# 

# Parte I

# Cláusulas Jurídicas

# Capítulo I

# Disposições Gerais

## 

## Artigo 1º

## Objeto do contrato

O objeto do contrato consiste no fornecimento de bens alimentares para o refeitorio do Agrupamento de Escolas de Vila Viçosa doravante designado por entidade adjudicante, de acordo com as especificações técnicas definidas no presente Caderno de Encargos.

## Artigo 2º

## Forma e documentos contratuais

1. O contrato será reduzido a escrito nos termos do Art. 96º do Código dos Contratos Públicos;
2. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
   1. Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   2. Os esclarecimentos e as rectificações relativas ao caderno de encargos;
   3. O presente caderno de encargos;
   4. A proposta adjudicada;
   5. Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

## Artigo 3º

## Preço base e Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto de contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante, obriga-se a pagar ao adjudicatário o resultado da multiplicação dos preços unitários constantes da proposta adjudicada pelas quantidades efetivamente requisitadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, os relativos à deslocação dos meios de transporte até ao local de fornecimento dos bens, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

## Artigo 4º

## Prazo de Vigência

O fornecimento dos produtos de acordo com as condições constantes do caderno de encargos e da proposta adjudicada é válido de 01.01.2015 a 31.12.2015.

# Capítulo II

# Obrigações contratuais

# Secção I

# Obrigações do fornecedor

## 

## Artigo 5º

## Obrigações principais do fornecedor

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem, para o fornecedor, as seguintes obrigações principais:
2. Obrigação de dar resposta às solicitações da entidade adjudicante no prazo máximo de 48 horas;
3. Obrigação de fornecer todos os bens nos termos definidos na sua proposta;
4. Obrigação de garantir o bom fornecimento dos produtos alimentares, procedendo ao transporte em boas condições de conservação, para o local de destino;
5. Obrigação de resolução dos problemas detetados no âmbito dos fornecimentos contratados;
6. O concorrente obriga-se a substituir imediatamente, por sua conta, toda ou qualquer parte do fornecimento que não possa ser aceite por não condizer com o estipulado no respectivo Caderno de Encargos;

## Artigo 6º

## Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos previstos neste Caderno de Encargos e anexos, que dele fazem parte integrante.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições, de modo a serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto de contrato que existam no momento em que os bens são entregues à entidade adjudicante.

## Artigo 7º

## Entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nos prazos estipulados para as entregas, após a emissão da requisição, na seguinte morada:

Agrupamento de Escolas de Vila Viçosa

Rua Horta do Reguengo

7160-201 Vila Viçosa

1. Com a entrega dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o adjudicatário.
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respectivos documentos, designadamente, licenças, guias de transporte ou outros exigidos por lei, que devem acompanhar os bens desde o local de embarque até ao local de entrega, são da responsabilidade do adjudicatário.

## Artigo 8º

## Verificação

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público procede, à verificação dos mesmos, com vista a averiguar, se correspondem às quantidades requisitadas e se reúnem as características, especificações e requisitos definidos neste Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. No caso de se averiguar que existem desconformidades, os bens objeto do contrato serão devolvidos e o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no mais curto espaço de tempo, à substituição dos bens e ao cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.

## Artigo 9º

## Garantia de continuidade de fornecimento

1. Sem prejuízo de outras obrigações assumidas, o adjudicatário deve assegurar a continuidade do fornecimento dos produtos que integram os bens objeto do contrato.
2. Para o efeito, fica o adjudicatário, obrigado, a comunicar por escrito, à entidade adjudicante, qualquer alteração anormal ou imprevisível das circunstâncias, por motivos que lhe sejam alheios, designadamente, quando o bem adjudicado deixar de ser produzido pela respetiva fábrica.
3. Verificando-se a não produção de determinado produto, o adjudicatário, obriga-se a apresentar um produto com características técnicas equivalentes e a fornecê-lo sem qualquer custo adicional ou aumento do preço inicial, proposto para o produto adjudicado.

## Artigo 10º

## Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objecto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
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 fornecedor 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.
4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do fornecimento total dos bens a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à protecção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas colectivas.

# Secção II

# Obrigações do Contraente Público

## Artigo 11º

## Condições de pagamento

1. As condições de pagamento do encargo do fornecimento são fixadas de acordo com as regras a seguir estabelecidas:
   1. As quantias devidas, nos termos dos artigos anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva;
   2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento e conferência dos bens;
   3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve comunicar-se ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida;
   4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto 1.1., as faturas são pagas através de transferência bancária;
   5. Independentemente, do referido nos números anteriores, os pagamentos a efetuar ao abrigo do presente contrato só se efetivarão depois de verificados todos os formalismos legais a que obedecem as despesas públicas;

# Capítulo III

# Penalidades contratuais e resolução

## Artigo 12º

## Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante, pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função do incumprimento, nos seguintes termos:
   1. Pelo incumprimento das caraterísticas dos produtos contratualizados, até 5% do valor das faturas a pagar;
   2. Sempre que o fornecimento não se realizar por causa imputável ao adjudicatário, este fica obrigado a indemnizar a entidade adjudicante, em 10% do preço do fornecimento correspondente ao que não tenha sido efetuado;
   3. Em caso de necessidade, para suprir o fornecimento em falta, poderá, a entidade adjudicante, adquirir a outro adjudicatário o fornecimento dos bens, ficando a diferença de preço, se houver, da responsabilidade do adjudicatário;
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante, pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 15% do valor das faturas, por pagar;
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infracção, 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 do presente artigo;
5. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelos danos emergentes;
6. Para além destas penalidades, acima descritas, poderá ser aplicado o regime contraordenacional previsto na Parte IV, artigos 455º a 464º, do Código dos Contratos Públicos, caso o comportamento do adjudicatário seja considerado demasiado lesivo ou prejudique o regular funcionamento da entidade adjudicante.

## Artigo 13º

## Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário / co-contratante, 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:
   1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
   2. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   3. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
   4. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
   5. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
   6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
   7. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte;
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afectadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao incumprimento resultante da força maior.

## Artigo 14º

## Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na Lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
   1. Quando, por motivos imputáveis ao adjudicatário, o período de interrupção de todo ou parte do fornecimento seja superior a 4 falhas consecutivas ou a 5 falhas intercaladas há lugar à rescisão do contrato;
   2. Em que o incumprimento implique grave prejuízo para a realização do interesse público, subjacente à relação jurídica contratual.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao co-contraente, a qual produz efeitos 30 dias após a receção da mesma, mas não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante.

## Artigo 15º

## Resolução por parte do co-contratante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o co-contratante pode resolver o contrato quando:
   1. Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
   2. Os poderes do contraente público tipificados no artigo 302º do Código dos Contratos Públicos, para efeitos de conformação da relação contratual, sejam exercidos de forma contrária à boa fé.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial;
3. Nos casos da alínea a) do nº 1 do artigo 332º, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar;
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444º do Código dos Contratos Públicos.

# Capítulo IV

# Resolução de litígios

## Artigo 16º

## Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal da Comarca de Vila Viçosa, com expressa renúncia a qualquer outro.

# Capítulo V

# Disposições finais

## Artigo 17º

## 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 ou subcontratação, sem autorização da entidade adjudicante.
2. À cessão da posição contratual e subcontratação aplica-se o disposto nos artigos 316º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.

## Artigo 18º

## Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. O fornecedor ou adjudicatário deverá comunicar à entidade pública adjudicante as alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

a) Aos poderes de representação no contrato de fornecimento celebrado;

b) Ao nome ou denominação social;

c) Ao endereço ou sede social;

d) A quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua aplicação.

## Artigo 19º

## Contagem dos prazos

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

## Artigo 20º

## Legislação aplicável

Em tudo o que for omisso observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação complementar.

# 

# Parte II

# Cláusulas técnicas

## Artigo 21º

## Condições gerais de execução

1. Os produtos alimentares adjudicados, sejam ou não fabricados pelos concorrentes, devem adequar-se aos níveis de qualidade pretendidos, de acordo com as indicações das fichas de caracterização do Caderno de Encargos. Em especial, a execução deve obedecer às seguintes condições:
   1. Respeitar os regulamentos e normas técnicas aplicáveis a cada tipo de produto. A documentação técnica dos concorrentes deve fazer referência explícita às normas adotadas na conceção e na execução dos produtos;
   2. Utilizar materiais, componentes e processos de fabrico que permitam obter as características finais exigidas.

## Artigo 22º

## Especificações e documentação técnica

1. As especificações dos produtos alimentares a fornecer devem corresponder às que foram indicadas na documentação técnica da proposta adjudicada.
2. Sempre que se torne necessário qualquer esclarecimento sobre as especificações dos produtos, ou sobre a documentação técnica apresentada em concurso, a entidade adjudicante poderá exigir do adjudicatário a apresentação de documentação técnica adicional.

## Artigo 23º

## Horários de entrega dos produtos

1. Por questões de segurança devem os fornecedores garantir que as entregas **não são feitas** nos períodos de maior circulação de alunos no recinto escolar, nomeadamente, entre as 10h e as 10h15; as 13h25 e as 13h40 e as 16h45 e as 16h55;

2. Os produtos devem ser entregues entre as 11:15 e as 13:00 e entre as 14:30 até as 16:00.

## 

## Artigo 24º

## Caracterização dos produtos

**Lote 1:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 1.1 | Gelatinas (Ananas/Morango) | saquetas | 200 |
| 1.2 | Leite-creme | saquetas | 230 |
| 1.3 | Mousse de Chocolate | saquetas | 80 |
| 1.4 | Puré de Batata ( flocos) | kg | 300 |
| 1.5 | Óleo Risso Chef 10L | Lt | 750 |
| 1.6 | Batata palitos | kg | 2500 |
| 1.7 | Batata cubos | kg | 200 |
| 1.8 | Espinafres (congelado) | kg | 330 |
| 1.9 | Ervilhas (congelado) | kg | 250 |
| 1.10 | Jardineira (congelado) | kg | 180 |
| 1.11 | Feijão-verde (congelado) | kg | 150 |
| 1.12 | Alho francês (congelado) | kg | 120 |
| 1.13 | Brócolos (congelado) | Kg | 150 |
| 1.14 | Couve-flor (congelado) | kg | 150 |

**Lote 2:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 2.1 | Batata | Kg | 10000 |
| 2.2 | Cebola | Kg | 1100 |
| 2.3 | Alhos | kg | 350 |

**Lote 3:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 3.1 | Filetes pescada | Kg | 400 |
| 3.2 | Tubarão azul | Kg | 100 |
| 3.3 | Pescada posta n.º 3 | kg | 430 |
| 3.4 | Peixe espada branco | Kg | 350 |
| 3.5 | Solha | Kg | 450 |
| 3.6 | Lula limpa 10/20 | kg | 500 |
| 3.7 | Pescada inteira | Kg | 245 |
| 3.8 | Medalhões de pescada | Kg | 280 |
| 3.9 | Red - Fish | kg | 100 |
| 3.10 | Maruca posta | Kg | 200 |
| 3.11 | Filete de salmão | kg | 100 |
| 3.12 | Bife de anequim | kg | 450 |
| 3.13 | Abrótea posta n.º 3 | kg | 150 |
| 3.14 | Filete de perca | kg | 350 |
| 3.15 | Douradinhos | kg | 100 |
| 3.16 | Imperiais de pescada | kg | 100 |
| 3.17 | Rolinhos de salsicha | Unid. | 2500 |
| 3.18 | Peixe espada preto | kg | 300 |
| 3.19 | Bacon | kg | 10 |

**Lote 4:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 4.1 | Tamboril Posta | Kg. | 200 |
| 4.2 | Cação p/ fritar | Kg.. | 250 |
| 4.3 | Cação posta | kg | 200 |
| 4.4 | Tintureira | Kg | 200 |
| 4.5 | Pasteis de bacalhau | Unid. | 3500 |
| 4.6 | Croquete Carne | Unid. | 1440 |
| 4.7 | Rissóis de carne | Unid. | 2000 |
| 4.8 | Rissóis de Pescada | Unid. | 7100 |

## 

## Lote 5:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 5.1 | Abóbora | Kg | 270 |
| 5.2 | Alfaces | Kg | 2800 |
| 5.3 | Agriões | Molho | 180 |
| 5.4 | Alho Francês | Kg | 100 |
| 5.5 | Bananas | Kg | 2500 |
| 5.6 | Brócolos | Kg | 200 |
| 5.7 | Caldo verde | kg | 62 |
| 5.8 | Cenouras | Unid. | 3300 |
| 5.9 | Coentros | Molho | 160 |
| 5.10 | Clementinas | kg | 200 |
| 5.11 | Courgette | Kg | 160 |
| 5.12 | Feijão verde | Kg | 130 |
| 5.13 | Couve de Flor | Kg | 380 |
| 5.14 | Couve Lombardo | Kg | 80 |
| 5.15 | Kiwis | Kg | 150 |
| 5.16 | Laranjas | Kg | 1400 |
| 5.17 | Melão | kg | 60 |
| 5.18 | Melancia | Kg | 100 |
| 5.19 | Nabiça | Kg | 70 |
| 5.20 | Nabos | Kg | 30 |
| 5.21 | Pepino | Kg | 35 |
| 5.22 | Peras | Kg | 2300 |
| 5.23 | Maçãs | Kg | 2500 |
| 5.24 | Massa de pimentão | Kg | 35 |
| 5.25 | Pimentão verde | Kg | 85 |
| 5.26 | Poejos | Molho | 20 |
| 5.27 | Repolho | Kg | 160 |
| 5.28 | Salsa | Molho | 75 |
| 5.29 | Tangeras | Kg | 170 |
| 5.30 | Tomate | Kg | 50 |
| 5.31 | Xuxos | kg | 20 |
| 5.32 | Juliana | kg | 40 |
| 5.33 | Hortelã | Molho | 50 |

## Lote 6:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 6.1 | Almondegas | kg | 280 |
| 6.2 | Perna de Borrego | kg | 200 |
| 6.3 | Jardineira de Borrego | kg | 230 |
| 6.4 | Pato | kg | 350 |
| 6.5 | Alho picado | kg | 210 |
| 6.6 | Cebola picada | kg | 320 |
| 6.7 | Cebola às rodelas | kg | 30 |

**Lote 7:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 7.1 | Douradinhos (formo) | Kg | 100 |
| 7.2 | Bife Frango panado | Kg | 300 |
| 7.3 | Filete de pescada (forno) | Kg | 450 |
| 7.4 | Panado de frango (forno) | Kg | 100 |
| 7.5 | Nuguets ( forno) | Kg | 100 |
| 7.6 | Lasanha carne | Kg | 100 |
| 7.7 | Lasanha vegetal | Kg | 100 |
| 7.8 | Migas de paloco | kg | 750 |

## 

## Lote 8:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 8.1 | Azeite – 3Lt | Lt | 1500 |
| 8.2 | Azeite – 0,75Lt | Lt | 120 |

**Lote 9:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 9.1 | Papossecos | Unid | 25000 |
| 9.2 | Pão de centeio de 50grs | Unid. | 50000 |
| 9.3 | Pão 400 grs | Unid | 720 |

**Lote 10:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 10.1 | Ovos classe M castanhos | Unid | 6000 |

## Lote 11:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 11.1 | Milho (Lt 400grs) | Unid. | 36 |
| 11.2 | Salsichas (Lt 25 pares) | Unid | 450 |
| 11.3 | Atum (Lt 1730grs) | Unid. | 300 |
| 11.4 | Tomate (Lt 2,5 kg) | Unid | 350 |
| 11.5 | Polpa de tomate | Unid. | 150 |
| 11.6 | Vinagre 0.75l | Unid. | 150 |
| 11.7 | Sal bisnaga | Unid. | 400 |
| 11.8 | Cogumelos laminados (Lt 1,200grs) | Unid. | 150 |
| 11.9 | Açafrão (pct 1kg) | Unid | 1 |
| 11.10 | Leite | Ltr | 500 |
| 11.11 | Vinho (pct 1L) | Ltr | 450 |
| 11.12 | Óleo (gf 1L) | Ltr | 170 |
| 11.13 | Pimentão doce (pct 1kg) | kg | 10 |
| 11.14 | Açúcar | kg | 15 |
| 11.15 | Arroz | kg | 700 |
| 11.16 | Esparguete | kg | 350 |
| 11.17 | Massa miúda | kg | 180 |
| 11.18 | Massa Tagliatelle | kg | 100 |
| 11.19 | Massa Tricolor | kg | 280 |
| 11.20 | Farinha | kg | 75 |
| 11.21 | Grão (Lt 1,650grs) | Lts | 165 |
| 11.22 | Feijão branco | kg | 20 |
| 11.23 | Feijão catarino | kg | 125 |
| 11.24 | Feijão frade | kg | 70 |
| 11.25 | Knorr peixe (Emb 8cubos) | Cubos | 410 |
| 11.26 | Knorr Galinha (Emb 96 cubos) | Cubos | 3000 |
| 11.27 | Knorr Arroz (Emb 8 cubos) | Cubos | 300 |
| 11.28 | Margarina | Kg | 120 |
| 11.29 | Sal | kg | 320 |
| 11.30 | Batata palha | kg | 350 |
| 11.31 | Canela | kg | 1 |
| 11.32 | Molho Bechamel (pct1L) | Ltr | 50 |
| 11.33 | Sumos S/Gás (gf1,5L) | Gf | 30 |
| 11.34 | Salada de fruta | Lts | 20 |
| 11.35 | Ananás em rodelas | Lts | 30 |
| 11.36 | Pêssego em metades | Lts | 30 |
| 11.37 | Natas (pct 1Ltr) | Ltr | 550 |

## 

## Lote 12:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 12.1 | Entremeada | kg | 40 |
| 12.2 | Costeletas cachaço (porco) | kg | 330 |
| 12.3 | Costeletas lombo (porco) | kg | 380 |
| 12.4 | Pá cortado em migos | kg | 810 |
| 12.5 | Porco febras da perna | kg | 150 |
| 12.6 | Porco lombo fatiado | kg | 165 |
| 12.7 | Porco cachaço fatiado | Kg | 250 |
| 12.8 | Novilho jardineira | kg | 560 |
| 12.9 | Coelho partido p/ fritar | kg | 200 |
| 12.10 | Chouriço de porco branco | kg | 75 |
| 12.11 | Hambúrgueres | kg | 1000 |
| 12.12 | Bife amaciado | kg | 220 |
| 12.13 | Carne picada | kg | 130 |

## Lote 13:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 13.1 | Gelatina individuais | Unid | 3200 |
| 13.2 | Pudim Flan individuais | Unid | 4300 |
| 13.3 | Pudim Chocolate/Baunilha individuais | Unid | 2500 |
| 13.4 | Yogurtes frutos batidos individuais | Unid | 1512 |

**Lote 14:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Designação do Produto | | Unid. | Qtd |
| 14.1 | Peru (bife) | Kg | 200 |
| 14.2 | Frango (bife) | Kg | 250 |
| 14.3 | Frango (partido em 4) aprox 1,200gr | Kg | 650 |
| 14.4 | Frango (partido em 8) | kg | 1800 |

**Observações complementares**

Salientam-se como características a cumprir:

* Todos os produtos deste lote deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:
  + Designação do produto;
  + Ingredientes;
  + Tipo;
  + Nome do fabricante;
  + Localidade e origem do fabricante;
  + Data de fabrico / lote;
  + Modo de conservação;
  + Durabilidade mínima.
* Análises

Serão mandadas executar as que forem necessárias para analisar o grau de integridade bromatológica dos produtos.

* Causas de rejeição
  + Todas as que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame de caracteres organoléticos ou ainda químico histológico ou microbiológico.

Haverá motivo de rejeição quando:

* + Entrar na sua composição carne e gorduras que não tenham a sua origem no porco ou cujas percentagens não sejam legais
  + Se apresentarem moles, descorados, com cheiro e sabores anormais, mal curados, fracturados, com bolores, congelados, endurecidos, excesso de humidade, retardados, contendo tecidos ou substâncias não permitidas ou deficiente embalagem a vácuo;
  + Se verifique a falta ou desvio das condições ou características expressas neste caderno de encargos;