



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320



**“Aquisição de bens alimentícios para as cantinas escolares
do Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o
ano letivo 2026/2027 – Lote 1 Mercearia e Lote 2 -
Congelados”**

CONCURSO PÚBLICO

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 119 – DFP - 2026



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

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 de bens alimentícios para as cantinas escolares do Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o ano letivo 2026/2027**, na modalidade de fornecimento contínuo.
2. O presente procedimento inclui, nos termos do disposto no artigo 46.º-A do Código dos Contratos Públicos (CCP) os seguintes lotes:
 - Lote 1 – Mercearia;
 - Lote 2 – Congelados;
3. O objeto do Contrato a celebrar encontra-se classificado, de acordo com o vocabulário comum para os Contratos Públicos (CPV), aprovado como anexo ao Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, com o seguinte código:
 - **CPV: 15800000-6- Produtos alimentares diversos.**

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1 - O Contrato a celebrar por cada Lote será reduzido a escrito e é composto pelo respetivo clausulado e seus anexos.
- 2 - Contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que 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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

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.

Cláusula 3.ª

Prazo

- 1 - O prazo previsto de execução é de fornecimento contínuo **até ao final do ano letivo 2026/2027**, sem prejuízo das obrigações acessórias, contratuais e legais que devam perdurar para além da cessação do mesmo.
- 2 - A data de início será após a adjudicação e termino até 31 de julho de 2027.
- 3 - O fornecimento dos bens objeto do contrato deverá ser contínuo, sujeito a entregas parcelares requeridas pela entidade adjudicante com uma antecedência de pelo menos 48 horas relativamente à data da entrega efetiva.
- 4 - A encomenda pode ser antecedida de um contacto telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda.

Cláusula 4.ª

Preço Base e Contratual

- 1 - O preço base, de acordo com o previsto no artigo 47.º do CCP, entendido como o preço máximo que o Município se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do Contrato, é de **184 215,05 € (cento e oitenta e quatro mil, duzentos e quinze euros e cinco cêntimos)**, correspondente ao somatório dos preços base de todos os lotes, para o período previsto de 10 (dez) meses, sendo todos os valores acrescidos do IVA à taxa legal em vigor:
 - Lote 1 – Mercearia: 51.017,60 €;
 - Lote 2 – Congelados: 133.197,45 €;
- 2 - O preço contratual, de acordo com o previsto no artigo 97.º do CCP, entendido como o preço que a Entidade Adjudicante pagará pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do Contrato, será fixado de acordo com a(s) proposta(s) adjudicada(s).
- 3 - O preço referido no número anterior, definido pela(s) proposta(s) adjudicada(s) no âmbito do presente procedimento, deve incluir todos os licenciamentos, direitos, custos, encargos e despesas inerentes à execução do objeto do Contrato, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante compreendendo, nomeadamente, se aplicável, os relativos a alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e outros encargos legalmente devidos.

4 - Nos termos do art.º 46.º-A do CCP, o presente procedimento será adjudicado por Lotes.

TÍTULO II

Obrigações contratuais

Cláusula 5.ª

Obrigações Principais do Adjudicatário

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta de **forma exata e pontual**;
- b) Obrigação de manter os preços unitários apresentados para o ano letivo 2026/2027, mesmo sendo ultrapassadas as quantidades estimadas definidas no mapa de quantidades, num máximo de 20%;
- c) Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento.

2 - O Adjudicatário fica obrigado a manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de aquisição, bem como a situação contributiva regularizada perante a Autoridade Tributária e perante a Segurança Social.

3 - O Adjudicatário fica obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo, de acordo com o previsto no Contrato.

4 - A deteção de situações anómalas no âmbito da prestação de serviços obriga à sua comunicação imediata ao Município, sendo o Adjudicatário responsabilizado pelas consequências da sua não comunicação imediata.

5 - O Adjudicatário é responsável pela qualidade técnica, funcional e operacional dos bens, bem como pelo cumprimento do enquadramento legal aplicável a cada situação, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos causados por incumprimento, incluindo por eventuais perdas de garantia dos bens/serviços abrangidos.

6 - O Adjudicatário fica vinculado, nomeadamente, às seguintes obrigações:

- a) Entrega dos bens identificados na sua proposta, nos locais indicados pelo Município, em conformidade com o estipulado nas peças oficiais do procedimento;



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

- b) Comunicação à Entidade Adjudicante, se aplicável, a nomeação do Gestor de Cliente responsável pelo Contrato celebrado e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- c) Responsabilização pelos danos causados diretamente à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;
- d) Comunicação antecipada à Entidade Adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, dos factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou reparar o incumprimento em prazo razoável;
- e) Comunicação de qualquer facto que ocorra durante a execução do Contrato e que determine alterações com relevância para a prestação objeto do mesmo, designadamente, à denominação social do Adjudicatário, aos seus representantes legais, forma de obrigar, situações jurídica ou comercial, bem como às respetivas moradas e contactos indicados no Contrato e/ou fixados;
- f) Emissão da fatura após o vencimento da obrigação titulada pela mesma e respetiva entrega na morada da Câmara Municipal de Valpaços, bem como emissão de relatórios de faturação, se solicitados, que permitam à Entidade Adjudicante monitorizar o contrato celebrado;
- g) Prestação dos esclarecimentos necessários relativamente aos valores indicados na fatura, bem como emissão de nova fatura corrigida ou equivalente, se for o caso;
- h) Respeito pelas normas europeias e portuguesas, especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

7 - O Adjudicatário constitui-se, ainda, na obrigação de zelar para que o tempo de resposta a todas as matérias/questões colocadas pela Entidade Adjudicante no prazo determinado pela mesma.

8 - O Adjudicatário fica vinculado a assegurar o cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP, no que respeita à relação jurídico-laboral dos trabalhadores afetos à prestação de serviços objeto do presente contrato.

Cláusula 6.ª

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.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

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 verifiquem no momento em que os mesmos lhe são entregues.

Cláusula 7.^a

Local da entrega dos bens objeto do contrato

1 – Os bens objeto do contrato devem ser entregues, conforme o estipulado no artigo 24.º, no Centro Escolar de Valpaços, Escola Secundária de Valpaços, Escola EB2,3 Júlio do Carvalhal, em Valpaços, Escola EB2,3 José dos Anjos, em Carrazedo de Montenegro, Escola Professor José Ribeirinha Machado, em Vilarandelo, 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 objeto do contrato, todos os documentos, em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.

Cláusula 8.^a

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 mesmo, 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 – Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, para além dos mencionados nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, os



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

respetivos custos são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 9.^a

Discrepâncias

1 – No caso de os bens entregues não satisfazerem os requisitos e exigências legais, ou no caso de se verificarem discrepâncias relativamente às definições constantes das 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 de 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.º do Código dos Contratos Públicos aplicando aos adjudicatários faltosos as penalidades definidas na cláusula 16.º do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 10.^a

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 na cláusula 16.º do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 11.^a

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.

Cláusula 12.^a

Sigilo

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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Cláusula 13.^a

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 30 dias após a receção pela Câmara Municipal de Valpaços das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o 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 transferência bancária.

Cláusula 14.^a

Cessação

O Contrato cessará nas seguintes situações:

- a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
- b) Caducidade ou resolução;
- c) Demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostos pelos organismos oficiais competentes;
- d) Por acordo entre as partes.

Cláusula 15.^a

Resolução do Contrato

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



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Cláusula 16.^a

Penalidades

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, nos seguintes termos:

Penalidades	Valores
Não cumprimento dos prazos (dia e hora) acordados para cada uma das entregas de bens alimentares encomendados; De acordo com a cláusula 26.º do Caderno de Encargos.	250,00 € por cada ocorrência
Quantidade em falta e/ou em incumprimento com a designação dos bens alimentares constantes da descrição de cada lote.	Preço unitário do bem alimentar x n.º ou quantidade de bens alimentares em falta
Qualidade dos bens entregues em incumprimento, não estando de acordo com a ficha técnica do produto constante na proposta.	250,00 € por cada ocorrência

2 - As anomalias verificadas serão enviadas pelo gestor de contrato via email. Caso se verifique a reincidência da anomalia será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros).

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 prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

4 - A cobrança das eventuais sanções em que o fornecedor incorra será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por acerto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.

5 - As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

6 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, as entidades adquirentes podem resolver os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso do fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

7 - O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.

Cláusula 17.^a

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.

Cláusula 18.º

Revisão de preços

- 1 - O preço contratual é fixo e não está sujeito a qualquer revisão de preços.
- 2 - Não haverá lugar a adiantamentos no âmbito da execução do Contrato.

Cláusula 19.^a

Outros encargos

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

Cláusula 20.^a

Gestor do Contrato

1. Nos termos e para os efeitos do previsto no artigo 290.º-A do CCP, é designado pelo órgão competente para contratar o gestor de contrato, cuja identificação e, em cumprimento do disposto da alínea i) do n.º 1 do art.º 96.º do CCP, constará de cláusula do contrato a celebrar se a sua redução a escrito for exigível.
2. Sem prejuízo do previsto no CCP, compete ao Gestor do Contrato monitorizar a execução do mesmo e comunicar ao Adjudicatário desvios, defeitos ou outras anomalias na respetiva execução, propondo as medidas corretivas que, em cada caso, se revelarem adequadas.
3. Após a avaliação da documentação apresentada com a proposta ou ainda por consulta aos relatórios de progresso que forem sendo apresentados/aprovados durante a execução do Contrato, a Entidade Adjudicante poderá efetuar vistorias para verificar se o objeto contratual refletido na proposta adjudicada está a ser cumprido.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Cláusula 21.^a

Foro competente

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

Cláusula 22.^a

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.

Cláusula 23.^a

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

Cláusula 24.^a

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, Escola EB 2,3 Júlio do Carvalhal, em Valpaços, Escola EB 2,3 José dos Anjos, em Carrazedo de Montenegro, Escola Professor José Ribeirinha Machado em Vilarandelo, e/ou nas instalações das Piscinas Municipais de Valpaços.

Cláusula 25.^a

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.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

1

Cláusula 26.^a

1 - As encomendas serão efetuadas no **mínimo 48 horas** antes da sua entrega.
2 - As entregas dos géneros alimentícios, por lote, serão efetuadas impreterivelmente de acordo com as encomendas emitidas pela entidade adjudicante, nos seguintes dias e horários:

a) **Lote 1 – Mercaria - Segundas-feiras e quartas-feiras, entre as 8:30 horas e as 10 horas;**

b) **Lote 2 – Congelados - Segundas-feiras e quartas-feiras, entre as 8:30 horas e as 10 horas;**

4 - O adjudicatário obriga-se a assegurar o cumprimento rigoroso dos dias e horários de entrega estabelecidos no presente Caderno de Encargos, salvo em situações excecionais devidamente justificadas e previamente aceites pela entidade adjudicante.

5 - O adjudicatário compromete-se a proceder à entrega dos bens que lhe sejam solicitados dentro dos prazos e condições definidos no presente Caderno de Encargos.

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

Cláusula 27.^a

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 na cláusula 16.^a da Parte I do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 28.^a

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.

Cláusula 29.^a

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.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

TÍTULO II

REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Cláusula 30.^a

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.

Cláusula 31.^a

Na data de receção pelo Município, todos os **produtos congelados** devem apresentar uma **validade mínima de 6 meses**.

Cláusula 32.^a

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.

Cláusula 33.^a

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.

Cláusula 34.^a

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.

Cláusula 35.^a

Relativamente aos adjudicatários de bens alimentares que não tenham nos seus estabelecimentos, sistemas de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar,



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320



nomeadamente o sistema "HACCP", o Município poderá solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.

Cláusula 36.^a

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.

Cláusula 37.^a

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

Cláusula 38.^a

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.

Cláusula 39.^a

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.

Cláusula 40.^a

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).



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

- 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.
- 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 Conselho, 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 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, 20 de Ago de 2026.

O Presidente do Município de Valpaços

(Jorge Mata Pires, Eng.)



f2

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

ANEXO III – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS LOTES



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 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.
- **Os iogurtes** deverão ser fornecidos com um prazo de **validade** não inferior a **20 dias**, a contar da data do fornecimento, assim como as gelatinas, o leite creme e as mousses de chocolate.
- **O puré de batata em farinha com leite**, preparado desidratado para confeção de puré de batata, contendo leite na sua composição, acondicionado em embalagens de 5 kg, podendo a embalagem exterior ser constituída por unidades individuais de 500 g a 1 kg, perfazendo o peso total de 5 kg.
- Atum em posta em óleo, em saco de 1 Kg.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 2 – CONGELADOS

PEIXES E MARISCOS:

- Os peixes congelados não devem revelar sinais de recongelação, 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 dispondo de câmaras de congelação próprias.

CARNE:

- A carne não deve revelar sinais de recongelação, 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 80g a 100g e deverão ter a indicação de preparação para forno.
- 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 de carnes, e dispondo, de câmaras de congelação próprias.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

12

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.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

f

ANEXO IV – MAPAS DE QUANTIDADES

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Valpaços que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas. Em todas as posições que sejam mencionadas marcas, deverão considerar as mesmas ou equivalentes.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Lote 1 – Mercaria

LOTE I - MERCEARIA			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
1 MERCEARIA FINA			
1.1	ARROZ AGULHA EXTRA LONGO BRANQUEADO (emb. de 1 kg)	3 200	un
1.2	ARROZ VAPORIZADO (emb. de 1 kg)	100	un
1.3	MASSA COTOVELINHOS (emb. de 500 g)	1 500	un
1.4	MASSA ESPARGUETE (emb. de 500g)	1 400	un
1.5	MASSA ESPIRAL (emb. de 500 g)	1 500	un
1.6	MASSA FUSILI TRICOLOR (emb. de 500 g)	1 500	un
1.7	MASSA MACARRONETE Grande (emb. de 500 g)	1 700	un
1.8	MASSA PEVIDE (emb. de 250 g)	700	un
1.9	MASSA LASANHA COM OVO (emb. de 5 kg, podendo ser constituída por embalagens individuais de 500 g a 1 kg)	70	un
1.10	MASSA SEM GLÚTEN (emb. de 400 g a 500 g)	20	un
1.11	PURÉ DE BATATA COM LEITE - preparado desidratado para confeção de puré de batata, com leite, acondicionado em embalagens de 5 kg, podendo a embalagem exterior ser constituída por unidades individuais de 500 g a 1 kg, perfazendo o peso total de 5 kg.	80	un
1.12	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO T.65 (emb. de 1 kg)	120	un
1.13	FERMENTO EM PÓ (lata de 100g a 200g)	10	un
1.14	VINAGRE DE VINHO BRANCO (emb. de 0,75 L a 1 L)	500	un
1.15	AÇÚCAR REFINADO BRANCO (emb. de 1 kg)	100	un
1.16	CHOCOLATE EM PÓ (emb. de 1 kg)	8	un
2 ESPECIARIAS			
2.1	AÇAFRÃO (emb. de 1 kg)	5	Kg
2.2	ALECRIM (emb. de 400 g a 1 kg)	5	kg
2.3	ALHO EM PÓ (emb. de 1 Kg)	100	kg
2.4	CALDO DE GALINHA em cubos de 10g (embalagens de 8, 12, 24, 48) mas deverá indicar o preço por cubo.	100	un
2.5	ERVAS PROVENCE (emb. de 250 g a 400 g)	10	kg
2.6	LOURO EM FOLHA (emb. de 150 g a 1 kg)	10	kg
2.7	NOZ MOSCADA MOÍDA (emb. de 500 g a 1 kg)	10	kg
2.8	ÓREGÃOS EM FOLHA (emb. de 200 g a 1 kg)	10	kg
2.9	PIMENTA BRANCA (emb. de 1 kg)	5	un



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

2.10	PIMENTÃO DOCE (pimento seco moído) (emb. de 1 kg)	70	un
2.11	SAL MARINHO GROSSO (emb. de 1 kg)	800	un
2.12	SAL MESA FINO (emb. de 250 g)	100	un
2.13	TEMPERO DE SUMO DE LIMÃO (emb. de 200 ml a 1 L)	60	L
2.14	TOMILHO (emb. de 150g a 400 g)	7	kg
3	ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS		
3.1	MARGARINA CULINÁRIA 100% VEGETAL com 59 a 69% de gordura	150	kg
3.2	CREME VEGETAL PARA BARRAR sabor a Manteiga, com 50% a 75% de gordura (emb. de 250g, 400g ,500g ou 1 kg)	150	kg
3.3	ÓLEO ALIMENTAR 100% VEGETAL (garrafão de 3 L)	300	un
4	PRODUTOS ENLATADOS E CONSERVAS		
4.1	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL em bolsa de 1 kg	1100	un
4.2	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL (lata de 120 g (peso líquido))	50	un
4.3	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 780 g a 1 kg)	150	un
4.4	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 2,5 kg a 3 kg)	300	un
4.5	FEIJÃO BRANCO (lata de 820 g a 1 kg)	250	un
4.6	FEIJÃO BRANCO (lata de 2,5 kg a 3 kg)	400	un
4.7	FEIJÃO FRADE (lata de 820 g a 1 kg)	100	un
4.8	FEIJÃO PRETO (lata de 820 g a 1 kg)	250	un
4.9	FEIJÃO PRETO (lata de 2,5 kg a 3 kg)	300	un
4.10	FEIJÃO VERMELHO (lata de 820 g a 1 kg)	200	un
4.11	FEIJÃO VERMELHO (lata de 2,5 kg a 3 kg)	150	un
4.12	GRÃO DE BICO (lata de 820 g a 1 kg)	250	un
4.13	GRÃO DE BICO (lata de 2,5 kg a 3 kg)	150	un
4.14	GRANULADO DE SOJA FINA (emb. de 400g)	15	un
4.15	LENTILHAS COZIDAS (emb. de 350 g a 600 g)	30	un
4.16	MILHO DOCE (lata de 300 g a 500 g)	250	un
4.17	MILHO DOCE (lata de 2,50 kg a 3 kg)	150	un
4.18	POLPA DE TOMATE (frasco de 1 L)	1 000	un
4.19	SALSICHAS TIPICAMENTE ALEMÃ (frasco de 6 a 8 unidades)	50	un
4.20	TOMATE PELADO INTEIRO (lata de 780 g a 1 kg)	500	un
5	PRODUTOS REFRIGERADOS		
5.1	IOGURTE DE AROMAS SORTIDOS (emb. de 120g a 125g)	10 000	un



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

5.2	MOLHO BECHAMEL COM MATÉRIA GORDA INFERIOR A 10% (emb. de 500 ml a 1 L)	600	L
5.3	NATAS UHT COM MATÉRIA GORDA INFERIOR A 36% (emb. de 1 L)	500	un
5.4	QUEIJO MOZZARELA RALADO (emb. de 1 kg)	500	kg
5.5	SEITAN (emb. de 300 g a 500 g)	10	kg
6 DIVERSOS			
6.1	GELATINA PRONTA VÁRIOS SABORES, dose individual (emb. de 100 g)	6 500	un
6.2	LEITE CREME, dose individual (emb. de 100 g a 130 g)	6 500	un
6.3	MOUSSE DE CHOCOLATE PRONTA, dose individual (emb. de 55 g a 60 g)	6 500	un
7 OUTROS			
7.1	ROLO DE PELÍCULA ADERENTE PARA USO ALIMENTAR (30 a 45 CM x 300 M)	10	un
7.2	PAPEL VEGETAL PARA COZINHA com 35-40 gr	10	un
7.3	ROLO DE FOLHA DE ALUMÍNIO (29 a 35 CM x 200 M)	15	un

Lote 2 – Congelados

LOTE II - CONGELADOS			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
1 PEIXE			
1.1	BACALHAU DEMOLHADO DESFIADO	2 500	kg
1.2	DELÍCIAS DO MAR (emb. 250g)	200	kg
1.3	FILETE DE ABRÓTEA	1 000	kg
1.4	FILETES DE PESCADA PANADOS para forno (peso unitário de 90 a 100 g)	2 500	kg
1.5	LOMBINHOS DE PESCADA (peso unitário 80 a 130 g)	2 500	kg
1.6	LOMBINHOS DE SALMÃO (peso unitário 120 a 350 g)	3 500	kg
1.7	MIOLO DE CAMARÃO (calibre 60/80 a 40/60)	150	kg
1.8	POSTA DE MARUCA	1 300	kg
1.9	POSTA DE PERCA PARA ASSAR	1 300	kg
1.10	POSTA DE PESCADA SEVILHANA	1 000	kg
2 CARNE			
2.1	PANADOS DE FRANGO para forno (peso unitário de 80 g a 100 g)	100	kg
3 VEGETARIANO			
3.1	HAMBURGUER VEGETARIANO	10	kg
3.2	ALMONDEGAS VEGETARIANAS	15	kg
4 VEGETAIS			



J

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

4.1	ALHO FRANCÊS	150	kg
4.2	BRÓCOLOS	1 000	kg
4.3	CENOURA EM CUBOS	700	kg
4.4	COUVE-FLOR	1 000	kg
4.5	ERVILHAS	400	kg
4.6	ESPINAFRES EM FOLHA	110	kg
4.7	FEIJÃO VERDE	550	kg
4.8	MACEDÓNIA	750	kg
4.9	NABIÇAS	70	kg
5	OUTROS		
5.1	BATATA PRÉ-FRITA AOS CUBOS	1 000	kg
5.2	GELADO DE LEITE, dose individual	2 000	uni
5.3	GELADO SEM LACTOSE, dose individual	70	uni