-------------



Alho Francês Congelado 4*2,5kg	KG	200
Croquetes de Legumes	KG	40
Abrótea Posta nº 3 Granel	KG	120
Almôndegas Mistas 50% Porco e 50% Vitela (a granel)	KG	150
Ameijoia com casca	KG	80
Argola de Lula Panada s/ Glúten	KG	150
Bacalhau Especial Noruega >2<2.5Kg	KG	500
Barrinhas de Pescada Panada s/ Glúten (saco kg)	KG	800
Batata Pré Frita (10x10)	KG	250
Batata Pré Frita (20x20)	KG	1000
Batata Pré Frita 9/9(2,5KG)	KG	600
Bolinhos Bacalhau (Apro. 55g)	UN	15000
Brócolos 4*2,5 kg	KG	300
Caldeirada de peixe a granel	KG	120
Camarão c/ Casca 30/40	KG	20
Castanhas congeladas sacos KG	KG	70
Cenoura Baby Congelada 4*2,5 KG	KG	80
Couve de Bruxelas	KG	50
Couve-flor	KG	300
Croquetes de Carne de Vitela (35g) a granel	UN	1000
Delícias do Mar	KG	60
Dourada (200/300g)	KG	70
Ervilhas Congeladas 4*2,5 KG	KG	400
Espinafres 4*2,5 KG	KG	200
Feijão-verde Cortado Congelado	KG	250
Filetes de Abrótea	KG	60
Filetes de Bacalhau Fresco	KG	200
Filetes de Dourada	KG	40



Filetes de Perca Argentina	KG	60
Filetes de Pescada Africa do Sul nº2	KG	350
Filetes de Red Fish	KG	40
Filetes de Salmão C/ pele 400/800g	KG	300
Filetes de solha	KG	60
Gelado Mini Copo	UN	3000
Grelos 4*2,5 KG	KG	200
Hambúrguer Vegetariano (saco kg)	KG	30
Lombinhos de Pescada Congelada 80/110	KG	400
Macedónia Congelada (cenoura, ervilha e feijão-verde) 4*2,5 KG	KG	300
Massa Folhada 60*40*800G (12 UNI)	CX	30
Mariscada a Granel	KG	40
Medalhões de pescada do chile	KG	150
Migas de Paloco Demolhadas	KG	1000
Milho Doce Congelado 4*2,5 KG	KG	50
Miolo Ameijoia (saco 800 g)	KG	50
Miolo de camarão 50/70 Índia	KG	100
Nugets de frango	UN	6500
Filetes panados s/ glúten	KG	800
Peixe vermelho (200/300g)	KG	100
Peixe espada Preto	KG	30
Perca posta Granel	KG	40
Pescada nº 3 posta (Africa do Sul)	KG	250
Petinga/ sardinha	KG	30
Pizza Queijo fiambre 360G	UN	1800
Polvo médio congelado	KG	60
Posta Bacalhau com Lombo demolhado (400/600g)	KG	70
Postas de Bacalhau Demolhado (180/220G)	KG	60
Queijo Mozzarella ralado (saco 2 kg)	KG	50



Rissóis Carne (Apro. 42g)	UN	8000
Rissóis de Pescada (Apro 42g)	UN	8000
Rissóis Mistos (+- 42g)	UN	5000
Robalo 200/300G GRANEL	KG	30
Sardinha Nacional	KG	30
Tentáculos de Pota a granel	KG	400

CLÁUSULA 43.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 2 – CONGELADOS

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

CLÁUSULA 44.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 2- CONGELADOS

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

SECÇÃO III – LOTE 3

CLÁUSULA 45.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 3 FRUTAS E LEGUMES



PRODUTO	UNIDADES	QUANTIDADES
Abacaxi	KG	150
Abóbora	KG	1500
Alface	KG	300
Alface Frisada	KG	800
Alho Seco (Categoria I, Calibre superior a 50 mm)	KG	150
Alho-Francês	KG	30
Ameixas	KG	120
Amêndoa Laminada (500g)	KG	5
Azeitonas Pretas	KG	60
Banana (Unidades com Apro. 120g)	KG	2000
Batata Cartão Lavada	KG	2200
Batata de Consumo (Calibre 28/35)	KG	10000
Batata-Doce	KG	50
Beringela	KG	20
Brócolo	KG	30
Castanha	KG	150
Cebola (Categoria II, Calibre superior a 70/80)	KG	1500
Cenoura (Categoria II - variedade grande)	KG	3000
Cereja	KG	200
Clementina	KG	400
Cogumelo Paris	KG	20
Cougerte	KG	800
Couve Caldo Verde	KG	30
Couve Coração	KG	1500
Couve Roxa	KG	150
Couve-flor	KG	30
Damascos	KG	150
Diospiro Maçã	KG	150
Espinafre molho	KG	150
Feijão Branco - América do Sul	KG	200
Feijão Catarino América do Sul	KG	300
Feijão Encarnado América do Sul	KG	150
Feijão Frade América do Sul	KG	200
Feijão Manteiga	KG	200



Feijão Preto América do Sul	KG	200
Feijão-Verde	KG	30
Grão-de-Bico América do Sul	KG	50
Grelos	KG	20
Kiwis	KG	20
Laranja (Calibre 4,5)	KG	800
Limão	KG	70
Maçã Golden (Calibre 65/70)	KG	2300
Manga	KG	15
Melancia	KG	250
Melão	KG	250
Miolo de Noz	KG	10
Melão do Brasil	KG	150
Morango	KG	200
Nabo Sem Rama	KG	100
Nectarina	KG	100
Pepino	KG	50
Pera Rocha (Calibre 60/65)	KG	2000
Pimento Verde	KG	50
Pimento Vermelho	KG	150
Salsa	KG	180
Tomate Cherry	KG	100
Tomate para Salada	KG	800
Uva Red Globe	KG	100

CLÁUSULA 46.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 3 – FRUTAS e LEGUMES

1. As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.
2. Embalagem - O seu fornecimento terá que ser adequado e rotulado de acordo com a legislação em vigor.
3. A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.
4. Embalagem:
 - a. Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e a boas condições higiénicas.



- b. As embalagens devem conter, em caracteres bem visíveis, obrigatoriamente, o seguinte:
Nome do produto tendo em conta o tipo comercial, Nome do fabricante, Peso líquido e
Data de fabrico.
5. Os produtos poderão ser, preferencialmente, de “linha branca”.

CLÁUSULA 47.^a

CAUSA DE REJEIÇÃO DO LOTE 3 – LEGUMES E FRUTAS

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

SECÇÃO IV – LOTE 4

CLÁUSULA 48.^a

DESCRIÇÃO DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

PRODUTOS	UNIDADES	QT
logurtes. Aromas (125G)	PACK	1400
Leite Meio Gordo s/ lactose(1l)	LT	100
Leite Meio Gordo (1l)	LT	100
Manteiga com Sal "Mimosa ou equivalente"	UN	50
Margarina Planta ou equivalente (400g)	KG	50

CLÁUSULA 49.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

1. Devem ser embalados, interior e exterior, em materiais que ofereçam proteção contra choques, cheiros estranhos e outros riscos de alteração de qualidade;
2. Devem apresentar-se em embalagens, interior e exteriormente, limpas, secas e em bom estado de conservação.



CLÁUSULA 50.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 4 – LATICÍNIOS

Validade inferior a 15 dias à data de entrega.

SECÇÃO V – LOTE 5

CLÁUSULA 51.^a

DRESCRIÇÃO DO LOTE 5 – MERCEARIA

PRODUTOS	UNIDADES	QUANTIDADES
7 UP 1,5 L	UN	30
Açafrão das Índias PCT 250 GR	UN	3
Açúcar Granulado Saco Papel 1 KG	KG	80
Açúcar Saquetas 6GR CX 10KG	CX	3
Água 0,33L	UN	2500
Água (garrafa 1,5 L)	UN	500
Aletria 500 GR	KG	15
Alho em Pó PCT KG	UN	10
Ananás em Calda de 3.060KG	Lata	50
Arroz L. E. Agulha 1 Kg	KG	3500
Atum Pedacos Óleo Bolsa KG	UN	700
Azeite Ref + Virgem Trad 5 LT	LT	1800
Azeite Virgem Extra 1 LT (0,5 ACIDEZ)	LT	100
Batata Frita pacote de 150g	UN	300
Batata frita pacote de 45g	UN	1000
Batata Palha	KG	300
Bolacha Maria 12*4*200g	UN	60
Bolacha Maria 12*25g	CX	60
Biscoitos Aveia de 200g	UN	10
Café e Chicória Solúvel 200g	UN	50
Caixa Queijo Triângulos c/24 un	UN	100
Caldos de Galinha cx c/ 96 unidades	CX	7
Canela em Pau PCT 500 GR	UN	4
Canela Moída PCT 500 GR	UN	4
Canelone (APROX. 250G)	KG	20
Caramelo líquido 1.300kg	UN	20



Carvão vegetal sacos 5 KG	UN	5
Cerveja (L)	LT	150
Cerveja 33cl	UN	100
Chá Camomila (20 saquetas)	UN	3
Chá cidreira (20 saquetas)	UN	3
Chocolate Culinária 43% cacau 200G CX10	UN	3
Chocolate em Pó 1 KG	KG	5
Coca Cola Zero 1,5L	UN	50
Coco Ralado 200 GR	UN	10
Cogumelos laminados 2,5KG peso líquido	UN	130
Cominhos Moídos PCT 250 GR	UN	4
Copos Eco Cartão Descartável emb. c/ 50 unid 250ml	UN	20
Copos Eco Cartão Descartável emb. c/ 50 unid 120ml	UN	20
Cous Cous 500 GRS grão médio	KG	15
Farinha C/Fermento 1kg	KG	20
Farinha de Mandioca 500 GRS	UN	20
Farinha Maizena/Amido Milho 4 X 2.5 KG	KG	40
Farinha S/Fermento 1KG	KG	50
Farinha Aveia 500g	KG	50
Folhas de Louro (200g)	UN	10
Fermento em Pó 150 GR	UN	6
Gelatina Ananás(+1.250kG)	UN	50
Gelatina Morango (+1.250kG)	UN	50
Gelatina Tropical (+1.250kG)	UN	50
Ketchup 1 KG	KG	10
Ketchup 10 ml (CX+-240un)	CX	1
Maionese garrafa 1 L	UN	20
Maionese 10ml (cx +-240 un)	CX	1
Massa cotovelinhos (500g)	KG	100
Massa Esparguete s/ Glúten (500g)	UN	80
Massa Esparguete (500g)	KG	900
Massa espiral s/ Glúten (500g)	KG	40
Massa espiral (500g)	KG	300
Massa Espiral tricolor (500g)	KG	300
Massa Lasanha (500g)	KG	100
Massa Macaronete riscado (500g)	KG	400
Massa Pevide	KG	200
Molho Bechamel	LT	150
Mousse Chocolate +-1,200 KG	UN	150
Natas (200ML)	UN	50



Óleo Alimentar 100% Vegetal 5 L	LT	1200
Orégãos em Folhas PCT 200 GR	UN	25
Ovo Inteiro Pasteurizado Líquido	LT	250
Ovos de Chocolate (+/-83g) embalagens de KG	KG	60
Pai Natal de Chocolate (+-45g) embalagens de kg	KG	60
Papel alumínio 200m	UN	10
Papel vegetal (resma de 500 folhas)	UN	4
Película Aderente (rolo DE 300M)	UN	5
Picles 2.300KG	KG	10
Pimenta Branca KG	KG	4
Pimentão Doce (Colorau) PCT KG	UN	10
Piripiri em frasco 200ml	UN	10
Puré de Batata em Flocos 1 KG	KG	20
Polpa Tomate lt	LT	160
Pratos Cana de Açúcar descartáveis (50 un)	UN	10
Pudim Flan 340 g	UN	25
Quinoa Branca Grão 1KG CX4	KG	5
Rolos Sacos transparente (tamanho 25*25))	ROLO	10
Rolos Sacos transparente (tamanho médio 30*40)	ROLO	10
Sacos com asa Brancos	UN	200
Sal Cristal KG	KG	500
Sal Mesa 250 GRS	UN	40
Salsicha Frank Lata 50UN 1,6KG FDS NOBRE	LATA	100
Salsicha Mini (200g)	UN	60
Salsichas de Soja FRA 200G (5 SALS)	UN	50
Seitan 300 GRS	UN	15
Soja Fina 400 GRS	UN	10
Soja Grossa 400 GRS	UN	10
Sumo Compal Néctar Clássico ou equivalente pacote 200ml	UN	500
Sumo Conc. Lar. Catering 5,375LT	UN	10
Sumol 1,5L	UN	50
Tofu Bio ao Natural 350 GRS	UN	10

CLÁUSULA 52.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 5 – MERCEARIA

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



CLÁUSULA 53.^a

CAUSAS DE REJEIÇÃO DO LOTE 5 – MERCEARIA

1. As embalagens não podem apresentar-se danificadas, sujas ou abertas;
2. Não são aceites bens fornecidos em caixas de madeira;
3. Não pode existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação por pragas, nomeadamente, fezes e/ou urina, restos de pragas mortas, pelos e embalagens que se apresentem roídas;
4. Não pode existir presença efetiva de pragas nos bens, como baratas, moscas, vermes, gorgulho, caracóis, lesmas, etc;
5. Não podem existir qualquer presença de sinais que indiquem contaminação com químicos, como por exemplo, óleo proveniente do contacto do bem com o veículo;
6. Serão rejeitados os bens cujo prazo de validade esteja impercetível ou inexistente ou mesmo em situações em que o rótulo não exista;
7. Serão rejeitados os bens cujos prazos de validade tenham expirado, ou que, estejam demasiado próximo da data de validade limite e cuja utilização do produto não vá ocorrer antes dessa mesma data limite;
8. As embalagens devem apresentar-se limpas e intactas e primarem pela ausência total de odores a azedo ou bolores;
9. Os produtos entregues à unidade (arroz 1kg, farinha 1kg, enlatados com peso específico, etc.) deverão obedecer a um tamanho e embalamento uniforme.

SECÇÃO VI – LOTE 6

CLÁUSULA 54.^a

DRESCRIÇÃO DO LOTE 6 – PADARIA

PRODUTOS	UNIDADES	QUANTIDADES
Bico de Pato +/- 50g	UN	500
Bolo Rei (1KG/1,2 KG)	KG	30
Cacete Rabanadas (500g)	UN	25
Massa de Pizza (Embalagens de 200g)	UN	2200
Pão Branco ou Saloio Embalado (+-45G/50G)	UN	3000
Pão Branco Pequeno Embalado (+-25G/30G)	UN	100000
Pão de Hambúrguer +/-75g/80g (emb. 10 unidades)	EMB	500
Pão de Ló	KG	150



Pão de Milho	KG	20
Pão Ralado	KG	100
Pão S/ Glúten	KG	5
Bolos em Miniatura	KG	300
Sêmeas Pequenas (-+200g)	UN	4000

CLÁUSULA 55.^a

REQUISITOS TÉCNICOS DO LOTE 6 – PADARIA

1. O pão deverá revelar condições de fabrico normais e apresentar características organolépticas próprias, designadamente aroma, cor, sabor, textura de còdea, alveolado e consistência do miolo;
2. O pão e os produtos afins do pão deverão estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor;
3. O pão e produtos afins não embalados serão convenientemente acondicionados em papel ou outro material apropriado não recuperável;
4. A entrega de pão não embalado só pode efetuar-se conjuntamente com a de produtos de pastelaria ou outros produtos alimentares de embalagem intacta e não recuperável que não possam produzir alterações no pão e produtos afins através de cheiros e sabores estranhos;
5. A rotulagem do pão e dos produtos de pastelaria deverá incluir a lista de ingredientes, a data de durabilidade mínima e as condições especiais de conservação e de utilização;
6. As embalagens devem apresentar-se limpas e intactas e primarem pela ausência total de odores a azedo ou bolores.

CLÁUSULA 56.^a

NOTA COMUM

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