



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA

REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS

SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

CONTRATO

OBJETO

**AQUISIÇÃO DE LEGUMES FRESCOS PARA AS MESSES DO CENTRO DE
FORMAÇÃO DA FIGUEIRA DA FOZ**

LOTE 3

OUTORGANTES

- **PRIMEIRO OUTORGANTE: GUARDA NACIONAL REPUBLICANA**
- **SEGUNDO OUTORGANTE: RECHEIO - CASH & CARRY, S. A.**

FORMALIDADES LEGAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 21/EG/2017



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA

REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS

SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

MINUTA DE CONTRATO

Aos vinte um dias do mês de abril de 2017, nas instalações da Repartição de Administração de Recursos Internos, na Escola da Guarda, Rotunda da Escola Prática, 2745-331, em Queluz, celebram o presente contrato: -----

Como primeiro outorgante, e doravante designado como contraente público, em representação do Estado - Guarda Nacional Republicana, pessoa coletiva n.º 600 008 878, o Exmo. Comandante da Escola da Guarda, em substituição, Coronel João Carlos Merim Bento, conforme despacho exarado na Informação n.º 34/SRL/EG, de 03 abril de 2017, por delegação de competências. -----

Como segundo outorgante, e doravante designado como fornecedor, RECHEIO, CASH & CARRY S. A., com o NIF 500 145 415, com sede na Rua Ator António Silva, n.º 7, 2.º Piso, 1600-404 Lisboa, representada no ato pelos senhores António Manuel Matoso Barracho, titular do CC n.º 041159055, com o NIF n.º 171252411, e Luís Filipe Mendes Leal, titular do CC n.º 105691259, com o NIF n.º 189771380, ambos com residência profissional na rua Actor António Silva, n.º 7, 2º piso, 1600-404 Lisboa, na qualidade de representantes legais, os quais tem poderes para outorgar o presente contrato, conforme documentos junto ao processo. -----

O presente contrato foi precedido de Concurso Público n.º 21/EG/2017, com base no disposto na alínea b) do n.º 1 do art.º 20.º e art.º 130.º e seguintes, do Código dos Contratos Públicos (CCP), nos termos e condições constantes das cláusulas seguintes: -

CLÁUSULA 1.ª

OBJETO

O presente Contrato compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a “AQUISIÇÃO DE LEGUMES FRESCOS PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DA FIGUEIRA DA FOZ”. -----

CLÁUSULA 2.ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos. ----
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos: -----
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar; -----
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos; ----
 - c) O presente Contrato; -----
 - 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 art.º 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no art.º 101.º desse mesmo diploma legal. -----

CLÁUSULA 3.ª

PRAZO

O contrato inicia a sua vigência após a assinatura e mantém-se em vigor até à entrega dos bens ao contraente público em conformidade com os respetivos termos e

condições, com a data limite de 31 de dezembro de 2017, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato. -----

CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

SUBSECÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4.ª OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Contrato ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorre para o fornecedor a obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta. -----

CLÁUSULA 5.ª CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

1. O fornecedor obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato que dele faz parte integrante. -----
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam. -----
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens. -----
4. O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues. -----

CLÁUSULA 6.ª

ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas condições e no local indicado na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato. -----
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respectivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor. -----

CLÁUSULA 7.ª

ANÁLISE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, a uma análise quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na Parte II do presente Contrato e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei. -----
2. Durante a fase da análise, o fornecedor deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito. -----

CLÁUSULA 8.ª

DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS

1. Aquando da análise da cláusula anterior se verificar defeitos ou discrepâncias relativamente aos bens que estão definidos na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo de 2 (duas) horas, às substituições necessárias para garantir a qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos. -----
2. Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de nova análise, nos termos da cláusula anterior. -----

SUBSECÇÃO II
DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 9.^a
OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato. -----
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do 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. -----

SECÇÃO II
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 10.^a
PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido. -----
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças. -----

CLÁUSULA 11.ª
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respectiva. -----
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo. -----
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar 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 n.º 1, as faturas são pagas pelo Sistema de Meios de Pagamento do Tesouro através de transferência eletrónica interbancária para o NIB indicado pelo adjudicatário. -----

CLÁUSULA 12.ª
ATRASO NOS PAGAMENTOS

1. Em caso de atraso da Guarda Nacional Republicana no pagamento das faturas referidas na cláusula anterior, tem o fornecedor o direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora. -----
2. Em caso de desacordo sobre o montante devido, deve a Guarda Nacional Republicana efetuar o pagamento sobre a importância em que existe concordância do fornecedor. -----
3. Quando as importâncias pagas nos termos previstos no número anterior forem inferiores àquelas que sejam efetivamente devidas ao fornecedor, em função da apreciação de reclamações deduzidas, tem este direito a juros de mora sobre essa diferença, nos termos do disposto no n.º 1. -----
4. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento. -----
5. Em caso de incumprimento imputável à Guarda Nacional Republicana, o fornecedor, independentemente do direito de resolução do contrato que lhe assista, nos termos do disposto no art.º 332.º do CCP, pode invocar a exceção de não cumprimento nos termos do art.º 327.º do CCP. -----

CAPÍTULO III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 13.ª
PENALIDADES CONTRATUAIS

1. No caso de entregas feitas para além do horário definido para a Entidade Adjudicante na Parte II do presente contrato, com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava, poderá ser aplicada uma penalidade de 15% do valor da encomenda respeitante ao dia do atraso. -----
2. No caso da não entrega da quantidade encomendada pela Entidade Adjudicante poderá ser aplicada uma penalidade de 50% do valor da encomenda. -----
3. No caso do transporte dos produtos não obedecer às regras estipuladas pelo Código de boas práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, conforme exigido no ponto 7 da parte II do presente Contrato, poderá ser aplicada uma penalidade de 10% do valor da requisição. -----
4. Independentemente dos valores apurados após a aplicação das fórmulas constantes nas alíneas anteriores, a quantia da penalidade contratual a aplicar, nunca será inferior a € 100,00 (cem euros). -----
5. O pagamento a que se refere os números anteriores, deverá ser efetuado na Secção de Recursos Financeiros da Escola da Guarda, mediante notificação deste e no montante que dela conste. -----
6. As prestações pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente. -----
7. A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329 do CCP. -----
8. Em caso de necessidade, poderá a entidade adjudicante proceder a aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do adjudicatário. -----
9. Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a entidade adjudicante proceder a resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 15.ª deste Contrato. -----

CLÁUSULA 14.ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar. -----
2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas. -----
3. Não constituem força maior, designadamente: -----
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham; -----
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados; -----
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam; -----
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais; -----
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança; -----
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem; -----
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros. -----
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte. -----

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

CLÁUSULA 15.ª

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. -----
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante. -----

CLÁUSULA 16.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando: -----
- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros. -----
2. Nos casos previstos na alínea a), do n.º 1, 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. -----
3. 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 art.º 444.º do CCP. -----

CAPÍTULO IV
OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

CLÁUSULA 17.ª

PARA CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

Para garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais pode a entidade adjudicante proceder à retenção de até 10 % do valor dos pagamentos a efectuar. -----

CAPÍTULO V
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 18.ª

FORO COMPETENTE

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

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 19.ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP. -----

CLÁUSULA 20.ª

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. As notificações e comunicações entre as partes relativas ao presente contrato devem ser efetuadas através de telecópia, correio eletrónico com aviso de entrega ou carta registada com aviso de receção, endereçados para as seguintes moradas ou números: -----

a) **GUARDA NACIONAL REPUBLICANA** -----

Escola da Guarda -----

- Repartição de Administração dos Recursos Internos -----
- Secção de Recursos Logísticos -----
- Rotunda da Escola Prática, 2745-331, Queluz -----
- Tel: 214 347 230; 214 347 231 -----
- Email: eg.srl@gnr.pt -----
- ✓ Messe do Centro da Figueira da Foz -----
 - E-mail: eg.cfff.sabe@gnr.pt -----
 - Telefone: 233 402 320 -----

b) RECHEIO, CASH & CARRY, S. A. -----

- Rua Ator António Silva, n.º 7, 2.º Piso, 1600-404 Lisboa -----
- Telf.: [217 526 600](tel:217526600) -----
- Fax.: 217 526 199 -----
- NIF: 500 145 415 -----
- E-Mail: recheio@jeronimo-martins.pt -----

2. As notificações e comunicações consideram-se feitas nas datas previstas no art.º 469.º do Código dos Contratos Públicos (CCP). -----

CLÁUSULA 21.ª
CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 22.ª
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa. -----

CLÁUSULA 23.ª
DISPOSIÇÕES FINAIS

1. Os pagamentos ao abrigo do presente contrato serão efetuados após a verificação dos formalismos legais em vigor para o processamento das despesas públicas. -----

2. O procedimento relativo ao presente contrato foi autorizado por despacho de 17 de fevereiro de 2017, exarado na Informação n.º 06/SRL/EG, de 13 de fevereiro de 2017, do Exmo. Major-General Comandante da Escola da Guarda, Domingos Luís Dias Pascoal, ao abrigo do despacho de delegação de competências n.º 7947/2016, de 24 de maio, publicado no DR n.º 115-2.ª série, de 17 de junho, do Exmo. Tenente-General Comandante-Geral da Guarda Nacional Republicana. -----
3. O fornecimento objeto do presente contrato foi adjudicado por despacho de 06 de abril de 2017, exarado na Informação n.º 34/SRL/EG, de 05 de abril de 2017, do Exmo. Comandante da Escola da Guarda, em substituição, Coronel João Carlos Meirim Bento, por delegação de competências. -----
4. A minuta relativa ao presente contrato foi aprovada por despacho de 06 de abril de 2017, exarado na Informação n.º 34/SRL/EG, de 05 de abril de 2017, do Exmo. Comandante da Escola da Guarda, em suplência, Coronel João Carlos Meirim Bento, por delegação de competências. -----
5. O encargo, resultante do presente contrato é de € 10.116,63 (dez mil, cento e dezasseis euros e sessenta e três cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal de 6% no valor de € 607,00 (seiscentos e sete euros), o que totaliza a importância de € 10.723,63 (dez mil, setecentos e vinte e três euros e sessenta e três cêntimos).
6. O presente contrato será suportado por conta das verbas inscritas no Orçamento do Estado, da Guarda Nacional Republicana, do ano de 2017, na rubrica de classificação económica: D. 02.01.06.00.00 - AQUISIÇÃO DE GÉNEROS PARA CONFECIONAR, conforme, a conforme Informação de Cabimento n.º 9741705506, de 03 de fevereiro de 2017, da RARI/EG. -----
7. Este contrato é constituído por 50 (cinquenta) páginas e foi elaborado em duplicado, sendo um exemplar para cada um dos outorgantes. -----
8. Depois de o segundo outorgante ter feito a apresentação dos documentos de habilitação exigidos nos termos do disposto no art.º 81.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), o contrato foi assinado pelos representantes de ambas as partes.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. BENS A ADQUIRIR

LOTE 3 (CENTRO DE FORMAÇÃO DA FIGUEIRA DA FOZ)

LEGUMES FRESCOS			
DESIGNAÇÃO DO PRODUTO	UN.	QTD	PREÇO UN.
Alface	Kg	127	0,85
Alhos secos	Kg	65	0,99
Batata cozer - Branca ou Asterix, calibre 45 mm / 70 mm	Kg	10.192	0,35
Batata fritar - Red Scarlet ou Agria, calibre 45 mm / 70 mm	Kg	2.230	0,44
Batatinha - calibre 25 mm / 45 mm	Kg	1.147	0,42
Caldo verde	Kg	192	0,99
Cebola	Kg	2.421	0,33
Cenoura	Kg	2.408	0,35
Coentros	Kg	19	3,49
Couve Roxa	Kg	127	0,69
Espinafres	Kg	76	1,29
Lombardo	Kg	637	0,59
Pimentos vermelhos	Kg	26	1,49
Pimentos verdes	Kg	89	1,19
Salsa	Kg	26	2,49
Tomate	Kg	2.842	0,79

2. CARATERÍSTICAS DOS BENS

a. LEGUMES FRESCOS

A B Ó B O R A

I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) pertencentes a espécies do género Curcubita, como sejam Curcubita pepo, Curcubita moschata e Curcubita máxima, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Abóbora - Fruto de plantas rasteiras pertencentes ao género *Curcubita*.

III. CARATERÍSTICAS

As abóboras devem ser:

- Inteiras;
- Sãs;
- Limpas, especialmente isentas de terra, todas as impurezas e de resíduos de produtos de tratamento;
- Firmes;
- Não rebentadas e sem rachas superficiais, cicatrizadas ou não;
- Desprovidas de humidade exterior anormal, bolores e podridões;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- A cor e o sabor da polpa devem ser típicos da espécie;
- O estado do produto e o grau de maturação devem ser tais que as abóboras possam suportar o transporte e o manuseamento e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- As embalagens devem estar limpas e isentas de corpos estranhos;
- As abóboras expedidas a granel devem ser isoladas do piso e das paredes dos dispositivos de transporte através de um

meio de proteção adequado, novo e limpo e não suscetível de transmitir um gosto ou cheiro anormal ao fruto.

V. CALIBRAGEM

- O calibre mínimo é de 3 quilos.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de abóboras que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% de abóboras que não apresentem o calibre mínimo.

A G R I ã O

I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) pertencentes a espécies do género *Curcubita*, como sejam *Curcubita pepo*, *Curcubita moschata* e *Curcubita máxima*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Agrião - Plantas de *Nasturtium officinale* R. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

III. CARACTERÍSTICAS

Os agriões devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;

- Não espigados;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os agriões devem ser apresentados em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas agriões da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

A L F A C E

I. ÂMBITO

Variedades de *Lactuca sativa* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Alface - Planta hortícola, da família Cichoriaceae, tipicamente folhosa.

III. CARACTERÍSTICAS

As alfaces devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigados;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas alfaces da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- O acondicionamento deve ser racional para um dado calibre e uma dada embalagem, isto é sem pressão excessiva;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas às alfaces.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso unitário.

Calibre mínimo - 300 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de peças que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas;

- Calibre - 5% de peças que não apresentem o calibre mínimo.

A L H O F R A N C Ê S

I. ÂMBITO

Variedades de *Allium porrum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Alho francês - Planta hortícola, da família Alliaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Os produtos devem apresentar-se com as seguintes características:

- Inteiros (esta disposição não se aplica às raízes e à extremidade das folhas que podem ser cortadas);
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras; contudo as raízes podem estar ligeiramente cobertas de terra aderente;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- De aspeto fresco, sem folhas secas ou murchas;
- Sem floração;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma eventual lavagem;
- Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os alhos franceses podem ser apresentados alinhados regularmente na embalagem ou em molhos, apresentados ou não em embalagem;

- A parte visível do conteúdo da embalagem ou do molho deve ser representativa do conjunto. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e conter apenas alhos franceses da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo e por cima da saliência do pé.

Calibre mínimo - 30 mm.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou peso, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.
- Calibre - 5% em número ou peso, que não apresentem o calibre mínimo.

A L H O S E C O

I. ÂMBITO

Alhos das variedades (cultivares) de *Allium sativum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado seco.

II. DEFINIÇÃO

Alho - Bolbo da planta de *Allium sativum* L., pertencente à família das Liliáceas.

III. CARACTERÍSTICAS

Os bolbos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isentos de matéria estranha visível;

- Isentos de contusões ou cortes;
- Suficientemente secos para suportar o transporte, manuseamento, conservarem-se em boas condições e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de odor e/ou sabor estranhos;
- Com as raízes cortadas rente ao bolbo;
- Sem falta de dentes.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas alhos da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativo do conjunto.

Os alhos devem ser acondicionados de maneira a assegurar uma proteção conveniente dos mesmos.

Os materiais devem ser novos, limpos e de uma natureza que não possa causar alterações externas ou internas nos alhos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo e por cima da saliência do pé.

Calibre mínimo - 30 mm.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou peso, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas;
- Calibre - 5% em número ou peso, que não apresentem o calibre mínimo.

B A T A T A

I. ÂMBITO

Tubérculos de *Solanum tuberosum* que se destinem ao consumo humano.

II. DEFINIÇÃO

Batata e batatinha - tubérculos das variedades de *Solanum tuberosum*, pertencente à família das Solanaceae.

III. CARACTERÍSTICAS

Tendo em conta as tolerâncias admitidas, os tubérculos, depois de acondicionados e embalados, devem apresentar-se:

- Inteiros, são e firmes;
- Bem conformados (e bem encascados no caso da batata de conservação);
- Limpos, isentos de matéria estranha visível nomeadamente terra, adubos e pesticidas;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de insetos (vivos ou mortos) e respetivas picadas;
- Isentos de sarna vulgar profunda (*Streptomyces scabies*) ou sarna pulverulenta (*Spongospora subterranea*);
- Isentos de sarna vulgar superficial (*Streptomyces scabies*) sobre mais de 1/4 da superfície;
- Com uma capacidade de conservação que permita a permanência pelo menos 7 dias em armazém sem entrar em decomposição e/ou putrefação;
- Isentos de defeitos externos ou internos que prejudiquem o seu valor, apresentação comercial ou culinária, tais como:
 - ✓ Roeduras;
 - ✓ Queimaduras pelo gelo ou pelo sol;
 - ✓ Contusões e cortes;
 - ✓ Abrolhos ou grelos;
 - ✓ Manchas esverdeadas que permaneçam após o descasque;
 - ✓ Pinta ferrugenta;
 - ✓ Coração oco ou vidrado;

- ✓ Podridão seca ou húmida;
 - ✓ Deformações ou más conformações que sejam suscetíveis de provocarem desperdício apreciável após descasque;
 - ✓ Enegrecimento após cozedura e/ou fritura;
 - ✓ Tubérculos desfeitos após cozedura;
 - ✓ Consistência mole ou com excesso de gordura após fritura.
- Os tubérculos terão de ter uma boa apresentação culinária após cozedura.
 - Entende-se por boa apresentação culinária após cozedura tubérculos que se apresentem bem conformados, com coloração uniforme e típica da variedade, não desfeitos nem com filamentos fibrosos à superfície, uniformemente cozidos, no exterior como no interior, e sem manchas de qualquer cor (verdes, castanhas, pretas) nem de qualquer tamanho.
 - O desperdício após descasque (manual ou mecânico) não poderá exceder 30% do peso inicial da amostra recolhida para análise.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Nos fornecimentos, o conteúdo de todas as embalagens deve ser homogéneo no que diz respeito à coloração da polpa e epiderme e conter apenas tubérculos da mesma variedade;
- Os tubérculos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, com aberturas que garantam uma ventilação conveniente, limpas e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos mesmos.
- Na rotulagem deverá constar a denominação de venda, constituída pela designação “batata de conservação” ou “batata primor” ou “batata nova”, seguida do nome da variedade.

V. CALIBRAGEM

- As batatas devem estar calibradas, pelo sistema de “malha quadrada”;
- Para a batata de conservação e primor o calibre deve situar-se entre 45 mm e 70 mm;
- Para tubérculos que não possuam o calibre mínimo atrás mencionado devido às características morfológicas da variedade, aceitam-se os que tiverem um peso mínimo de 75 gr;
- Em cada embalagem, a diferença de calibre entre o menor e o maior tubérculo não pode exceder 25 mm;
- Para a batatinha, o calibre deve situar-se entre 25 mm e 45 mm.

VI. TOLERÂNCIAS

QUALIDADE: Em cada embalagem, 3% em peso, de tubérculos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas de qualidade. Não se admite qualquer tolerância para tubérculos atacados de:

- Podridão seca ou húmida;
- Míldio;
- Mal murcho;
- Traça ou outros insetos ou larvas dos mesmos.

CALIBRE: Em cada embalagem, 3% em peso, de tubérculos que não apresentem o calibre mínimo ou com uma diferença igual ou superior a 25 mm entre o maior e o menor.

C A L D O V E R D E

I. ÂMBITO

Variedades de Brassica oleracea L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor cortadas em tiras.

II. DEFINIÇÃO

Caldo Verde - Folhas das variedades de couve (Brassica oleracea L.) apresentadas em tiras.

III. CARATERÍSTICAS

As tiras devem apresentar-se:

- Sãs; são excluídas as atingidas por bolores, podridão ou alterações que as tornem impróprias para consumo;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- A zona do corte deve ter aspeto fresco e turgescente;
- Finas e sem pedaços de talo grossos que prejudiquem a apresentação culinária do produto;
- Isentas de excesso de humidade ou eventualmente líquido de escorrências;
- Limpas ou seja desprovidas de terra ou de qualquer outro substrato e isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentas de lesões provocadas pelo gelo;
- Num estado tal que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

III. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As embalagens devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.
- A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

IV. CALIBRAGEM

Não se aplica.

V. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em peso de tiras, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

C E B O L A

I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Allium cepa* L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no seu estado inalterado.

II. DEFINIÇÃO

Cebola - Bolbo da planta de *Allium cepa* L., pertencente à família das Liliáceas.

III. CARACTERÍSTICAS

Os bolbos devem ser:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações de modo a torná-los impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de danos causados pelo gelo;
- Suficientemente secos para suportar o transporte, manuseamento, conservarem-se em boas condições e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Nos bolbos que se destinem a ser armazenados, as duas primeiras películas exteriores assim como a haste devem estar completamente formadas e secas);
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de odor e/ou sabor estranhos;
- A haste deve estar torcida ou apresentar um corte seco e não ultrapassar 4 cm de comprimento.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As cebolas devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente das mesmas;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Calibre mínimo: 70 mm

A diferença de diâmetro entre a cebola mais pequena e a maior, contidas na mesma embalagem, não deve exceder 20 mm.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso de cebolas que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso de cebolas que não apresentem o calibre mínimo.

C E N O U R A

I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Daucus carota* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Cenoura - Raiz da planta *Daucus carota* pertencente à família das Apiaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Os produtos devem apresentar-se:

- Inteiros e firmes;

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isto é, isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Não espigados;
- Não lenhosos;
- Sem bifurcações ou raízes secundárias;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma eventual lavagem;
- Apresentar um estado e um grau de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cenouras da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo ou pelo peso da raiz sem rama.

Calibre mínimo - 20 mm ou 50 gr de peso.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de peças que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% de peças que não apresentem o calibre mínimo.

C H E I R O S

I. ÂMBITO

Plantas aromáticas (“cheiros”) que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Salsa - Planta herbácea da espécie *Petroselinum crispum*

Coentros - Planta herbácea da espécie *Coriandrum sativum*

Hortelã - Plantas herbáceas das espécies de *Mentha* L.

III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar-se com as seguintes características:

- Sãs; são excluídas as atingidas por bolores, podridão ou alterações que as tornem impróprias para consumo;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpas e preparadas ou seja praticamente desprovidas de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigadas;
- Isentas de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cheiros da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados

devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

C O U R G E T T E

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Cucurbita pepo L. colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Courgette - Fruto das diversas variedades de Cucurbita pepo L., planta pertencente à família das Cucurbitáceas.

III. CARACTERÍSTICAS

As courgettes devem apresentar-se:

- Inteiras, incluindo um pedúnculo que pode estar ligeiramente danificado;
- sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- isentas de humidades exteriores anormais;
- isentas de odores e sabores estranhos;

- firmes e isentas de cavidades e fendas;
- numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado das courgetes devem permitir-lhes:
 - ✓ suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
 - ✓ chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

O calibre das courgetes é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):
Calibre mínimo - 15 cm
- Pelo seu peso:
Calibre mínimo - 150 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;

- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

C O U V E R O X A

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Brassica olerácea colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Couve Roxa - nome vulgar, genérico, das diversas variedades cultivares da espécie Brassica oleracea L., (ou Brassica sylvestris (L.) Mill.) da família das Brassicaceae, a que também pertence o nabo e a mostarda.

III. CARATERÍSTICAS

As couves roxas devem apresentar-se:

- Inteiras;
- sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- isentas de humidades exteriores anormais;
- isentas de odores e sabores estranhos;
- firmes e isentas de cavidades e fendas;
- numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado da couve roxa deve permitir-lhe:
 - ✓ suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
 - ✓ chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

O calibre da couve roxa é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):

Calibre mínimo - 20 cm

- Pelo seu peso:

Calibre mínimo - 500 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

E S P I N A F R E

I. ÂMBITO

Variedades de Spinacia oleracea L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Espinafre - Vegetal de folhas verdes escuras pertencente à família das Quenopodiáceas. Espécie *Spinacia oleracea* L.

III. CARATERÍSTICAS

Os espinafres devem apresentar-se:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- De aspeto fresco;
- Desprovidos de hastes florais;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma eventual lavagem;
- Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias;
- As folhas devem ter a coloração e aspeto normais para a variedade e época de colheita;
- Para espinafres apresentados em molhos, a parte que compreende a raiz deve ser cortada imediatamente abaixo da base das folhas exteriores;
- O comprimento do pecíolo, para espinafres não apresentados em molhos, não deve exceder 10 cm;
- Não serão aceites espinafres “Nova Zelândia” (*Tetragonia tetragonioides*).

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os espinafres podem ser apresentados em folhas ou em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas espinafres da mesma origem, variedade e qualidade;

- Não é permitido misturar na mesma embalagem espinafres em folhas com espinafres em molhos;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

O calibre dos espinafres não é obrigatória.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 10%, em peso, de espinafres que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.

G R E L O S E N A B I Ç A S

I. ÂMBITO

Planta hortícola Brassica rapa L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Parte aérea da planta hortícola Brassica rapa L., em flôr (**grelo**) e sem Flôr (**nabiça**), da família Brassicaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo; Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes e sem folhas amareladas;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;

- Não espigados, no caso das nabijas;
- Sem a flor aberta, no caso dos grelos;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Devem ser apresentados em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas plantas da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos molhos;

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

L O M B A R D O

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Brassica olerácea colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Lombardo - nome vulgar, genérico, das diversas variedades cultivares da espécie *Brassica oleracea* L., (ou *Brassica sylvestris* (L.) Mill.) da família das Brassicaceae, a que também pertence o nabo e a mostarda.

III. CARATERÍSTICAS

A couve lombarda deve apresentar-se:

- Inteira;
- sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- isentas de humidades exteriores anormais;
- isentas de odores e sabores estranhos;
- firmes e isentas de cavidades e fendas;
- numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado do lombardo deve permitir-lhe:
 - ✓ suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
 - ✓ chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;

- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

O calibre da couve lombarda é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):

Calibre mínimo - 40 cm

- Pelo seu peso:

Calibre mínimo - 1500 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

N A B O

I. ÂMBITO

Raízes da planta *Brassica rapa* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Nabo - Raíz da planta hortícola, *Brassica rapa* L., da família Brassicaceae

III. CARACTERÍSTICAS

Os nabos devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;

- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Sem rama agregada;
- Limpos e isentos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter nabos da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos molhos.

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de nabos que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

F E I J Ã O V E R D E

I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Feijão-verde: Vagens de feijão das variedades (cultivares) de *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L.

III. CARATERÍSTICAS

O produto deve apresentar-se:

- Inteiro e turgesciente;
- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Muito tenro, isento de pergaminho;
- Sem grão nem fio;
- Isento de qualquer defeito;
- Limpo, isto é, isento de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isento de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovido de cheiro ou sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado de desenvolvimento tal que se parta facilmente à mão e que lhe permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas feijão-verde da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória;

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos;

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pela largura máxima da vagem.

Calibre mínimo - 9 mm

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5%, em peso, de feijão-verde que não se encontre em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5%, em peso, de feijão-verde que não apresente o calibre mínimo.

PEPINO

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Cucumis sativus* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Pepino - Fruto das diversas variedades de *Cucumis sativus* L., planta pertencente à família das Cucurbitáceas.

III. CARATERÍSTICA

Os pepinos devem apresentar-se:

- Inteiros, com aspeto fresco;

- são; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpos e isentos de matérias estranhas visíveis;
- isentos de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- isentos de humidades exteriores anormais;
- isentos de odores e sabores estranhos;
- firmes e isentos de cavidades e fendas;
- sem gosto amargo e com as sementes tenras;
- O desenvolvimento e o estado dos pepinos devem permitir-lhes:
 - ✓ suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitos, e
 - ✓ chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

O calibre dos pepinos é determinado:

Pelo seu peso unitário:

- ✓ Calibre mínimo - 200 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

P I M E N T O

I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) de *Capsicum annuum* L. var. *annuum* que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Pimento - Fruto da planta *Capsicum annuum*, da família Solanaceae.

III. CARATERÍSTICA

Os produtos devem apresentar-se:

- Inteiros e sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Isentos de queimadura do sol e/ou estragos provocados pelo gelo;
- Isentos de fendas não cicatrizadas;
- Munidos de pedúnculo;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- De aspeto fresco e sem deformações ou más conformações que prejudiquem a apresentação comercial do produto;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;

IV. Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

V. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas pimentos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

VI. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo medido perpendicularmente ao eixo.

Calibre mínimo - 90 mm

VII. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de pimentos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de pimentos que não apresentem o calibre mínimo.

T O M A T E

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Lycopersicon lycopersicum* L. /*Lycopersicon esculentum* Mill., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Tomate - fruto das variedades de *Lycopersicon lycopersicum* L. /*Lycopersicon esculentum* Mill., vulgo tomateiro, pertencente à família Solanaceae.

III. CARATERÍSTICA

Os frutos devem ser:

- Inteiros e sãos; são excluídos os tomates atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- A polpa deve ser rija e estar isenta de fendas, cicatrizadas ou não, e de partes verdes;
- A coloração deve ser uniforme em cada fruto e corresponder às exigências comerciais no local de destino;
- O estado de maturação deve possibilitar o transporte e o manuseamento até ao momento do consumo.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas tomates da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Calibre mínimo - 50 mm para frutos de configuração oblonga (tomate chucha).

Calibre mínimo - 60 mm para frutos de configuração redonda ou achatada.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, dos tomates que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, dos tomates que não apresentem o calibre mínimo.

3. ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

- a. Todos os produtos alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados, conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), de forma inequívoca, legível e visível;
- b. 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;
- c. Para os produtos alimentares e para que se possa 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 ao fiel de depósito contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar produtos alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados;
- d. Todos os produtos alimentares a fornecer, devem possuir no documento de acompanhamento indicação de origem, lotes e prazo de validade;
- e. O idioma utilizado deve ser o Português, podendo coexistir outros idiomas. Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres bem visíveis, indeléveis e no mesmo campo visual:
 - Denominação de venda;

- Peso líquido;
- Variedade;
- Nome e morada do embalador;
- Calibre, expresso pelo comprimento mínimo dos frutos;
- País de origem do produto e eventualmente zona de produção e data de embalamento.

4. TRANSPORTE DOS BENS

Os veículos e os trabalhadores que exerçam a sua actividade na distribuição dos bens, deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor aplicável e Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, constante em anexo.

5. LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

Guarda Nacional Republicana - Centro de Formação da Figueira da Foz
Secção de Alimentação e Bem-Estar (eg.cfff.sabe@gnr.pt)
Praça Dr. Francisco Lopes Guimarães, 3080-039, Figueira da Foz

6. DEFINIÇÕES DE ENTREGA

- a. A entrega dos bens é faseada durante o período de execução do contrato mediante encomenda diária da respetiva Messe;
- b. O fornecedor obriga-se a proceder à entrega dos bens objeto do contrato, **diariamente (de segunda - feira a domingo, feriados inclusive), até às 09H00 do dia seguinte à encomenda**, no local de entrega respetivo, pelas quantidades requisitadas;
- c. Devido à imprevisibilidade do serviço, a encomenda pode ser antecedida um contacto telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda;
- d. Os artigos devem ser entregues devidamente acondicionados e referenciados para fácil identificação;

- e. As entregas dos artigos encomendados devem ser acompanhadas de Guia de Remessa com duas vias, nas quais se devem mencionar expressamente a data da requisição, quantidades, produtos e preços unitários e total.

7. RECEÇÃO DOS BENS

- a. O fiel de depósito reserva-se ao direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite os requisitos gerais e legais de frescura, genuidade, qualidade, higiene e salubridade constantes nesta Especificação Técnica, assim como no Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, em anexo;
- b. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene conforme legislação em vigor aplicável;
- c. É concedida tolerância de 20 gramas, por embalagem, para menos, em relação à quantidade descrita na requisição.

8. TRANSPORTE DOS BENS

Os veículos e os trabalhadores que exerçam a sua actividade na distribuição dos bens, deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor aplicável e Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, em anexo.

9. ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

- e. Todos os produtos alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados, conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), de forma inequívoca, legível e visível, devendo conter a descrição em língua portuguesa;
- f. 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;
- g. Para os produtos alimentares e para que se possa 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 ao fiel de depósito contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar produtos alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados;

- h. Todos os produtos alimentares a fornecer, devem possuir no documento de acompanhamento indicação de origem, lotes e prazo de validade;

10. OUTRAS DISPOSIÇÕES

- a. De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas, designadas por esses e relacionadas com a atividade comercial, deverão, semanalmente, visitar o fiel de depósito, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis sobre eventuais esclarecimentos, receber encomendas, entre outros assuntos pertinentes para uma correlação de excelência;
- b. A quantidade de bens objeto deste procedimento, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato;
- c. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados;
- d. A faturação deve ser enviada para os locais mencionados em 3. da presente parte II - Especificações Técnicas, e deve conter:
 - Identificação da entidade adquirente (Guarda Nacional Republicana / Escola da Guarda / Repartição da Administração dos Recursos Internos / Secção de Recursos Financeiros);
 - N.º da Nota de Encomenda que deu origem à fatura;
 - Valor total a pagar pela Guarda Nacional Republicana;

- Identificação dos bens adquiridos;
- Identificação do procedimento como a aposição da seguinte designação:

✓ CONCURSO PÚBLICO N.º 21/EG/2017

O P R I M E I R O O U T O R G A N T E

João Carlos Meirim Bento
Coronel

O S E G U N D O O U T O R G A N T E

António Manuel Matoso Barracho

Luís Filipe Mendes Leal