



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Juliana'.

CONCURSO PÚBLICO

**Aquisição Bens Alimentícios para as cantinas escolares do
Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o
ano letivo 2023/2024**

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 22/DECD/2023



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS
TÍTULO I
Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **aquisição, por lotes, de bens alimentícios para as cantinas escolares do Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o ano letivo 2023/2024**, na modalidade de fornecimento contínuo.

Artigo 2.º

Contrato

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

Artigo 3.º

Prazo

1 - O prazo previsto de execução é de fornecimento contínuo **até ao final do ano letivo 2023/2024**.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

2 - A data de início será a 1 de setembro 2023 até 31 de julho de 2024, totalizando 11 meses.

TÍTULO II

Obrigações contratuais

Artigo 4.º

Obrigações Principais do Adjudicatário

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 adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- a) Fornecimento dos bens objeto do presente procedimento pré-contratual em conformidade com as especificações técnicas definidos na Parte II do presente caderno de encargos;
- b) As anomalias que se verificarem durante os prazos de garantia serão de imediato comunicadas ao adjudicatário para que este proceda às necessárias substituições;
- c) As anomalias que se verificarem durante os prazos de garantia serão de imediato comunicadas ao adjudicatário para que este proceda às necessárias substituições, as quais deverão ter lugar no prazo máximo de 48 horas após a respetiva comunicação.

Artigo 5.º

Conformidade e operacionalidade dos bens

- 1 – O adjudicatário obriga-se a entregar ao Município de Valpaços os bens objeto de contrato com as características, especificações e requisitos, previstos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos e que dele fazem parte integrante.
- 2 – Os bens que constituem objeto de contrato a celebrar 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 respetivas, no que respeita à conformidade dos bens, com o contrato.
- 4 – O adjudicatário é responsável perante o Município de Valpaços, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato, que se verificarem no momento em que os mesmos lhe são entregues.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 6.º

Local da entrega dos bens objeto do contrato

- 1 – Os bens objeto do contrato devem ser entregues, diariamente no Centro Escolar de Valpaços, Escola Secundária de Valpaços, Escola EB2,3 José dos Anjos em Carrazedo de Montenegro, ou nas instalações das Piscinas Municipais de Valpaços, não sendo devidos custos de transporte.
- 2 – Os fornecimentos serão efetuados com base em requisições feitas via telefone, email ou por outro meio de comunicação, apresentadas com a devida antecedência.
- 3 – O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens em objeto do contrato, todos os documentos, em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.

Artigo 7.º

Inspeção e testes

- 1 – Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Município de Valpaços, por si ou através de terceiro por ele designado, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas nos anexos ao Presente Caderno de Encargos e se reúnam as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, sem prejuízo dos outros requisitos exigidos por lei.
- 2- A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
- 3 – Durante a fase de realização de testes, o adjudicatário deve prestar ao Município de Valpaços toda a cooperação e todo os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
- 4 – Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, para além dos mencionados nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, os respetivos custos são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 8.º

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 das



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Especificações Técnicas e anexos ao presente Caderno de Encargos deve o Município de Valpaços informar, por escrito, o adjudicatário.

2 – No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo que lhe for determinado pelo Município Valpaços, 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 Município efetua novo procedimento destinado à substituição dos bens, nos termos dos n.ºs 2 e 3 dos art.º 325 do Código dos Contratos Públicos aplicando aos adjudicatários faltosos as penalidades definidas no artigo 14.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 9.º

Garantia

Os bens entregues, terão prazo de garantia fixado pelo concorrente que, em caso de desconformidade, se obriga à sua substituição no prazo determinado pelo Município de Valpaços suportando todos os acréscimos de encargos associados e sem prejuízo da aplicação das restantes penalidades previstas no art.º 14.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 10.º

Garantia de continuidade de fornecimento

O adjudicatário deve assegurar a continuidade do fornecimento dos bens de consumo que integram o objeto do contrato, durante o período de tempo definido no artigo 3.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 11.º

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Artigo 12.º

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pela Câmara Municipal de Valpaços, nos termos das condições de pagamento propostas, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal de Valpaços das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

vencimento da obrigação respetiva.

2 - Os pagamentos associados à aquisição dos bens inerentes ao presente contrato serão efetuados após entrega faseada dos mesmos, faturação e respetiva validação até ao limite do valor contratual.

3 - Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Valpaços, 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 cheque ou transferência bancária.

Artigo 13.º

Cessão da posição contratual

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

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

- a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
- b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro.

Artigo 14.º

Penalidades

1. No caso de incumprimento de obrigações emergentes do contrato e por causa imputável ao adjudicatário, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

- a) Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato, até 10% da nota de encomenda;
- b) Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica, até 10%;
- c) Pelo incumprimento da obrigação da continuidade de fabrico e de fornecimento, até 10% do valor contratado.

2. As indemnizações devidas nos termos do presente artigo poderão ser deduzidas das somas devidas pela entidade adjudicante ao adjudicatário.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 15.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 16.º

Revisão de preços

A contratualização dos bens objeto do presente procedimento concursal não está sujeita às regras da revisão de preço.

Artigo 17.º

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da apresentação da proposta e da celebração do contrato escrito, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 18.º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Mirandela.

Artigo 19.º

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato o caderno de encargos, o programa de procedimento e a proposta do adjudicatário.
2. Em caso de dúvidas prevalece o exposto no artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 20.º

Omissões

Caberá à Câmara Municipal interpretar a parte não especialmente prevista no presente Caderno de Encargos.

PARTE II

Especificações Técnicas

TÍTULO I

NORMAS DE FORNECIMENTO

Artigo 21.º

O adjudicatário obriga-se a entregar os bens adjudicados, por sua conta e risco, de acordo com os respetivos pedidos de entrega e assegurando o seu transporte, nos locais que o Município venha a indicar na nota de encomenda, designadamente em Centro Escolar de Valpaços, Escola Secundária de Valpaços e Escola EB 2,3 José dos Anjos em Carrazedo de Montenegro, ou nas instalações das Piscinas Municipais de Valpaços.

Artigo 22.º

As operações de entrega de bens ao Município de Valpaços, deverão discriminar devidamente o artigo apresentado, o seu preço unitário e o valor global da entrega, de acordo com o Caderno de Encargos, respeitando rigorosamente as especificações dos bens colocados a concurso, definidos nos Anexos do presente Caderno de Encargos.

Artigo 23.º

1 - As encomendas serão efetuadas no **mínimo 48 horas** antes da sua entrega.

2 - As entregas serão efetuadas da seguinte forma:

- a. Carnes frescas: diariamente;**
- b. Pão: diariamente;**
- c. Frutas e legumes frescos: diariamente;**
- d. Produtos congelados: diariamente;**
- e. Outros Bens Alimentares: diariamente.**

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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 24.º

A prática de irregularidades no e durante o fornecimento, nomeadamente a recusa deste, por incumprimento dos requisitos técnicos específicos dos bens colocados a concurso, implica a aplicação ao cocontratante faltoso das penalidades constantes do Artigo 14.º da Parte I do presente Caderno de Encargos.

Artigo 25.º

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

Artigo 26.º

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

Artigo 27.º

1 - Salvo a ocorrência de situações excecionais devidamente fundamentadas, o **horário geral de entrega dos bens** é o seguinte:

- **Carnes: 8:30h às 9:30h;**
- **Legumes, Hortaliças e Frutas: 8:30h às 9:30h;**
- **Produtos congelados: 8:30h às 9:30h;**
- **Outros produtos alimentares: 8:30 às 9:30h.**

2 - As entregas que venham a ser designadas para outros locais deverão igualmente respeitar o horário definido no n.º 1.

3 - As entregas de tipologias diferentes por parte do mesmo adjudicatário, serão excecionadas pelo Município de Valpaços, permitindo a entrega conjunta prevalecendo a tipologia com o maior n.º de dias de entrega.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

TÍTULO II

REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Artigo 28.º

Os requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso são os que constam dos anexos ao presente Caderno de Encargos e que do mesmo fazem parte integrante.

Artigo 29.º

- 1 - No caso das carnes frescas, fornecidas em carcaça ou após desmancha, o documento de acompanhamento deverá conter a data de abate referente às respectivas carcaças.
- 2 - Na data de receção pelo Município, todos os produtos congelados devem apresentar uma validade mínima de 6 meses.

Artigo 30.º

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

Artigo 31.º

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.

Artigo 32.º

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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 33.º

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

Artigo 34.º

1. Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, o Município procederá ou mandará proceder ao controlo que entenderem por necessário para averiguação da sua qualidade.
2. Se o resultado do controlo efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo cocontratante.

Artigo 35.º

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

Artigo 36.º

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

Artigo 37.º

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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 38.º

A legislação aplicada ao fornecimento dos bens alimentícios, regras de higiene dos produtos alimentares, transporte, temperaturas de transporte e outras aplicadas deverão ser as seguintes:

- 1 - A higiene dos géneros alimentícios e higiene dos géneros alimentícios de origem animal deverão obedecer na íntegra ao **Decreto-Lei n.º 223/2008**, de 18 de novembro e ao **Regulamento (CE) n.º 1020/2008**, da comissão, de 17 de outubro (Anexo II e III).
- 2 - As condições técnicas e higiénicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos deverá cumprir o disposto no **Decreto-Lei n.º 207/2008**, de 23 de outubro, na sua versão mais atualizada pelo DL n.º 9/2021, de 29 de janeiro.
- 3 - Os materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, nomeadamente a carne deverão ser os estipulados no **Decreto-Lei n.º 29/2009**, de 2 de fevereiro, na sua redação mais atualizada pelo DL n.º 55/2011, de 14 de abril.
- 4 - Dar-se-á preferência à carne de bovinos nascidos, criados, abatidos e desmanchados em Portugal, a qual deverá respeitar a rotulagem estabelecida no **Despacho n.º 10818/2001**, de 23 de maio (DR n.º 119, II Série), sem prejuízo de outras medidas nacionais que irão ser adotadas nesta matéria.
- 5 - Todas as peças fornecidas deverão ser identificadas e rotuladas conforme a legislação em vigor, quer se trate de carne fresca, refrigerada e congelada. As peças que possam causar dúvidas no ato do fornecimento poderão ser recusadas sem prejuízo do Município de Valpaços.
- 6 - Os preparados de carne deverão obedecer ao estipulado no **Decreto-Lei n.º 147/2006**, de 31 de julho, na versão atual constante no DL n.º 9/2021, de 29 de janeiro.
- 7 - Toda a carne de bovino e produtos à base de carne de bovino de origem não Portuguesa terão de apresentar rotulagem de acordo com o **Regulamento (CE) n.º 1760/2000** do Parlamento Europeu e do Concelho, de 17 de julho, sem prejuízo de outras alterações que possam ocorrer nesta matéria.
- 8 - Os rótulos de carnes importadas de países terceiros devem no mínimo indicar as menções: "origem: não CE" e "local de abate".
- 9 - As firmas / Empresas concorrentes deverão apresentar um documento certificativo, emitido pelas entidades competentes, em como têm instalado ou em fase de instalação, um processo de autocontrolo imposto pelas normas gerais de



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, conforme o exposto no **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho.

Paços do Concelho de Valpaços, 21 de julho de 2023.

O Presidente da Câmara Municipal de Valpaços


Amílcar Castro de Almeida, Dr.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alicia', is written in a cursive style.

ANEXO III – CARATERÍSTICAS TÉCNICAS DOS LOTES



Aulian

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 1 – MERCEARIA

- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contrafatores que possam afetar a sua qualidade de higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto.
- O arroz deverá apresentar grão uniforme e sem impurezas.
- O sal deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e ser incolor em solução aquosa a 10%. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas e fornecido em embalagens de plásticos com o peso de 1kg devidamente identificadas com a marca.
- O vinagre a fornecer deverá ser resultante da fermentação do vinho branco. Deverá apresentar-se límpido, com cheiro, cor e sabor próprios, com respeito pelas características legais. Em garrafas plásticas de tara perdida, indicando os ingredientes, grau de acidez e outros requisitos, conforme legislação em vigor.
- O **óleo** deve ser de origem vegetal e será fornecido em embalagens de com as características legais de **3 L**.
- O enlatamento será em embalagens de *folha flandres*, herméticas, de formato cilíndrico e litografadas com a indicação do peso bruto, nome do fabricante, data de enlatamento e de validade. Bem como, qualquer anomalia de natureza de higieno-sanitária ou de outra natureza que justifique a devolução de uma embalagem origina a devolução do respetivo lote.
- O leite ultrapasteurizado deverá ser fornecido em embalagens de 1 litro, de acordo com as características legais.
- Os iogurtes deverão ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a 20 dias, a contar da data do fornecimento.
- A percentagem de gordura do queijo deve variar ente 35 e 45%. Serão rejeitados os queijos, cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificações, alterações, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.
- Os ovos a fornecer deverão ser frescos e ter a qualidade da categoria A, tamanho L (63 a 73 g). Todos os ovos terão de ter uma marcação individual, como é obrigatório a partir de janeiro de 2004 de forma a garantir a rastreabilidade.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 2 – CONGELADOS

PEIXES E MARISCOS:

- Os peixes congelados não devem revelar sinais de recongelamento, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.
- O bacalhau deverá ser de Cat. I, tipo crescido - 1500 a 2000 g, fornecido em embalagens devidamente seladas e rotuladas, indicando os tipos comerciais e as denominações comerciais da espécie.
- Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.
- Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas por alvará à congelação do peixe e dispor de câmaras de congelação próprias.

CARNE:

- A carne não deve revelar sinais de recongelamento, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%, serão fornecidos:
 - Panados de frango, o seu peso unitário deverá ser de 90 a 100g.
 - Hambúrgues e Almondegas de aves, com peso unitário de 70 a 80g e 25 a 35g respetivamente.
- Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

- Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas por alvará à congelação de vegetais, e dispondo, de câmaras de congelação próprias.

VEGETAIS:

- Os vegetais congelados não devem revelar sinais de recongelação, desidratação, oxidação, ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.

GELADOS:

- Os gelados a fornecer serão do tipo individuais.
- Os gelados não devem revelar sinais de recongelação, ou de qualquer outra natureza.
- Qualquer alteração verificada, o produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.

LOTE 3 – FRUTAS E LEGUMES

As frutas e legumes devem apresentar-se:

- Inteiros, limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis.
- Os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo serão devolvidos.
- As batatas e cebolas que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo serão devolvidos.
- As batatas deverão ser devidamente embaladas e acondicionadas em sacos de 20 kg, as cebolas por sua vez, o seu acondicionamento deverá ser em sacos de 15 kg.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 4 - CARNES

CARNE DE VITELA

- As carnes vitela deverão ser frescas e apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e apanevores excessivas.
- Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar.
- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higino-sanitárias.
- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado.
- Só serão admitidos como fornecedores as firmas / empresas abrangidas pela Regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Dá-se preferência a empresas com o sistema de autocontrolo implementado ou em fase de implementação.
- As carnes devem provir de bovinos abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais.
- Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalagem e transporte.

CARNE DE SUÍNO

- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura.
- As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer alteração que traduza longa conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

CARNES BRANCAS

- Os frangos e perus deverão ser do tipo “pronto a cozinhar” e devem apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras.
- As carcaças serão entregues no estado de fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária.
- Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas de pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo.
- Constituem ainda causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- As carcaças 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 foi o seu estado de preparação culinária.

PRODUTOS DE CHARCUTARIA

- O bacon deverá ser entremeado, de coloração branco marfim ou branco rosado, superfície lustrosa, consistência firme e com cheiro característico.
- Deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, limpas e convenientemente protegidas de poeiras.
- O queijo e o fiambre deverão ser entregues fatiados.

LOTE 5 – PÃO

- O pão deve ser cozido no dia da entrega.
- Deve-se transportar o pão acondicionado em recipientes limpos e secos que não alterem o seu cheiro, cor e sabor e nunca em sacos de farinha.
- Só serão admitidos como fornecedores as firmas / empresas abrangidas pela Regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

ANEXO IV – MAPAS DE CANTIDADES



MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

LOTE I - MERCEARIA			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - MERCEARIA FINA			
1.1	ARROZ AGULHA EXTRA LONGO BRANQUEADO (emb. de 1 kg)	3000	uni
1.2	BATATA FRITA PALHA (emb. 400 g)	2000	uni
1.3	MASSA COTOVELINHOS (emb. de 500 g)	700	uni
1.4	MASSA ESPARGUETE (emb. de 500g)	1100	uni
1.5	MASSA ESPIRAL (emb. de 500 g)	1300	uni
1.6	MASSA FUSILI TRICOLOR (emb. de 500 g)	1200	uni
1.7	MASSA MACARRONETE Grande (emb. de 500 g)	1200	uni
1.8	MASSA PEVIDE (emb. de 250 g)	400	uni
1.9	MASSA LASANHA COM OVO (emb. de 5 kg)	65	uni
1.10	MASSA SEM GLÚTEN (emb. de 500 g)	50	uni
1.11	PURÉ DE BATATA COM LEITE - Preparado para puré tipo farinha para confeccionar com água (emb. de 4 kg)	90	uni
1.12	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO T.65 (emb. de 1 kg)	30	uni
1.13	FERMENTO EM PÓ (lata de 150 g)	5	uni
1.14	VINAGRE DE VINHO BRANCO (emb. de 1 L)	780	uni
1.15	AÇÚCAR REFINADO BRANCO (emb. de 1 kg)	20	uni
1.16	CHOCOLATE EM PÓ (emb. de 1 kg)	2	uni
1.17	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (emb 24 unx0,5L)	20	uni
1.18	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (garrafão de 5 L)	4000	uni
CAPITULO II - ESPECIARIAS			
2.1	AÇAFRÃO (emb. de 1 kg)	8	uni
2.2	ALECRIM (emb. de 1 kg)	3	uni
2.3	ALHO EM PÓ (emb. de 250 g)	80	uni
2.4	CALDO DE GALINHA (emb. de 24 cubos)	15	uni
2.5	ERVAS PROVENCE (emb. de 250 g)	30	uni

2.6	LOURO EM FOLHA (emb. de 150 g)	80	uni
2.7	ÓREGÃOS EM FOLHA (emb. de 1 kg)	20	uni
2.8	PIMENTA BRANCA (emb. de 1 kg)	10	uni
2.9	PIMENTÃO DOCE (pimento seco moído) (emb. de 1 kg)	40	uni
2.10	SAL MARINHO GROSSO (emb. de 1 kg)	500	uni
2.11	SAL MESA FINO (emb. de 250 g)	70	uni
2.12	TEMPERO DE SUMO DE LIMÃO (emb. de 200 ml)	60	uni
2.13	TOMILHO (emb. de 400 g)	30	uni

CAPITULO III - ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

3.1	MARGARINA CULINÁRIA 100% VEGETAL com 59 a 69% de gordura (emb. de 1 kg)	80	uni
3.2	MARGARINA VEGETAL PARA BARRAR com teor de gordura 50% (emb. de 1 kg)	100	uni
3.3	ÓLEO ALIMENTAR 100% VEGETAL (garrafão de 3 L)	200	uni

CAPITULO IV - PRODUTOS ENLATADOS E CONSERVAS

4.1	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL (lata de 1,730 kg (peso líquido))	400	uni
4.2	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL (lata de 120 g (peso líquido))	80	uni
4.3	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 790 g)	100	uni
4.4	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 2,5 kg)	100	uni
4.5	FEIJÃO BRANCO (lata de 820 g)	400	uni
4.6	FEIJÃO BRANCO (lata de 2,5 kg)	400	uni
4.7	FEIJÃO FRADE (lata de 820g)	100	uni
4.8	FEIJÃO FRADE (lata de 2,50 kg)	100	uni
4.9	FEIJÃO PRETO (lata de 820g)	220	uni
4.10	FEIJÃO VERMELHO (lata de 820g)	200	uni
4.11	FEIJÃO VERMELHO (lata de 2,50 kg)	200	uni
4.12	GRÃO DE BICO (lata de 820g)	300	uni
4.13	GRÃO DE BICO (lata de 2,50 kg)	300	uni
4.14	GRANULADO DE SOJA FINA (emb. de 400g)	20	uni
4.15	GRANULADO DE SOJA GROSSA (emb. de 400g)	20	uni
4.16	LENTILHAS COZIDAS (emb. de 570g)	100	uni

Autêntico

4.17	MILHO DOCE (lata de 300 g)	150	uni
4.18	MILHO DOCE (lata de 2,50 kg)	100	uni
4.19	POLPA DE TOMATE (frasco de 1 kg)	700	uni
4.20	TOMATE PELADO INTEIRO (lata de 780 g)	500	uni

CAPITULO V - PRODUTOS REFRIGERADOS

5.1	IOGURTE DE AROMAS SORTIDOS (emb. de 125g)	9000	uni
5.2	LEITE MEIO GORDO (emb. de 1 L)	30	uni
5.3	MOLHO BECHAMEL COM MATÉRIA GORDA INFERIOR A 10% (emb. de 1 L)	800	uni
5.4	NATAS UHT COM 35% DE MATÉRIA GORDA (emb. de 1 L)	120	uni
5.5	QUEIJO MOZZARELA RALADO (emb. de 1 kg)	300	uni
5.6	SEITAN (emb. de 500 g)	10	uni

CAPITULO VI - DIVERSOS

6.1	OVOS CAT. A CLASSE L (emb. de 1 dúzia)	1200	uni
6.2	GELATINA PRONTA VÁRIOS SABORES, dose individual (emb. de 100 g)	9000	uni
6.3	LEITE CREME, dose individual (emb. de 100 g)	7000	uni
6.4	MOUSSE DE CHOCOLATE PRONTA, dose individual (emb. de 60 g)	7000	uni

CAPITULO VII - OUTROS

7.1	ROLO DE PELICULA ADERENTE PARA USO ALIMENTAR (45 CM x 1500 M)	20	uni
7.2	ROLO DE PAPEL VEGETAL DE 41 GR PARA COZINHA (100 M)	20	uni
7.3	ROLO DE FOLHA DE ALUMÍNIO (40 CM x 200 M)	20	uni

Handwritten signature



Handwritten signature

MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

LOTE II - CONGELADOS			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - PEIXE			
1.1	BARRINHAS DE PESCADA PANADA para forno (peso unitário de 25 a 30 g)	1 000,00	kg
1.2	BACALHAU DEMOLHADO DESFIADO	2 500,00	kg
1.3	DELÍCIAS DO MAR (emb 250g)	80,00	kg
1.4	FILETES DE ALABOTE	1 500,00	kg
1.5	FILETES DE PESCADA	800,00	kg
1.6	FILETES DE PESCADA PANADOS para forno (peso unitário de 90 a 100 g)	1 500,00	kg
1.7	FILETES DE RED FISH	1 500,00	kg
1.8	FILETES DE PEIXE GALO	700,00	kg
1.9	LOMBINHOS DE PESCADA	1 200,00	kg
1.10	LOMBINHOS DE SALMÃO	2 000,00	kg
1.11	MARISCADA	350,00	kg
1.12	MEDALHÕES DE PESCADA	2 000,00	kg
1.13	MIOLO DE AMEIOJA	200,00	kg
1.14	MIOLO DE CAMARÃO	200,00	kg
1.15	POSTA DE PERCA PARA ASSAR	1 200,00	kg
1.16	POSTA DE PESCADA SEVILHANA	900,00	kg
1.17	POLVO MARROCOS (1 a 2 Kg)	900,00	kg
CAPITULO II - CARNE			
2.1	PANADOS DE FRANGO para forno (peso unitário de 90 a 100 g)	1 500,00	kg
2.2	HAMBURGUERES DE AVES (peso unitário de 70 a 80 g)	1 500,00	kg
2.3	ALMÔNDEGAS DE AVES (peso unitário de 25 a 35g)	2 000,00	kg
CAPITULO III - VEGETARIANO			
3.1	HAMBURGUER VEGETARIANO	5,00	kg
3.2	ALMONDEGAS VEGETARIANAS	5,00	kg
CAPITULO IV - VEGETAIS			
4.1	ALHO FRANCÊS	200,00	kg

Substitua

4.2	BRÓCOLOS	900,00	kg
4.3	CENOURA EM CUBOS	350,00	kg
4.4	COUVE-FLOR	950,00	kg
4.5	ERVILHAS	300,00	kg
4.6	ESPINAFRES EM FOLHA	200,00	kg
4.7	FEIJÃO VERDE	500,00	kg
4.8	MACEDÓNIA	700,00	kg
4.9	NABIÇAS	250,00	kg
4.10	SALSA	100,00	kg
CAPITULO V - OUTROS			
5.1	GELADO DE LEITE, dose individual	2 500,00	uni
5.2	GELADO SEM LACTOSE, dose individual	80,00	uni

NOTA: Os preços apresentados devem ser por quilo de peso líquido escorrido e não por quilo de peso líquido



MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

Autógrafa

LOTE III - FRUTAS E LEGUMES

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - FRUTA FRESCA			
1.1	AMEIXA	1 000,00	kg
1.2	BANANA cat. I	8 000,00	kg
1.3	CLEMENTINA / TANGERINA cat. II	4 000,00	kg
1.4	DIÓSPIRO DE ROER	1 000,00	kg
1.5	KIWI cat. I	1 500,00	kg
1.6	LARANJA calibre 5/6 cat. II	8 000,00	kg
1.7	LIMÃO cat.II	200,00	kg
1.8	MAÇÃ GOLDEN calibre 70/75 cat. II	9 000,00	kg
1.9	MELÃO cat. II	1 500,00	kg
1.10	MELANCIA	1 500,00	kg
1.11	MORANGO cat. I	800,00	kg
1.12	NECTARINAS calibre 63/80	1 500,00	kg
1.13	PÊRA ROCHA calibre 60/70 cat. II	8 000,00	kg
1.14	PÊSSEGO calibre AA	800,00	kg
CAPITULO II - LEGUMES FRESCOS			
2.1	ABÓBORA MORANGA	500,00	kg
2.2	ALFACE FRISADA cat. II	5 000,00	kg

Aulera

2.3	ALHO FRANCÊS cat. I	500,00	kg
2.4	ALHO SECO cat. I	200,00	kg
2.5	AZEITONAS	150,00	kg
2.6	BATATA BRANCA cat. II	22 000,00	kg
2.7	BETERRABA cat. II	100,00	kg
2.8	CEBOLA calibre 50/70	10 000,00	kg
2.9	CENOURA cat. I	7 000,00	kg
2.10	COURGETE cat. I	1 000,00	kg
2.11	COUVE BRANCA cat. II	500,00	kg
2.12	COUVE CALDO VERDE (folhas cortadas em tiras finas e pequenas)	50,00	kg
2.13	COUVE CORAÇÃO cat. I	500,00	kg
2.14	COUVE LOMBARDA cat. II	900,00	kg
2.15	COUVE ROXA cat. I	200,00	kg
2.16	NABO S/ RAMA cat. II	250,00	kg
2.17	PEPINO cat. I	700,00	kg
2.18	PIMENTO VERMELHO	300,00	kg
2.19	TOMATE cat. I	2 000,00	kg



Autoren

MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

LOTE IV - CARNES

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - CARNE DE VITELA			
1.1	VITELA PARA ESTUFAR	2 000,00	kg
1.2	CARNE PICADA	1 700,00	kg
CAPITULO II - CARNE DE SUINO			
2.1	COSTELETAS DO LOMBO DE PORCO	1 000,00	kg
2.2	FEVERAS DE PORCO	700,00	kg
2.3	LOMBO DE PORCO	1 300,00	kg
CAPITULO III - CARNES BRANCAS			
3.1	FRANGO BRANCO	800,00	kg
3.2	PEITO / BIFE DE FRANGO	1 500,00	kg
3.3	PEITO / BIFE DE PERU	1 500,00	kg
3.4	PERNAS DE FRANGO	2 500,00	kg
CAPITULO IV - PRODUTOS DE CHARCUTARIA			
4.1	BACON	150,00	kg
4.2	CHOURIÇO DE VINHO	200,00	kg
4.3	FIAMBRE DA PERNA EXTRA FATIADO	20,00	kg
4.4	LINGUIÇA	80,00	kg
4.5	QUEIJO FLAMENGO FATIADO	20,00	kg



Handwritten signature

MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

LOTE V - PÃO

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
1.1	PÃO do tipo molete	75 000,00	uni