



## **Caderno de Encargos**

**Processo: DMGF\_SOCA\_067/2025**

Fornecimento, por lotes, de bens alimentares, tendo em vista a  
confeção de refeições escolares nos refeitórios a cargo do  
Município de Benavente

**Concurso Público ao abrigo do artigo 20.º, n.º 1, alínea a), do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na atual redação.**

## **CAPÍTULO I**

### **Disposições gerais**

#### **Cláusula 1.<sup>a</sup>**

##### **Objeto**

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento de concurso público, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos (doravante abreviadamente designado CCP<sup>1</sup>), na atual redação, que tem por objeto principal o fornecimento, por lotes, de bens alimentares tendo em vista a confeção de refeições escolares para os alunos do 1.º, 2.º, 3º ciclos e secundário e pré-escolar, em observância das especificações técnicas constantes do anexo I ao Caderno de Encargos.
2. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão de 28 de novembro de 2007 relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV) o objeto do concurso enquadra a seguinte categoria:

CPV Global:15800000-6 Produtos Alimentares Diversos.

CPV do Lote 1: 03222000-3 Fruta e frutos de casaca rija;

CPV do lote 2: 03200000-3 Cereais, batatas, produtos hortícolas,

CPV do Lote 3: 15331170-9 Produtos hortícolas congelados;

CPV do lote 4: 15110000-2 Carne;

CPV do Lote 5: 15220000-6 Peixe, filetes de peixe e outras carnes de peixe congelado;

CPV do lote 6: 15800000-6 Produtos alimentares diversos;

CPV do lote 7: 15811100-7 Pão.

#### **Cláusula 2.<sup>a</sup>**

##### **Contrato**

1. O contrato deve ser reduzido a escrito e é composto pelo respetivo clausulado e os seus anexos.
2. 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 relativos ao Caderno de Encargos;
  - c. O presente Caderno de Encargos;
  - d. A proposta adjudicada;
  - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo

---

<sup>1</sup> Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo D.L. n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação vigente.

com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

**O preço base**

1. O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela disponibilização de bens, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, é de € 775.679,97 (setecentos e setenta e cinco mil, seiscentos e setenta e nove euros e noventa e sete cêntimos), não incluindo o imposto sobre o valor acrescentado, que se encontra distribuído em lotes da seguinte forma:

LOTES	Preço/valor base (Sem IVA)
L 1 – Frutas	71.640,42 €
L 2 – Hortícolas e Tubérculos	84.643,50 €
L 3 – Hortícolas ultracongelados	17.876,54 €
L 4 - Carne Congelada	158.651,56 €
L 5 – Pescado e salgados congelados	155.587,57 €
L 6 – Mercearia e ovoprodutos	213.750,38 €
L 7 – Pão	73.530,00 €
<b>Total</b>	<b>775.679,97 €</b>

2. O preço base do procedimento corresponde à soma do preço base de cada lote a concurso.
3. O preço base de cada lote resulta da média da multiplicação das quantidades estimadas pelos preços unitários, apurados através de consulta preliminar ao mercado.
4. O preço previsto no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante no presente Caderno de Encargos, incluindo despesas de alojamento, alimentação, deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
5. A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, de acordo com as notas de encomenda ou documento equivalente.

Cláusula 4.ª

**Prazo**

1. Salvo disposição em contrário, e sem prejuízo do previsto pelo n.º 2 do artigo 287.º, o(s) contrato(s) a celebrar na sequência do presente procedimento manter-se-à(ão) em vigor desde o dia 1 de setembro de 2025 até 31 de agosto de 2026, ainda que as quantidades dos bens previstos no presente Cadernos de Encargos não tenham sido entregues na sua totalidade, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além do mesmo.

2. Sem prejuízo do mencionado no número anterior, o prazo de vigência do(s) contrato(s) poderá terminar antes do previsto caso se esgote o valor contratual.

Cláusula 5.ª

**Consulta preliminar ao mercado**

1. Nos termos do artigo 35.º-A do Código dos Contratos Públicos, foi realizada uma consulta preliminar ao mercado, de modo a obter informações relevantes para estabelecer, entre outras, o preço base.
2. As informações obtidas foram vertidas nas especificações técnicas constantes deste Caderno de Encargos e foi com base nelas que se obteve o preço base da cláusula 3 - Preço base, em conformidade com o disposto no n.º 3 do artigo 47.º do CCP.
3. Toda a informação relevante resultante da consulta preliminar, caso seja solicitada, será disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, o que necessariamente só ocorrerá após terminado o prazo de apresentação de propostas.

CAPÍTULO II

**Obrigações contratuais**

SECÇÃO I

**Obrigações do adjudicatário**

SUBSECÇÃO I

**Disposições gerais**

Cláusula 6.ª

**Obrigações principais do adjudicatário**

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos e do contrato, decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
  - a. Fornecimento dos bens, em observância das especificações técnicas definidas no Anexo I do presente Caderno de Encargos, bem como, demais legislação aplicável;
  - b. Obrigação de entregar os bens nas quantidades solicitadas, devidamente embalados, e em bom estado de conservação, em conformidades com as especificações técnicas constantes no Anexo I do presente Caderno de Encargos, bem como, demais legislação aplicável;
  - c. Emissão de guias de transporte e faturas com a indicação de todos os bens entregues com referência às quantidades e locais de entrega.
  - d. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível o cumprimento do objeto principal do contrato a celebrar ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações contratuais;
  - e. Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de execução do contrato, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
  - f. Não alterar as condições de execução do contrato a celebrar, com exceção dos casos previstos no presente Caderno de Encargos;

- g. 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 presente contrato, a sua situação jurídica e o seu registo comercial;
  - h. Indicar o ou os responsáveis a quem, em qualquer momento, poderão ser solicitadas informações e/ou esclarecimentos;
  - i. Sujeitar-se à ação fiscalizadora da entidade adjudicante e ou de outros organismos competentes, sendo responsável por todas e quaisquer infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento e transporte dos bens, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

#### Cláusula 7.ª

##### **Perfil do pessoal**

- 1. O adjudicatário obriga-se a ter ao seu serviço, pessoal de reconhecida idoneidade moral, aptidão física e formação profissional, adequadas às funções a que se destinam.
- 2. O pessoal a afetar à execução do contrato, deve apresentar-se devidamente identificado, adequadamente fardado e munido de equipamento de proteção no estrito cumprimento das normas de Segurança e Higiene no Trabalho.

#### Cláusula 8.ª

##### **Legislação laboral e direito**

- 1. O adjudicatário deve respeitar toda a legislação em vigor, na parte que lhe for aplicável, devendo, nomeadamente, observar as prescrições legais sobre sanidade, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho, sendo o único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais.
- 2. Sem prejuízo do referido no número anterior, ao adjudicatário incumbe o respeito pelas normas aplicáveis em vigor, em matéria social, ambiental e de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional, nos termos do que dispõe o n.º 2, do artigo 1.º-A do Código dos Contratos Públicos ( CCP ) vigente, sendo o único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais.

#### Cláusula 9.ª

##### **Segurança Alimentar**

Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à produção e comercialização do tipo de bens objeto do presente, o adjudicatário obriga-se a manter sistema de análises de perigos e pontos críticos de controlo – HACCP.

Cláusula 10.ª

**Conformidade e qualidade dos bens**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens em conformidade com as especificações técnicas constantes no Anexo I do presente Caderno de Encargos, bem como, demais legislação aplicável;
2. Os bens objeto do contrato devem ser transportados em veículos que respeitem as condições legais, gerais e específicas, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor, e entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. Os bens devem ser entregues nas datas previstas, devidamente acondicionados e embalados, nas quantidades solicitadas e de acordo com as características descritas no Anexo I do presente Caderno de Encargos. Sendo que, os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene conforme legislação em vigor.
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 bens alimentares embalados, devem ser fornecidos contendo a marcação e rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador.
5. 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.
6. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do fornecimento que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 11.ª

**Entrega dos bens**

A entrega dos bens objeto do presente é da exclusiva responsabilidade do ou dos adjudicatário(s), devendo ocorrer nos seguintes termos:

1. A primeira entrega, assim como as restantes devem ocorrer após a assinatura do contrato, e em estrita observância do pedido de fornecimento formulado pelo gestor do contrato ou outro que o subsista, em conformidade com as especificações técnicas anexas ao presente caderno de encargos, ou salvo outras condições acordadas entre as partes.
2. As entregas devem ser realizadas em três locais que funcionam como centros de confeção:
  - a. Centro Escolar de Benavente (Av. Eng.º António Calheiros Lopes, 2130 Benavente);
  - b. Cantina do Porto Alto (Rua Manuel da Fonseca, Porto Alto, 2135- Samora Correia);
  - c. EB 2º e 3º ciclos do Porto Alto (Rua Vasco da Gama- Porto Alto, 2135-142 Samora Correia).
3. Salvo indicação em contrário, os bens devem ser entregues com a seguinte periodicidade:

LOTES	Periodicidade das entregas
L 1 – Frutas	À segunda-feira e quarta-feira de cada semana, entre as 7:00 e as 12:00 horas, nos respetivos locais de entrega.(*)
L 2 – Hortícolas e Tubérculos	
L 3 – Hortícolas ultracongelados	
L 4 - Carne Congelada	
L 5 – Pescado Congelado	
L 6 – Merceria	
L 8 – Pão	Diariamente, de segunda a sexta, entre as 7 e as 9 horas.

(\*) Em caso de feriado, consoante o tipo de bens, deverá ser assegurada uma entrega no dia imediatamente a seguir.

#### Cláusula 12.<sup>a</sup>

##### **Inspeção e testes**

1. Efetuada a entrega dos bens, a entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, procede de imediato, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas e requisitos técnicos previstos no anexo ao presente Caderno de Encargos, e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Durante a fase de realização de testes, o fornecedor deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
3. Os encargos com a realização dos testes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do fornecedor.

#### Cláusula 13.<sup>a</sup>

##### **Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias**

1. No caso de as inspeções e testes previstos na cláusula anterior não comprovarem a total operacionalidade dos bens, 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 no Anexo I ao presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo de 2 dias a contar da data da notificação da rejeição, inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias, à remoção do bem rejeitado, e/ou proceder às substituições necessárias para garantir a operacionalidade do bem e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. No caso, em que o adjudicatário não proceda à remoção do bem rejeitado dentro no prazo definido no número anterior, o mesmo será removido pelos serviços da entidade adjudicante e o encargo respetivo será levado a debito do adjudicatário.

4. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

Cláusula 14.<sup>a</sup>

**Aceitação dos bens**

Caso os testes a que se refere a Cláusula 12.<sup>a</sup> comprovem a total operacionalidade dos bens objeto do contrato, bem como, a sua conformidade com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nos Anexos ao presente Caderno de Encargos, os bens consideram-se aceites, ocorrendo assim a transferência da posse e da propriedade dos bens, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o adjudicatário.

Subsecção II

**Dever de sigilo e proteção de dados pessoais**

Cláusula 15.<sup>a</sup>

**Objeto do dever de sigilo**

1. O adjudicatário 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 fornecimento dos bens.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do fornecimento do bem.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 16.<sup>o</sup>

**Prazo do dever de sigilo**

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

Cláusula 17.<sup>a</sup>

**Proteção de Dados Pessoais**

1. O adjudicatário/locador compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679



do Parlamento 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, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a execução do contrato, assim como após o termo da vigência do período de execução contratual.

2. Para efeitos do número anterior constitui obrigação do adjudicatário, sem prejuízo das demais obrigações sobre a matéria constantes da legislação aplicável ou do Regulamento enunciado no número anterior, dar cumprimento às instruções e solicitações que possam, no âmbito da execução do contrato, ser emanadas pelo encarregado de proteção de dados da entidade adjudicante (EPD), no âmbito do tratamento dos dados pessoais.

## Secção II

### Obrigações da entidade adjudicante

#### Cláusula 18.ª

##### Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção dos bens materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O preço a que se refere o n.º 1 é devido, nos seguintes termos:
  - o adjudicatário deve proceder à emissão da fatura mensalmente, respeitante aos bens entregues nesse período, por lote, e por local de entrega, sendo que, o somatório das faturas emitidas durante o contrato nunca poderá ser superior ao valor do lote adjudicado.

#### Cláusula 19.ª

##### Condições de pagamento

1. A(s) quantia(s) devida(s) pela entidade adjudicante, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, através do site <https://www.ilink.pt>, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a conferência e confirmação dos valores faturados pelos serviços do Município, nomeadamente os indicados para acompanharem a execução do contrato.
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.
5. Não são admitidos adiantamentos por conta do contrato.

### CAPÍTULO III

#### **Penalidades do fornecimento dos bens e resolução**

##### Cláusula 20.<sup>a</sup>

##### **Penalidades**

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, exigir ao adjudicatário o pagamento de penas pecuniárias pelo incumprimento das datas, prazos e condições estabelecidas entre as partes de até 1% do valor global adjudicado por cada dia de atraso, ou qualquer outra situação que configure incumprimentos, independentemente da unidade de medida a considerar.
2. Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do art. 329.º do CCP vigente, o valor acumulado das sanções não poderá exceder 20% do preço contratual.
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 adjudicatário e as consequências do incumprimento.
4. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

##### Cláusula 21.<sup>a</sup>

##### **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
  - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
  - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
  - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
  - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

#### Cláusula 22.<sup>a</sup>

##### **Resolução por parte da entidade adjudicante**

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário especialmente previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório nos seguintes casos:
  - a. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao adjudicatário;
  - b. Incumprimento, por parte do adjudicatário, de prazos, ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
  - c. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
  - d. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na lei ou no contrato, desde que a exigência pelo adjudicatário da manutenção das obrigações assumidas pela entidade adjudicante contrarie o princípio da boa-fé;
  - 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 vigente;
  - f. Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato;
  - g. O adjudicatário se apresente à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante.
3. O disposto no número anterior não prejudica o direito de indemnização nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação do contrato.

4. 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.
5. Para efeitos do disposto na alínea a) do n.º 1, entende-se como incumprimento definitivo por facto imputável ao adjudicatário o atraso no fornecimento de bens/materiais, no todo em parte, por período superior a 5 dias úteis, seguidos ou interpolados, ou declaração escrita do adjudicatário de que o incumprimento excederá esse prazo.
6. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data que se fixar na respetiva notificação, sendo que esta data não poderá ser anterior à data da receção, pelo destinatário, da referida notificação e não determina a repetição das prestações já realizadas.
7. A resolução do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ou faltas ocorridas durante a execução da mesma.

#### Cláusula 23.ª

##### **Resolução por parte do adjudicatário**

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pela entidade adjudicante especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações:
  - a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
  - b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
  - c. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25 % do preço contratual, excluindo juros;
  - d. Exercício ilícito dos poderes tipificados no capítulo sobre conformação do contrato pela entidade adjudicante, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;
  - e. Incumprimento pela entidade adjudicante de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.
2. No caso previsto na alínea a) do n.º 1, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do adjudicatário ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença.
3. O direito de resolução é exercido por via judicial.
4. Nos casos previstos na alínea c) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração à entidade adjudicante, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se a entidade adjudicante cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

#### CAPÍTULO IV

##### **Caução e seguros**

Cláusula 24.ª

**Caução**

1. Nos casos em que o valor do contrato seja inferior a 500.000 €, não será exigida a prestação de caução ao abrigo do n.º 2 do artigo 88.º do CCP.
2. Salvo o disposto no n.º 1, nos termos do que dispõe o artigo 88.º do CCP deve ser exigida ao adjudicatário a prestação de uma caução destinada a garantir a celebração do contrato, bem como, o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais que assume com essa celebração.
3. A caução prevista no número anterior será de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA, nos termos do que dispõe o n.º 1 do artigo 89.º do CCP.
4. Caso se aplique, o adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 dias a contar da notificação da decisão de adjudicação, devendo comprovar essa prestação junto da entidade adjudicante no dia imediatamente subsequente.
5. A caução é prestada mediante depósito em dinheiro, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução, tendo como base os modelos constantes nos Anexos IV e V, nos termos do artigo 90.º do CCP.
6. Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 25.ª

**Seguros**

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 3 dias.

CAPÍTULO V

**Disposições finais**

Cláusula 26.ª

**Modificações ao contrato**

O contrato pode ser modificado por acordo entre as partes ou por decisão judicial unicamente com os fundamentos previstos no artigo 312.º e dentro dos limites impostos no artigo 313.º.

Cláusula 27.ª

**Foro competente**

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

Cláusula 28.ª

**Cessão da posição contratual e subcontratação**

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização expressa da entidade adjudicante.

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior:
  - a. Devem ser apresentados pelo cessionário todos os documentos de habilitação exigidos ao cedente na fase de formação do contrato.
  - b. A entidade adjudicante deverá apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP vigente.
3. A autorização prevista nos números anteriores deverá respeitar o disposto nos artigos 317.º a 319.º do CCP vigente.
4. A cessão das posição contratual por incumprimento do adjudicatário deverá respeitar o disposto no artigo 318.º -A, do CCP.

#### Cláusula 29.<sup>a</sup>

##### **Comunicações, notificações e informações**

1. Todas as comunicações entre a entidade adjudicante e os interessados, os candidatos, os concorrentes ou o adjudicatário relativas à fase de formação do contrato devem ser escritas e redigidas em português e efetuadas através de plataforma eletrónica, [AcinGov](#).
2. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, as comunicações/informações entre a entidade adjudicante e o cocontratante relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, podendo ser efetuadas por endereço eletrónico ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.
3. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
4. Cada uma das partes deve informar sem demora a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com a boa-fé.
5. Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.
6. No prazo de 15 (quinze) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deverá informar a outra do tempo ou da medida em que previsivelmente será afetada a execução do contrato.

#### Cláusula 30.<sup>a</sup>

##### **Gestor do Contrato**

Nos termos e para os efeitos do artigo 290.º - A do CCP vigente, no contrato celebrado entre as partes será indicado o gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução do mesmo.

#### Cláusula 31.<sup>a</sup>

##### **Contagem dos prazos**

1. Os prazos previstos na fase de formação do contrato são úteis, com exceção dos prazos fixados para a apresentação das propostas, que são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados, nos termos do preceituado pelo artigo 470.º do CCP vigente.

2. A contagem dos prazos na fase de execução do contrato é contínua, correndo em sábados, domingos e dias feriados, e não inclui na contagem do dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr, nos termos do preceituado no artigo 471.º do CCP vigente.

Cláusula 32.<sup>a</sup>

**Legislação aplicável**

Em tudo o que não estiver previsto no presente Caderno de Encargos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária e demais legislação especialmente aplicável.

- a) Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação vigente;
- b) Na Diretiva 2014/24/UE, de 26 de fevereiro de 2014;
- d) No Código de Procedimento Administrativo;
- e) Demais legislação especialmente aplicável.

**Anexo I**  
**Especificações Técnicas**

**1. Objeto**

Fornecimento, por lotes, de bens alimentares para a confeção de refeições escolares para os alunos do 1.º, 2.º, 3º ciclos, secundário e pré-escolar e lanches para os alunos do 1.º ciclo e pré-escolar.

**2. Descrição, por lote, dos bens e especificações a concurso:****Lote 1 - Fruta**

Bens Alimentares	Observações	Unidades	Quantidades
Abacaxi	De boa qualidade.	Kg	250
Ameixa	De boa qualidade; com calibre mínimo 40mm.	Kg	1000
Banana	De boa qualidade. Não deve apresentar traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação e frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho. Categoria: II; com calibre mínimo de 28mm; Peso máximo: 150grs	Kg	9250
Clementina/Tangerina	De boa qualidade. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Com calibre: 2/3.	Kg	3200
Dióspiro	De boa qualidade. Categoria I.	Kg	1000
Kiwi	De boa qualidade. Calibre: 25/27; Categoria II.	Kg	900
Laranja	De boa qualidade. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Categoria II. Calibre 3/4	Kg	6000
Limão	De boa qualidade, não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Categoria II. Calibre ¾	Kg	100
Maçã Golden	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Calibre 60/70; Categoria II.	Kg	5500
Maçã Starking	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que	Kg	5500



	confirmam ao fruto aspeto desagradável. Calibre 60/70; Categoria II.		
Maçã Royal Gala	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspeto desagradável. Calibre 60/70; Categoria II.	Kg	4500
Melão	De boa qualidade; 1unid. = 2 Kg (aproximado)	Kg	1500
Melancia	De boa qualidade; 1unid. = 2 Kg (aproximado)	Kg	1500
Morangos	De boa qualidade.	Kg	100
Pera rocha	De boa qualidade; não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspeto desagradável. Categoria II; calibre: 60/70	Kg	8500
Pêssego/Nectarina	De boa qualidade; com calibre: 60/70	Kg	1200
Uvas	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores.	Kg	250

### Lote 2 – Hortícolas e tubérculos

Bens Alimentares	Observações	Unidades	Quantidades
Abóbora	De boa qualidade.	Kg	800
Agrião	De boa qualidade. Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas.	Kg	50
Alface frisada	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg	4500
Alface roxa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg	300
Alho francês	Com raízes aparadas, isentas de terra. De boa qualidade	Kg	40
Alho seco	Não grelosados e isentos de rama. Em sacos de rede de 5kg.	Kg	400
Beringela	De boa qualidade.	Kg	50
Beterraba	De boa qualidade.	Kg	500
Brócolos	De boa qualidade.	Kg	100
Caldo verde	De boa qualidade. Folhas de couve cortadas em juliana finíssima.	Kg	100

Cebola	Não se deverão apresentar com bolbos gelados, moles, em decomposição, molhadas, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Entrega em sacos de rede de peso não superior a 25 kg.	Kg	11000
Cebolinho	De boa qualidade.	Kg	10
Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasita	Kg	10000
Cogumelos	Branco ou castanho. Fresco. Sem terra.	Kg	100
Couve coração ou branca	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg	200
Couve Lombardo	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg	900
Couve-flor	De boa qualidade.	Kg	100
Couve roxa	De boa qualidade.	Kg	500
Curgete	De boa qualidade.	Kg	500
Manjerição	De boa qualidade.	Kg	10
Nabo	Sem rama. De boa qualidade.	Kg	100
Nabiças	De boa qualidade. Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas.	Kg	100
Pepino	De boa qualidade.	Kg	3500
Pimento verde	De boa qualidade.	Kg	25
Pimento vermelho	De boa qualidade.	Kg	25
Tomate cherry	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg	50
Tomate	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg	5500
Batata-doce	De boa qualidade, não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, geladas, moles, com nódoas negras interiores e podres.	Kg	100
Batata lavada e calibrada	De boa qualidade, não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, geladas, moles, com nódoas negras interiores e podres. Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 5 cm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado.	Kg	46000
Hortelã	De boa qualidade.	Kg	10

Salsa	De boa qualidade. Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas.	Kg	50
Coentros	De boa qualidade. Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas.	Kg	50

### Lote 3 – Hortícolas ultracongelados

Bens Alimentares	Observações	Unidades	Quantidades
Alho Francês	Rodelas. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	500
Abóbora	Cubinhos. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	250
Agrião	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	100
Batata pré-frita aos cubos para forno	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg. Pré-frito.	Kg	50
Batata pré-frita rústicas para forno	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg. Pré-frito.	Kg	200
Batata pré-frita aos palitos para forno	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg. Pré-frito.	Kg	300
Brócolos	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	500
Caldo verde	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 1Kg.	Kg	100
Castanha	Miolo. Sem pele.	Kg	150
Cenoura aos cubos	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	50
Cenoura baby	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	300
Couve de Bruxelas	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	40
Curgete	Cubinhos. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	500
Couve-flor	De coloração branca, sem manchas de qualquer natureza. Cortadas em quartos, sem caule em excesso. Embaladas em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg	Kg	500
Ervilhas	De calibre igual ou inferior a 2. De coloração esverdeada e soltas. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	500
Esparregado de espinafres	Embalados em sacos de plástico com peso de aproximadamente 2,5Kg.	Kg	50
Espinafres folha	Em doses de 30g a 40g. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	200
Feijão verde	Cortado plano, curto 1 cm. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	300

Feijão verde	Feijão Verde Inteiro Fino - Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg	Kg	100
Feijão verde laminado	Feijão Verde Plano Laminado. Para sopa de feijão verde.	Kg	50
Jardineira (3 elementos)	Mistura de cenouras, feijão verde e ervilhas. As cenouras, e feijão devem ser cortados em dimensões apropriadas. Deverá indicar a percentagem de cada um dos componentes. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	500
Grelos de nabo	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	100
Macedónia de legumes	Mistura de cenouras, feijão verde, milho e ervilhas. As cenouras, e feijão devem ser cortados em dimensões apropriadas. Deverá indicar a percentagem de cada um dos componentes. Em sacos de plástico de peso aproximado 2,5 Kg	Kg	400
Mistura chinesa	Mistura de ervilhas, rebentos de feijão mungo, cenoura, ervilhas com vagem e alho francês. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg	Kg	50
Nabo	Cortado aos cubinhos. Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg	Kg	500
Nabiças	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	50
Milho doce	Embalados em sacos de plástico com peso aproximado de 2,5Kg.	Kg	400
Pimento	Mistura de pimento verde e vermelho, cortado em tiras.	Kg	25
Chamuças de legumes	Tamanho médio de aproximadamente de 40 g.	Kg	20
Hambúrguer vegetariano panado	Panado. 100% vegetariano.	Kg	50
Hambúrguer de espinafres	100% vegetariano.	Kg	200
Hambúrguer vegetariano com cogumelos	100% vegetariano.	Kg	20
Hambúrguer vegetariano com macedónia	100% vegetariano.	Kg	50
Almondegas vegetarianas	100% vegetariano.	Kg	50
Falafel	100% vegetariano. Grão-de-bico e especiarias.	Kg	30
Salsa	Picados. Embalagem de aproximadamente 250 g.	Kg	60

Coentros	Picados. Embalagem de aproximadamente 250 g.	Kg	60
----------	--	----	----

**Lote 4 – Carne congelada**

Bens Alimentares	Observações	Unid ades	Quantid ades
Carne de novilho	Em cubos. 1ª categoria. Acém comprido, chã de fora ou Pá. Corte aos cubos (sem gordura). Para estufar ou guisar.	kg	500
	Peça inteira. 1ª categoria. Acém comprido, chã de fora ou Pá. Para estufar ou guisar.	kg	250
	Bife picanha. Cortada em bifés.	Kg	50
	Bife alcatra. Cortada em bifés.	Kg	50
Carne de porco	Bifinhos do lombo. Sem gordura.	Kg	1100
	Bifés, da perna ou pá, isenta de gordura visível.	Kg	500
	Costeletas do lombo	Kg	250
	Lombo de porco	kg	2500
	Perna de porco sem osso	Kg	500
Frango	Strogonoff. Primeira qualidade. De 1ª qualidade. Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Não proveniente de aparas.	Kg	750
	Bifés. Primeira qualidade. Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens.	Kg	2500
	Peito. Primeira qualidade.	Kg	2500
	Coxas de frango. Sem osso e sem pele. Primeira qualidade.	Kg	1800
	Coxas de frango. Sem penas. Limpa. Primeira qualidade.	Kg	200
	Pernas (quartos traseiros). Sem penas. Limpa. Primeira qualidade.	Kg	3700
	Frango inteiro. Sem penas. Limpa. Primeira qualidade. Calibre 1,5 a 2 kg.	Kg	500
Peru	Coxa de peru. Sem osso e sem pele.	Kg	500
	Roti de peru. 100% coxa de peru.	Kg	100
	Perna de peru. Primeira qualidade. Sem penas e sem pele.	Kg	500
	Strogonoff. Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Sem pele. Não proveniente de aparas.	Kg	500
	Bife. Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Sem pele.	Kg	500
	Peito. Primeira qualidade.	Kg	1500

	Espetadas. Constituídas por mínimo de 70% de carne de peru (isenta de gorduras e aponevroses), toucinho e pimento verde. Peso médio entre 90 a 110 g.	kg	800
Hambúrguer de aves	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas frango e/ou peru. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 80 a 90 g.	Kg	1000
Almondegas de aves	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas frango e/ou peru. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas.	Kg	500
Almondegas de vaca	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas bovino. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas.	Kg	500
Almondegas mistas	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas.	Kg	500
Hambúrguer de novilho	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas bovino. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 80 a 90 g.	Kg	1000
Rolo de carne	Com fiambre e queijo. Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas.	Kg	250
Carne de novilho picada	Carne picada pré-embalada (congelada). Percentagem de vaca: 100% de peça limpa isenta de aparas. Deverá ser proveniente de uma peça de talho para assar/estufar: Carne de 1ª categoria, sem osso (vazia sem abas, alcatra (exceto ponta da alcatra), pojadouro, rabadilha,	Kg	2000

	acém redondo - sem cobertura) ou uma peça de talho para guisar: Carne de 2ª categoria, sem osso (chambão da perna, chambão da pá, chã de fora, acém comprido, pá, aba descarregada, cachaço). Deverá ainda ser isenta de gorduras, aponevroses e sinais de oxidação.		
Carne de frango picada	Carne picada pré-embalada (congelada). Percentagem de frango: 100% de carne de frango. Carne de 1ª categoria, sem osso.	Kg	500
Carne de peru picada	Carne picada pré-embalada (congelada). Percentagem de peru: 100% de carne de peru. Carne de 1ª categoria, sem osso	Kg	500
Cordon Bleu de peru (pré-frito)	Com queijo e fiambre. Peso médio: 90 a 110 g Confeção no forno.	Kg	100
Cordon Bleu de frango (pré-frito)	Com queijo e fiambre. Peso médio: 90 a 110 g Confeção no forno.	Kg	100
Nuggets de frango (pré-frito)	Confeção no forno.	Kg	100
Panado de frango (pré-frito)	Peso médio: 90 a 110 g Confeção no forno.	kg	1500

### Lote 5 – Pescado e salgados congelado

Bens Alimentares	Observações	Unidades	Quantidades em peso líquido escorrido
Migas de bacalhau	Bacalhau do Atlântico. <i>Gadus morhua</i> . Desfiado e demolido. Embalagens de aproximadamente 3 a 5 Kg.	Kg	2200
Migas de Paloco	Paloco do Pacífico. Desfiado e demolido. Embalagens de aproximadamente 3 a 5 Kg.	kg	1600
Bacalhau	Postas. Demolido. 400/600 <i>Gadus morhua</i>	Kg	25
Solha	Posta. Aproximadamente 120 a 150 g.	Kg	150
Tintureira	Posta. Aproximadamente 120 a 150 g.	Kg	150
Filete de Robalo	120/160 <i>D. labrax</i>	Kg	50
Filete de Dourada	120/160	Kg	50
Filete de Perca	Filete de Perca (Filete inteiro; vidragem $\leq 20$ %). Calibre mínimo de 500/1000 g.	Kg	1500
Filete de Perca	Filete de Perca (Filete inteiro; vidragem $\leq 20$ %). Calibre mínimo de 1000/2000 g.	Kg	1500

Perca		Perca do Nilo Inteira ou à posta, grande, sem cabeça. Vidragem ≤ 10%;	Kg	150
Lula		Limpa. 20/40	Kg	200
Pescada	Filete	Sem espinhas. Calibre 100/120.	Kg	800
	Lombos	Lombos de pescada 110/130. Não prensado.	Kg	500
	Chouriço de pescada	Sem espinhas e sem pele. Posta/rodela 100 g a 120 g.	Kg	100
	Inteira ou à posta	Pescada inteira ou à posta. Calibre mínimo N°3. Sem cabeça. Vidragem ≤ 20%;	Kg	600
	Inteira ou à posta	Pescada inteira ou à posta. Calibre mínimo N°5. Sem cabeça. Vidragem ≤ 20%;	Kg	250
	Medalhão	Medalhão de pescada. 100% pescada. Não prensado. Formato redondo. Aproximadamente 100 g por unidade. Sem espinhas e sem pele.	Kg	500
	Barrinhas	Barrinhas de pescada pré-frito, para forno. Peso médio: 25 a 35 g. Teor de pescada superior ou igual a 50%	Kg	500
	Filetes panados	Filetes de pescada panados, pré frito, para forno. Peso médio: 90 a 120 g. Teor de pescada superior ou igual a 50%	Kg	1500
	Filetes panados sem glúten	Filetes de pescada panados, pré frito, para forno. Peso médio: 90 a 120 g. Teor de pescada superior ou igual a 50%. SEM GLUTEN.	Kg	10
	Filetes panados	Filete de peixe branco panado, com teor de peixe superior a 70%. Sem espinhas. Pré-frito. Para confeção no forno.	Kg	100
Escamudo		Medalhão de Escamudo. Formato redondo. Aproximadamente 100 g por unidade. Sem espinhas e sem pele. Não prensado.	Kg	100
		Porção de Escamudo do Alasca. 100% Escamudo-do-Alasca. Aproximadamente 90 g a 110 g a unidade. Sem espinhas e sem pele. Não prensado.	Kg	100
		Cubos de Escamudo do Alasca. Aproximadamente 25 g a 35 g a unidade. Sem espinhas e sem pele. Peixe não prensado.	Kg	100
Tamboril		Tamboril aos cubos. Sem pele e espinhas.	Kg	100
Salmão		Filete de salmão. Calibre superior a 800 g; vidragem ≤ 20 %;	Kg	1000
		Filete de salmão. Calibre 400/800 g; vidragem ≤ 20 %;	Kg	4000
		Inteiro ou cortado às postas. Grande. Sem cabeça. Vidragem ≤ 10%;	Kg	150
Pota		Tiras de pota. Para estufar.	Kg	500



	Argolas de pota. Para estufar	Kg	100
	Tentáculos de pota. Cabeça de pota	Kg	250
	Tiras de pota panadas. Pré-frita. Para confeção no forno. Peso médio: 30 g.	Kg	1000
	Calamares à Romana. Argolas de pota, panadas, pré-fritas. Confeção no forno.	Kg	900
Placas de lasanha semi-gastro	Massa de sêmola de trigo-duro e ovos para confeção de lasanhas e canelones. Aproximadamente 200 g a unidade.	Kg	200
Massa folhada Gastronorm	Placa de massa folhada de margarina, coberta com farinha, de formato gastronorm (50 cm x 30 cm). Cada placa com aproximadamente 450 g.	Kg	200
Massa quebrada Gastronorm	Placa de massa quebrada, de formato gastronorm (50 cm x 30 cm). Cada placa com aproximadamente 450 g.	Kg	50
Base de pizza	Massa de pizza. Formato gastronorm (50 cm x 30 cm). Aproximadamente 300 g a unidade.	Kg	100
Base de pizza com Tomate Gastronorm	Massa de pizza com cobertura de molho de tomate. Formato gastronorm (50 cm x 30 cm). Aproximadamente 800 g a unidade.	Kg	400
Base de Pizza com tomate	Massa de pizza com cobertura de molho de tomate. Redonda, com aproximadamente 25 cm de diâmetro.	Kg	50
Base de Pizza com tomate	Massa de pizza com cobertura de molho de tomate. Redonda, com aproximadamente 30 cm de diâmetro.	Kg	50
Tortilha Trigo Wrap	Tortilha fina de trigo, redonda, diâmetro de 25 cm. Aproximadamente 70 g a unidade.	Kg	10
Miolo de camarão	Miolo de camarão. Calibre 80/100	Kg	100
Miolo de camarão	Miolo de camarão. Calibre 100/200	Kg	20
Delícias do mar	Sem glúten.	Kg	100
Croquetes de carne	Pré-frito. Peso médio de 30 a 40 g.	Kg	100
Rissóis de carne	Pré-frito. Peso médio de 30 a 40 g.	Kg	250
Chamuças de legumes	Pré-frito. Confeção no forno. Aproximadamente 60 a 70 g a unidade.	Kg	250
Crepes chineses	Pré-frito. Confeção no forno. Aproximadamente 40 a 60 g a unidade.	Kg	100
Pastéis de bacalhau	Pré-frito. Peso médio de 30 a 40 g.	Kg	250
Rissóis de camarão	Pré-frito. Peso médio de 30 a 40 g.	Kg	500
Rissóis de peixe	Pré-frito. Peso médio de 30 a 40 g.	Kg	250

**Lote 6 – Mercaria**

<b>Bens Alimentares</b>		<b>Observações</b>	<b>Unidades</b>	<b>Quantidades</b>
Cereais	Arroz agulha	Embalagens de 1Kg	Kg	5000
	Arroz agulha vaporizado	Embalagens de 1Kg	Kg	500
	Arroz Basmati	Embalagens de 1Kg	Kg	500
	Arroz carolino	Com certificação IGP. Embalagens de 1Kg	Kg	500
	Massa cotovelos	De 1º qualidade	Kg	300
	Massa cotovelinho	De 1º qualidade	Kg	200
	Massa Esparguete	De 1º qualidade	Kg	3000
	Massa Esparguete	Sem glúten	Kg	25
	Massa Fusilli	De 1º qualidade	Kg	1000
	Massa Fusilli tricolor	De 1º qualidade	Kg	1200
	Massa Fusilli	Sem glúten	Kg	40
	Massa Macarronete	De 1º qualidade	Kg	400
	Massa Penne	De 1º qualidade	Kg	1000
	Massa Penne	Sem glúten. De 1º qualidade	Kg	25
	Massa Lasanha	De 1º qualidade	Kg	50
	Massa Laçinhos	De 1º qualidade	Kg	700
	Massa Tagliatelle	De 1º qualidade	Kg	10
	Massa Pevide	Para canja. De 1º qualidade	Kg	200
	Massa Meada	De 1º qualidade	Kg	100
	Tortelloni de ricotta e espinafres	De 1º qualidade	Kg	50
	Flocos de batata	Flocos para puré de batata	Kg	1000
	Couscous	De 1º qualidade. Tipo marroquino.	Kg	25
	Noodles	Massa tipo chinesa, com ovo.	Kg	100
	Noodles	De arroz. Sem glúten.	Kg	20
	Fermento em pó	Embalagem de aproximadamente 150 g.	Kg	5
	Fermento de padeiro	Fermento natural feito à base de leveduras que atua à temperatura normal.	Kg	5
	Fermento de padeiro	Fresco.	Kg	5
	Açúcar	Embalagem aproximadamente de 1Kg.	Kg	250
	Agave	Xarope de agave.	Kg	10
	Farinha amido de milho	Embalagem superior a 500 g.	Kg	20
	Farinha de Trigo	De 1º qualidade, embalagens de aproximadamente 1Kg.	Kg	200

	Farinha de trigo tipo Branca de Neve	Com fermento. De 1º qualidade, embalagem de aproximadamente 1Kg	Kg	100
	Farinha de trigo T65	De 1º qualidade, embalagem de aproximadamente 1Kg	Kg	100
	Farinha de Espelta	De 1º qualidade, embalagem de aproximadamente 1Kg	Kg	10
	Farinha de Aveia	De 1º qualidade, embalagem de aproximadamente 1Kg	Kg	20
	Flocos de aveia	Flocos integrais. Grossos. De 1º qualidade, embalagem de aproximadamente 1Kg	Kg	20
	Linhaça	Linhaça moída.	Kg	5
	Bolacha Maria	Unidoses de aproximadamente 25 g.	Kg	20
	Bolacha Maria	Embalagem de aproximadamente 200 g	Kg	20
	Bolachas de água e sal	Unidoses de aproximadamente 25 g.	Kg	20
	Pão de leite	Unidoses de aproximadamente 25 g.	Kg	20
	Madalenas de laranja	Unidoses de aproximadamente 35 g.	Kg	20
	Corn Flakes	Flocos de milho tostados. Sem glúten. Sem açúcar adicionado. Nutriscore A.	Kg	20
	Muesli	Cereais de pequeno-almoço. Nutriscore A.	Kg	10
	Granola	Cereais de pequeno-almoço. Nutriscore A.	Kg	10
	Chá de menta	Saquetas individuais	Saquetas	1000
	Chá de frutos vermelhos	Saquetas individuais	Saquetas	500
	Chá de pêssago	Saquetas individuais	Saquetas	1000
	Chá de maçã e canela	Saquetas individuais	Saquetas	1000
	Chá de limão	Saquetas individuais	Saquetas	1000
Leguminosas secas	Feijão Branco	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	200
	Feijão Encarnado	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	250
	Feijão Frade	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	250
	Feijão preto	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	100

	Feijão Manteiga	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	250
	Lentilha	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	100
	Grão-de-Bico	Seco. Embalagens de aproximadamente 5 kg	Kg	350
Gorduras e Vinagre	Margarina	Embalagens de aproximadamente 1 kg.	Kg	320
	Manteiga com sal	Para barrar. Embalagens de aproximadamente 500 g.	Kg	50
	Manteiga sem sal	Para barrar. Embalagens de aproximadamente 500 g.	Kg	50
	Creme Vegetal para Barrar	Sabor a manteiga. Embalagens de 500 g	Kg	1650
	Creme 100% Vegetal para Barrar	Embalagens de aproximadamente 400 g. Sem o alergénio Leite.	Kg	10
	Azeite Virgem Extra	≤ 0,8 índice de acidez - garrafa de aproximadamente 0,75 - 1L	L	1000
	Azeite Virgem	≤ 0,8 índice de acidez - garrações de 3 a 5L	L	2250
	Óleo Alimentar	Refinado, de qualidade	L	500
	Óleo de coco	1ª qualidade.	L	10
	Vinagre balsâmico	Embalagem de aproximadamente 750 a 1000 ml.	L	50
	Vinagre balsâmico em creme	Embalagem de aproximadamente 750 a 1000 ml.	L	10
	Vinagre	Embalagens de aproximadamente 1 L.	L	400
Lácteos	Leite UHT MG 1L	Ultrapasteurizado, meio gordo, embalagens de 1L	L	3200
	Leite UHT MG 200 ml	Ultrapasteurizado, meio gordo, embalagens de 200 ml	Uni.	45000
	Leite sem lactose 200 ml	Ultrapasteurizado, meio gordo, embalagens de 200 ml	Uni	800
	Bebida vegetal 1L	De Soja ou de amêndoa. Embalagens de 1 L.	L	50
	Bebida vegetal 250 ml	De arroz, soja, aveia ou de amêndoa, embalagens de 250 ml	Uni.	250
	Iogurte sólido de aromas	Sem edulcorantes, aproximadamente 120 g	Uni	60000

	Iogurte grego natural	Sem açúcar. Embalagem superior a 1 kg	Kg	50
	Iogurte sólido sem lactose	Sem edulcorantes, aproximadamente 120 g	Uni	1000
	Iogurte líquido aromas	Sem edulcorantes, aproximadamente 155 ml	Uni	80500
	Iogurte líquido sem lactose	Sem edulcorantes, aproximadamente 160 ml	Uni	2000
	Alternativa vegetal ao iogurte sólido	Aromas. Sem leite e glúten. 100% vegetal. Aproximadamente 125 g.	Uni	500
	Leite condensado	Ingredientes: leite e açúcar.	kg	10
	Leite condensado cozido	Ingredientes: leite e açúcar.	kg	10
	Natas culinária 1 L	Nata UHT culinária 20%. Embalagem de 1 L	L	10
	Creme (Nata) vegetal 1L	Embalagem de 1 L	L	200
	Gelado de leite	Baunilha/Morango/chocolate. Peso médio entre 60 e 70 ml.	Uni.	5000
	Queijo fundido para barrar	Tipo Vaca que ri.	Kg	20
	Queijo fresco para barrar	Tipo Philadelphia.	Kg	20
	Queijo feta	Em cubos.	Kg	10
	Queijo vegan	Ralado. Plant based	Kg	10
	Queijo parmesão	Tipo parmesão. Ralado em pó.	Kg	10
	Queijo Flamengo	Fatiado	kg	1200
	Queijo Flamengo	Ralado	kg	20
	Queijo Mozzarella	Ralado	kg	20
	Queijo Mozzarella	Barra	kg	20
	Queijo Flamengo	Em barra	kg	30
Charcutaria	Chouriço	De carne	Kg	25
	Bacon	Aos cubos. Magro.	Kg	25
	Fiambre de porco	Da perna. Fatiado	kg	1000
	Fiambre de porco	Da perna. Em barra	kg	400
	Fiambre de aves	Fatiado	kg	1000
Tempero	Canela	Em pó.	kg	5
	Canela	Em pau.	kg	5
	Louro (folha)	Folhas desidratadas	kg	10
	Noz-moscada	Em pó.	kg	10
	Cominhos	Em pó.	Kg	5

	Gengibre	Em pó.	Kg	5
	Caril	Em pó.	Kg	5
	Orégãos	Folhas desidratadas	kg	20
	Pimentão doce	Em pó.	kg	10
	Pimenta branca	Em pó.	kg	8
	Pimenta preta	Em pó.	kg	8
	Açafrão	Em pó.	Kg	2
	Tomate pelado	Em frascos de aproximadamente 1 L.	L	1100
	Tomate polpa	Em frascos de aproximadamente 1 L.	L	800
	Tomate concentrado	Embalagem de aproximadamente 1L	L	10
	Tomate em pedaços	Com orégãos e manjerição.	L	10
	Molho de iogurte	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	20
	Molho de soja	Em frascos. Entre 200 ml e 0,5 L.	L	10
	Molho agri-doce	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	5
	Molho inglês	Em frascos. Entre 200 ml e 0,5 L.	L	5
	Ketchup	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	5
	Mostarda	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	5
	Maionese	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	5
	Maionese em balde	Em balde. Superior a 1 kg.	kg	10
	Mel	Em frascos. Entre 250 ml e 0,5 L.	L	5
	Sal iodado	Com teor de iodização de 30-60 mg/Kg de sal. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas. Higienizado grosso, em sacos de plástico, com um peso de 1Kg.	kg	1300
	Sal de mesa	De acordo com a legislação em vigor-embalagens 250 g.	Kg	250
	Massa de alho	Em frascos de peso superior a 1 kg.	Kg	150
	Massa de pimentão	Em frascos de peso superior a 1 kg.	kg	65
Conservas	Feijão frade	Em lata, de peso bruto superior a 0,850 Kg.	Kg	100
	Feijão preto	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	100
	Feijão manteiga	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	100

	Feijão vermelho	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	150
	Feijão branco	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	150
	Grão	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	200
	Lentilhas	Em lata, de peso bruto superior a 0,420 Kg.	Kg	50
	Leite de coco	Em lata, de aproximadamente 0,400 Kg.	Kg	25
	Atum posta	Embalagens de aproximadamente peso bruto 1Kg. Bolsas.	Kg	2500
	Atum em água	Latas de aproximadamente peso bruto 120 g	Uni	50
	Cogumelos laminados	Lata de peso aproximado peso bruto de 0,700 Kg.	Kg	1000
	Cavala posta	Lata de peso aproximado peso bruto de 0,900Kg	Kg	1200
	Ananás	Em calda. Em pedaços	Kg	30
	Cocktail de Frutas	Lata de aproximadamente 2,5 kg	Kg	100
	Azeitonas	Pretas. Às rodela. Sem caroço. Embalagens superior a 1 kg.	Kg	20
	Azeitonas	Pretas. Inteiras. Sem caroço. Embalagens superior a 1 kg.	Kg	10
	Milho	Em lata, de peso superior a 1 kg.	Kg	200
	Pickles	Em lata, de peso superior a 1 kg.	kg	10
	Salsichas tipo Frankfurt	Em lata, de peso superior a 1 kg.	Kg	150
	Salsicha vegana	De soja.	Kg	20
	Compota de morango	Mínimo 50% de fruta	kg	80
	Marmelada	Mínimo 50% de fruta	Kg	20
	Manteiga de amendoim	100% amendoim. Sem glúten.	Kg	20
Outros	Miolo de noz	Miolo de noz em metades	Kg	10
	Miolo de amêndoas	Miolo de amêndoa com pele	Kg	10
	Sumos 100%	Embalagens de aproximadamente 200 ml, constituídos apenas por sumo de fruta, sem adição de água.	Uni	53000

	Concentrado de sumo de laranja	Tipo Sunquick. Aproximadamente 70 cl.	L	50
	Batata frita	Tipo pala-pala; embalagem de aproximadamente 400 g.	Kg	200
	Batata frita	Tipo palha - embalagem de aproximadamente 400 g.	Kg	500
	Batata frita	Tipo pala-pala; embalagem de aproximadamente 45 g.	Kg	50
	Gelatina vegetal	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	200
	Pudim Flan	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	50
	Pudim de Baunilha	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	50
	Pudim de chocolate	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	50
	Mousse de chocolate	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	50
	Chocolate culinária	Em barra. Teor de cacau superior a 70%.	Kg	10
	Leite creme	Em pó, embalagens de aproximadamente 800 g	Kg	50
	Seitan	Embalagem entre 250 g a 500 g	Kg	50
	Soja fina	Embalagem entre 250 g a 500 g	Kg	100
	Soja Grossa	Embalagem entre 250 g a 500 g	Kg	50
	Tempeh	Feita a partir de feijões de soja fermentados.	Kg	20
	Tofu	Embalagem de aproximadamente 0.5 Kg	Kg	70
Pão embalado (pré-cozinhado)	Baguete integral	Congelado. Pré-cozida, com aproximadamente 100 g. Para ir ao forno.	Kg	25
	Baguete	Congelado. Pré-cozida, com aproximadamente 120 g. Para ir ao forno.	Kg	500
	Baguete sem glúten	Congelado. Pré-cozida, com aproximadamente 100 g. Para ir ao forno.	Kg	20
	Pão para cachorro	Congelado. Pré-cozido, com aproximadamente 90 g. Para ir ao forno.	Kg	100



	Pão sem glúten	Congelado. Pré-cozido, com aproximadamente 30 e 60 g. Para ir ao forno.	Kg	100
	Pão de sementes (para hambúrguer)	Congelado. Pré-cozido, com aproximadamente 90 g.	Kg	250
	Pão multicereais	Congelado. Pré-cozido, com aproximadamente 120 g. Para ir ao forno.	Kg	50
	Bolo do caco	Congelado. Pré-cozido, com aproximadamente 100 g.	Kg	300
	Wrap	Embalado. Aproximadamente 25 cm.	Kg	100
Ovo	Ovo em natureza	Tamanho L	Dúzia	100
	Ovo cozido a temperatura estável, desprovido de casca e conservado em salmoura. Ovos entre 56 e 65 g.	Ovo – De acordo com a legislação em vigor. Disponibilizado em baldes de 70 unidades	Balde com 70 ovos	320
	Ovo pasteurizado (líquido, clara)	Clara – De acordo com a legislação em vigor	Litros	20
	Ovo pasteurizado (líquido, gema)	Gema – De acordo com a legislação em vigor	Litros	20
	Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	Ovo – De acordo com a legislação em vigor	Litros	1100

### Lote 7 – Pão

Bens Alimentares	Observações	Unidades	Quantidades
Pão (25 g)	Com peso médio 25 g a unidade, constituídos por: 15% de centeio, farinha tipo 130; 35% de farinha tipo 65; 35% de farinha tipo 200; Água, 0.4% de sal; Levedura.	Unid.	285 000
Pão para o lanche (50 g)	Em bolas, com peso médio de 50 g a unidade, constituídas por: 15% de centeio, farinha tipo 130; 35% de farinha tipo 65; 35% de farinha tipo 200; Água, 0.4% de sal; Levedura.	Unid.	245 000
Pão com sementes	Para hambúrguer. Com peso médio aproximadamente de 100 g.	Unid.	4000
Baguete	Com peso médio aproximadamente de 150 g.	Unid.	8500

### 3. Notas/observações comuns a todos os lotes

- Os concorrentes podem concorrer a todos os lotes a concurso. Devem, no entanto, ter em conta ao apresentar proposta para um lote, que a mesma tem de apresentar preço unitário para todos os bens. As propostas apresentadas para um lote que contenham bens sem cotação serão objeto de exclusão.
- A entrega dos bens deve ser feita pelo adjudicatário nos locais indicados na Cláusula n.º 11 do Caderno de Encargos e nos termos descritos na referida cláusula.
- O adjudicatário deve ainda garantir o fornecimento dos bens do lote ou lotes que lhe forem adjudicados durante o decurso do contrato, ao preço unitário contratualizado, no estrito cumprimento da legislação e/ou normas em vigor.
- A quantidade dos bens presentes a concurso foi estimada para o período de vigência do contrato, a entrega será faseada conforme as necessidades, podendo não haver lugar à compra integral de todos os bens, nas quantidades descritas, nos lotes a concurso.
- Salvo modificações ao contrato, caso se verifique, por razões imprevistas, a necessidade de ultrapassar as quantidades estimadas por item, o contrato extingue-se assim que se esgote o valor contratual, ainda que existam outras posições em que os bens alimentares não tenham atingido as quantidades estimadas.