

## **CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL**

**N.º 1 /ALIM/2019**

**Fornecimento Contínuo de Géneros Alimentícios e  
Bebidas, para as várias Unidades Alimentares dos  
Serviços de Acção Social da Universidade Nova de  
Lisboa**

1

---

### **CADERNO DE ENCARGOS**

**PARTE I**

**CLÁUSULAS JURÍDICAS**

**CAPÍTULO I**

**Disposições gerais**

**Cláusula 1.<sup>a</sup>**

**Objeto**

O presente concurso tem por objeto o fornecimento contínuo de géneros alimentícios e bebidas, para as várias unidades alimentares dos Serviços de Acção Social da Universidade Nova de Lisboa, nos termos e de harmonia com o teor e disposições constantes no presente Caderno de Encargos, e da Classificação Estatística de Produtos por atividade a que se refere o Regulamento (CE) n.º 451/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de abril, alterado pelo Regulamento (EU) n.º 1209/2014 da Comissão de 29 de outubro de 2014, publicado no Jornal Oficial da União Europeia de 22/11/2014: (A categoria dos bens objeto correspondem aos seguintes códigos: 01, 03, 10 e 11).

**Cláusula 2.<sup>a</sup>**

**Contrato**

2

- 2.1.** O contrato é composto pelo respetivo clausulado e os seus anexos.
- 2.2.** 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 Caderno de Encargos;
  - d)** A proposta adjudicada;
  - e)** Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 2.3.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 2.4.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2.2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o

disposto no artigo 99.º do CCP, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do referido diploma legal.

### **Cláusula 3.ª**

#### **Local de entrega dos bens**

**3.1.** Os bens objeto do contrato serão entregues entre as **7h e as 10.00h, imprerivelmente**, conforme pedidos feitos ao fornecedor, via Fax ou *e-mail*, pelo setor de Aprovisionamento dos SASNOVA, nas seguintes unidades alimentares destes Serviços situadas em:

- . Sala de apoio ao *catering* (Reitoria) – Travessa Estevão Pinto – Campus de Campolide, Lisboa
- . Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Av. de Berna, n.º 26, Lisboa

**3.2.** O pão e os produtos de pastelaria diversa, terão que ser entregues entre as **7h e as 7.20h**.

**3.3.** Os frutos, citrinos e azeitonas cuja utilização se destine a serviços de catering/extraordinários, terão que ser entregues entre as **7h e as 8h00**, na unidade alimentar indicada no momento do pedido.

**3.4.** Os pedidos referidos no n.º 3.1 desta cláusula serão efetuados com uma antecedência mínima de **24 horas** relativamente ao momento da entrega.

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

3

### **Cláusula 4.ª**

#### **Prazo de vigência**

**4.1.** O prazo de vigência do contrato será de um ano, no período compreendido entre 1 de janeiro e 31 de dezembro de 2019.

**4.2.** O fornecimento dos bens objeto do contrato deverá ser contínuo, sujeito a entregas parcelares requeridas pela entidade adjudicante com uma antecedência de pelo menos 24 horas relativamente à data da entrega efetiva.

## Cláusula 5.ª

### Preço base

O preço base, ou seja, o preço máximo que os SASNOVA estão dispostos a pagar pelo fornecimento contínuo dos bens que são objeto do presente caderno de encargos, por lote é:

- Lote 1 – Carne de novilho – 11 000,00 €;
- Lote 2 – Carne de suíno – 11 500,00 €;
- Lote 3 – Carne de aves – 16 000,00 €;
- Lote 4 – Borrego e coelho frescos – 1 000,00 €;
- Lote 5 – Charcutaria – 7 000,00 €;
- Lote 6 – Peixe congelado – 18 500,00 €;
- Lote 7 – Peixe fresco – 1 400,00 €;
- Lote 8 – Bacalhau – 7 500,00 €;
- Lote 9 – Legumes ultracongelados – 11 000,00 €;
- Lote 10 – Legumes frescos – 11 500,00 €;
- Lote 11 – Frutos, citrinos e azeitonas – 12 300,00 €;
- Lote 12 – Batatas, cebolas e alhos – 2 500,00 €;
- **Lote 13 – Laticínios – 13 000,00 €;**
- Lote 14 – Mercearias diversas – 8 500,00 €;
- Lote 15 – Azeite e óleo – 9 000,00 €;
- Lote 16 – Sobremesas instantâneas – 3 700,00 €;
- Lote 17 – Sumos concentrados – 1 300,00 €;
- Lote 18 – Caldos, molhos e condimentos – 3 500,00 €;
- Lote 19 – Enlatados – 4 800,00 €;
- Lote 20 – Ovos – 3 500,00 €;
- **Lote 21 – Pão – 12 500,00 €;**
- Lote 22 – Pastelaria diversa – 13 100,00 €;
- Lote 23 – Salgados e salgados em miniatura ultracongelados – 9 200,00 €;
- Lote 24 – Vinhos – 1 250,00 €;
- Lote 25 – Produtos de 4ª gama – 7 250,00 €;
- Lote 26 – Águas – 1 300,00 €;
- **Lote 27 – Bebidas de soja, refrigerantes e néctares – 7 500,00 €;**
- Lote 28 – Cafetaria – 4 750,00 €;
- Lote 29 – Macrobiótica – 6 400,00 €;
- Lote 30 – Padaria, pastelaria e snacks ultracongelados – 11 200,00 €.

**Cláusula 6.ª**

**Preço contratual**

- 6.1.** Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os SASNOVA devem pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
- 6.2.** O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

**Cláusula 7.ª**

**Condições de pagamento**

- 7.1.** A(s) quantia(s) devidas pela entidade adjudicante, nos termos da Cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 (trinta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
- 7.2.** Os produtos deverão ser entregues e acompanhados com guia de remessa sendo a faturação emitida **semanalmente**, discriminada de acordo com a quantidade e espécie de bens fornecidos no período.
- 7.3.** No caso de ser adjudicado à mesma entidade mais do que um lote, as faturas deverão ser **obrigatoriamente emitidas por lote e indicando o respetivo número do lote**.
- 7.4.** Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de 30 (trinta) dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.
- 7.5.** Não sendo observado o prazo estabelecido no número anterior, considera-se que a respetiva prestação só se vence nos 30 (trinta) dias úteis subsequentes à apresentação da correspondente fatura.
- 7.6.** Nenhum pagamento poderá ser efetuado antes da assinatura do contrato e da emissão de visto prévio pelo Tribunal de Contas, se tal requisito de eficácia for legalmente obrigatório.
- 7.7.** Em caso de discordância por parte dos SASNOVA quanto aos valores indicados nas faturas, devem estes comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

**Cláusula 8.ª**

**Acesso às instalações**

- 8.1.** A entidade adjudicante garantirá ao adjudicatário o acesso às instalações para a realização dos trabalhos necessários ao cumprimento do contrato.
- 8.2.** A entidade adjudicante acordará com o adjudicatário as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações.

**Cláusula 9.ª**

**Subcontratação e cessão da posição contratual**

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

**Cláusula 10.ª**

**Comunicações e notificações**

- 10.1.** 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.
- 10.2.** Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

6

**Cláusula 11.ª**

**Aplicação das sanções contratuais**

- 11.1.** Nos termos previstos no CCP, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei em caso de incumprimento pelo adjudicatário.
- 11.2.** Quando as sanções a que se refere o número anterior revistam natureza pecuniária, o respetivo valor acumulado não pode exceder 20 % do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato previsto no CCP.
- 11.3.** Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30 %.
- 11.4.** A entidade adjudicante poderá, com observância dos limites acima previstos, aplicar multas designadamente nos casos de atraso no fornecimento do serviço e ainda pelos motivos referidos no

**Anexo I (Penalizações)** ao Caderno de Encargos, bem como no caso de incumprimento das obrigações resultantes de determinações da entidade adjudicante emitidas nos termos da lei ou do contrato.

#### **Cláusula 12.º**

##### **Incumprimento por fato imputável ao adjudicatário**

- 12.1.** Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
- 12.2.** Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º do CCP.
- 12.3.** Se a entidade adjudicante optar pela execução das prestações fungíveis por terceiro, à formação do contrato com esse terceiro é aplicável o disposto na parte II do CCP.
- 12.4.** O disposto nos números anteriores não prejudica a aplicação pela entidade adjudicante de sanções previstas no contrato para o caso de incumprimento pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, nem a aplicação das disposições relativas à obrigação de indemnização por mora e incumprimento definitivo previstas no Código Civil.

7

#### **Cláusula 13.º**

##### **Causas de extinção do contrato**

São causas de extinção do contrato:

- a)** O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
- b)** A revogação;
- c)** A resolução, por via de Ação judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333.º a 335.º do CCP.

#### **Cláusula 14.º**

##### **Rescisão do contrato**

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

#### **Cláusula 15.ª**

##### **Sigilo e confidencialidade**

- 15.1.** As partes obrigam-se a guardar sigilo e confidencialidade sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que possam ter conhecimento ao abrigo ou relação com a execução do contrato, abrangendo esta obrigação os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos no fornecimento ou no procedimento concursal ora em causa. 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.
- 15.2.** Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
- 15.3.** O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 1 ano a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

#### **Cláusula 16.ª**

##### **Foro competente**



Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

**Cláusula 17.ª**

**Contagem dos prazos**

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

**Cláusula 18.ª**

**Legislação aplicável**

- 18.1.** O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
- 18.2.** Em tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o disposto no CCP.

**ANEXO I****PENALIZAÇÕES**

<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTITATIVO</b>	<b>INCIDÊNCIA</b>
Não cumprimento das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros confirmados por técnicos especialistas e/ou organismos oficiais	25%	Faturação correspondente
Não substituição dentro dos prazos estabelecidos dos géneros que tenham sido justamente rejeitados.	25%	Faturação correspondente
Não cumprimento do horário de entrega dos géneros.	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento da entrega dos géneros nos prazos previamente estabelecidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento das normas de acondicionamento dos produtos	—	Substituição no imediato dos produtos em causa

10

## **Parte II**

### **Cláusulas Técnicas**

Lote 1 – Carne de novilho

Lote 2 – Carne se suíno

Lote 3 – Carne de aves

Lote 4 - Borrego e coelho frescos

Lote 5 - Charcutaria

Lote 6 - Peixe congelado

Lote 7 - Peixe fresco

Lote 8 - Bacalhau

Lote 9 – Legumes ultracongelados

Lote 10 – Legumes frescos

Lote 11 - Frutos, citrinos e azeitonas

Lote 12 - Batatas, cebolas e alhos

Lote 13 - Laticínios: Leite, queijo, natas, manteiga e iogurtes

Lote 14 - Mercearias diversas

Lote 15 - Azeite e óleo

Lote 16 - Sobremesas instantâneas

Lote 17 - Sumos concentrados

Lote 18 - Caldos, molhos e condimentos

Lote 19 - Enlatados

Lote 20 – Ovos

Lote 21 - Pão

Lote 22 - Pastelaria diversa

Lote 23 – Salgados e Salgados em miniatura ultracongelados

Lote 24 - Vinhos

Lote 25 - Produtos de 4ª Gama

Lote 26 - Águas

Lote 27 - Bebidas de Soja e Refrigerantes

Lote 28 - Cafetaria

Lote 29 – Macrobiótica

Lote 30 – Padaria, pastelaria e snacks ultracongelados

## **REGRAS GERAIS E COMUNS A TODOS OS LOTES**

### **1.ª**

#### **Inspeção**

Os SASNOVA poderão efetuar inspeções, tanto no local de preparação, durante o transporte bem como no destino.

### **2.ª**

#### **Análises**

Serão mandadas executar as necessárias análises, a fim de se avaliar o grau de integridade bromatológica e microbiológica do produto em causa.

### **3.ª**

#### **Transporte**

O produto deverá ser transportado em viaturas próprias obedecendo às normas em vigor.

### **4.ª**

#### **Ficha Técnica**

- 1.** Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto e de documento que ateste a qualidade desse mesmo produto.
- 2.** Caso o produto não possua ficha técnica, deverá ser fornecido ao Gabinete de Alimentação dos SASNOVA um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas que ateste a qualidade desse mesmo produto.

### **5.ª**

#### **Amostras**

Os SAS reservam-se no direito de solicitar aos fornecedores, aquando da avaliação das propostas, a apresentação de uma amostra do produto / bem alimentar que se propõem fornecer durante o ano 2019, acompanhado da respetiva ficha técnica, a qual será fotografada, documentada e arquivada no processo do concurso e não poderá ser alterada, de acordo com as especificações técnicas.”

**LOTE N º 1 – CARNE DE NOVINHO**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
<b>Bife cortado/fatiado</b>	<b>910 Kg</b>
<b>Bife do lombo congelado</b>	<b>20 Kg</b>
<b>Carne de 1ª assar</b>	<b>150 Kg</b>
<b>Carne de 1ª bife inteiro</b>	<b>1 350 Kg</b>
<b>Fígado de vaca</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Hambúrguer de novilho (75g p/ unidade)</b>	<b>9 300 unid</b>
<b>Vazia congelada e embalada</b>	<b>150 Kg</b>
<b>Rolo de carne picada (preparado c/ cerca de 2kg)</b>	<b>50kg</b>
<b>Carne p/ Jardineira (cubos cortados c7 cerca de 60 a 80 gr)</b>	<b>50kg</b>

---

14

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos técnicos**

1 - A carne deverá ser limpa, com o máximo de 8% de gordura total por limpeza, proveniente de bovinos aprovados para consumo público conforme estipula o Decreto-Lei nº. 348/85 do Diário da República de 23 de Agosto de 1985, I Série, abatidos obrigatoriamente em matadouros públicos ou devidamente licenciados.

2 - Toda a carne deverá apresentar carimbo oficial de Inspeção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate e a congelada, a data da congelação.

3 - Só poderão fornecer carne de bovino congelada os estabelecimentos que se encontrem sob controle sanitário dos Serviços Oficiais Competentes.

4 - Definição das peças

A carne de 1ª em caixas, para bife e assar, englobará as seguintes peças e somente estas:

- **Bife:** Acém, Alcatra e Pojadouro.
- **Assar:** Rabadilha, Chã de fora, Agulha, Cheio, Sete e Espelho.

A carne de 1ª, em caixas, para bife e assar deverá ser composta por percentagens semelhantes das várias peças em questão.

5 – A carne de 1.ª assar deve ser fornecida em cubos de aproximadamente 30g para confeccionar o prato “jardineira” ou em bifos de aproximadamente 150g para confeccionar “carne para estufar”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda.

6 - Hambúrgueres:

- Cada unidade deste produto deve conter no mínimo de 80% de carne da categoria pretendida;
- Os Hambúrgueres deverão indicar o peso e a percentagem de carne.

**Causas de rejeição e acertos de valores**

As carnes serão rejeitadas nas seguintes situações:

- Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- Quando o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a 18º CELSIUS.
- Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- Quando a percentagem de gordura por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura apurada por peça que exceda os 8%
- Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.

- ix) Quando o produto não for entregue em transporte devidamente apropriado com refrigeração e devidamente limpo e higienizado.
- x) Quando os funcionários que fizerem a entrega da mesma não se encontrarem devidamente fardados.

Hambúrgueres:

- xi) Cuja apresentação comercial não corresponda às normas correntes;
- xii) Que se detete que sofreram descongelação;
- xiii) Quando as embalagens não se apresentem em boas condições higiénicas e bom estado de conservação;
- xiv) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.



**LOTE N º 2 – CARNE DE SUÍNO**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
<b>Chispe</b>	<b>250 Kg</b>
<b>Entrecosto congelado</b>	<b>900 Kg</b>
<b>Entremeada cortada</b>	<b>70 Kg</b>
<b>Entremeada inteira</b>	<b>50 Kg</b>
<b>Febras cortadas</b>	<b>250 Kg</b>
<b>Fígado de porco</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Lombinhos de porco congelado</b>	<b>380 Kg</b>
<b>Lombo</b>	<b>1 350 Kg</b>
<b>Orelha</b>	<b>50 Kg</b>
<b>Perna s/ osso</b>	<b>850 Kg</b>
<b>Vão c/cachaço partido / costeletas</b>	<b>800 Kg</b>

17

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos técnicos**

- 1 - As carnes de suíno deverão ser provenientes de carcaças cuja classificação esteja compreendida entre Eb e 1º, com peso entre 60 e 95 Kg, de animais aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros públicos ou devidamente licenciados.
- 2 - O peso do vão completo não pode exceder os 16 Kg.
- 3 - As carnes deverão ter indicações de Inspeção Sanitária.
- 4 - O corte das peças é o constante das *Normas Portuguesas* em vigor.

5 – A perna s/ osso deve ser fornecida em cubos para confeção do prato de “carne porco à portuguesa”, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda, cada cubo deverá ter entre 25g a 35g.

6 - Embalagem:

a) As embalagens deverão conter exclusivamente um só tipo de peça e deverão vir envolvidas completamente e individualmente, ou a conjunto, caso das costeletas, por película de polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas.

b) As embalagens contendo carne cortada e doseada não deverão exceder os 10 Kg.

c) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- Nome da peça;
- Indicação da firma fornecedora;
- Data de congelação;
- Prazo de validade;
- Peso líquido e bruto.

**Causas de rejeição e acertos de valores**

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cuja apresentação comercial não corresponda às normas correntes.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- v) Que se detete que sofreram descongelação.
- vi) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- vii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- xv) Quando a percentagem de gordura por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura apurada por peça que exceda os 8%

**LOTE N º 3 – CARNE DE AVES**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
<b>Cotos de frango</b>	<b>720 Kg</b>
<b>Espetadas de peru (standard 110g)</b>	<b>200 Kg</b>
<b>Espetadas mistas (standard 110g)</b>	<b>50 Kg</b>
<b>Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – congelado</b>	<b>400 Kg</b>
<b>Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – fresco</b>	<b>3 000 Kg</b>
<b>Pato (+1500g s/ miúdos)</b>	<b>870 Kg</b>
<b>Peitos de frango</b>	<b>100 Kg</b>
<b>Peitos de peru</b>	<b>1 000 Kg</b>
<b>Perna de peru</b>	<b>250 Kg</b>

19

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos técnicos**

- 1 - Os frangos, patos e perus devem ser sempre do tipo A (pronto a cozinhar).
- 2 - Devem igualmente apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada.
- 3 - As carcaças deverão apresentar sinais de uma sangria perfeita, de boa preparação tecnológica, isto é, sem penas, penugem ou canudos e serem provenientes de aves abatidas em bom estado de saúde em matadouros camarários ou particulares, quando aprovados oficialmente para esse efeito.
- 4 - As carcaças serão entregues no estado congelado ou fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de Inspeção Sanitária *post mortem*.

5 - O corte das peças é o constante das *Normas Portuguesas*.

6 - O peito de peru deverá ser fornecido fatiado, sempre que tal seja mencionado na requisição de encomenda. Cada bife deverá ter entre 100g a 120g.

7 - Embalagem - Os produtos deverão ser transportados em embalagens laváveis, mencionando data de congelação e prazo de validade.

8 - Cada unidade do produto, deve apresentar-se revestida, em embalagem de polietileno / plástico alimentar.

### **Causas de rejeição e acertos de valores**

Serão rejeitadas as carcaças que:

- i) Se apresentem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as torne repugnantes ou impróprias para consumo.
- ii) Apresentem excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, presença de fezes ou restos de alimentação de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- iii) Que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- iv) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- v) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- vi) Não apresentem sinais de congelação recente.
- vii) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a - 18º CELSIUS.
- xvi) Quando a percentagem de gordura por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura apurada por peça que exceda os 8%
- viii) Quando as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- ix) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.

## **LOTE N º 4 – BORREGO E COELHO FRESCOS**

### **Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Coelho s/ cabeça e s/ miúdos (1Kg)</b>	<b>150 Kg</b>
<b>Perna - Borrego</b>	<b>50 Kg</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

1 - As peças só poderão ser provenientes de animais jovens (borregos) com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 8 a 12 Kg., aprovados segundo o Decreto-Lei nº. 348/85 de 23/08/85 e abatidos em matadouros licenciados.

2 - As peças deverão apresentar finíssima camada de gordura de cobertura.

3 - As peças deverão apresentar os carimbos da Inspeção Sanitária.

4 - Os coelhos serão despojados da pele, eviscerados, sem cabeça e sem extremidades manuais e pedais.

5 - No fornecimento de coelhos serão rejeitadas as carcaças que apresentem hematomas, hemorragias, pelos cortes, deformações ou excessos de humidade e, bem assim, quaisquer outros sinais que evidenciem doença, emagrecimento, decomposição, conspurcação ou deficiente preparação tecnológica.

6 - O corte das peças é o constante das *Normas Portuguesas*.

7 - Embalagem

a) As peças deverão ser embaladas individualmente em polietileno e em caixas de cartão devidamente cintadas e com um só tipo de peça.

b) As caixas deverão conter as seguintes indicações:

- Nome das peças;
- Indicação da firma fornecedora;
- Rotulagem
- Peso líquido e bruto.

## **Causas de rejeição e acertos de valores**

Serão rejeitados os produtos que:

- i) Não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- ii) Cujas apresentação comercial não corresponda às *Normas Portuguesas* em vigor.
- iii) Sempre que não revelem os carimbos da Inspeção Sanitária.
- iv) Que não apresentem sinais de congelação recente.
- v) Que se detete que sofreram descongelação.
- vi) Que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- vii) Quando a mesma embalagem comporte peças diferentes.
- viii) Quando a percentagem de gordura por limpeza for superior a 8%, o fornecedor será notificado (via e-mail) para recolher a gordura apurada no prazo máximo de 24 horas, tendo o prazo máximo de 30 dias corridos após a notificação mencionada atrás, para emitir a nota de crédito relativa à quantidade de gordura apurada por peça que exceda os 8%

**LOTE N º 5 - CHARCUTARIA****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Alheiras</b>	<b>60</b>
<b>Bacon inteiro</b>	<b>300</b>
<b>Chouriço de carne (extra) – emb. vácuo</b>	<b>300</b>
<b>Chouriço mouro</b>	<b>25</b>
<b>Linguiça</b>	<b>10</b>
<b>Farinheira</b>	<b>50</b>
<b>Fiambre de peru</b>	<b>10</b>
<b>Fiambre tipo inglês perna - porco</b>	<b>1 000</b>
<b>Mini salsichas (latas xx pares) - porco</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Morcela (grande/grossa)</b>	<b>20</b>
<b>Paio</b>	<b>40</b>
<b>Presunto fatiado s/ osso (emb. em vácuo)</b>	<b>80</b>
<b>Salmão fumado</b>	<b>25</b>
<b>Salsicha alemã (frasco) – porco</b>	<b>25 Unidades</b>
<b>Salsicha alemã (frasco) – aves</b>	<b>25 Unidades</b>
<b>Salsichas emb. (latas 25 pares) – aves</b>	<b>25 Unidades</b>

**Salsichas emb. (latas 25 pares) – porco**

**7 500 Unidades**

**Salsichas frescas**

**200**

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

#### **1 - FIAMBRE**

Definição - Perna de porco, tratada pela salmoura, desossada, enformada, por vezes fumada e submetida à Ação de calor por forma que atinja em qualquer dos pontos da massa à temperatura mínima de 65°C.

a) Classificação

◇ Fiambre tipo inglês da perna (com courato) não enlatado.

b) Acondicionamento - O produto deve ser embalado em película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo, devendo aderir ao produto.

c) Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

d) Conservação e Armazenamento - Todas as embalagens estarão permanentemente submetidas à Ação do frio a temperaturas entre 0º e 5°C.

e) Todas as exigências no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higieno-sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

#### **2 - BACON**

a) Classificação - Bacon inteiro

b) Acondicionamento - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

Em todo o invólucro exterior devem ser apostas as seguintes indicações:

- Nome e marca do fabricante;
- Tipo do produto;
- Massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos do seu conteúdo;
- Data de embalagem;
- Data de validade;
- Temperatura de armazenagem



### **3 - PRESUNTO**

a) Classificação - Presunto fatiado, totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico, e embalado em vácuo com 500g;

b) Acondicionamento - Em todo o invólucro exterior de cada presunto devem ser apostas as seguintes indicações:

- Nome e marca do fabricante;
- Tipo do produto;
- Massa expressa em quilogramas ou seus múltiplos do seu conteúdo;
- Data de embalagem;
- Data de validade;
- Temperatura de armazenagem.

### **4 - CHOURIÇO DE CARNE**

Definição - Entende-se por chouriço de carne o enchido curado pelo fumo e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados.

a) Classificação - Chouriço extra.

b) Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

c) Embalagens - Embaladas individualmente sob vácuo.

d) Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

### **5 - ALHEIRAS**

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído por carne de diversas espécies, por pão e gordura de porco, adicionados de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

a) Formato e Dimensões - Forma de ferradura com comprimento entre 20 cm e 25 cm.

b) Acondicionamento e Marcação

Deve apresentar-se a granel tendo um invólucro exterior que deve ser marcado com a designação:

- Tipo;
- Data de fabrico;
- Nome do fabricante;
- Localidade de origem.

### **6 - FARINHEIRA**

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, frescas ou tratadas pelo frio, por farinha de trigo, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Deve apresentar-se a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

## **7 - CHOURIÇO MOURO**

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura e vísceras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, finamente fragmentadas, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

## **8 - CHOURIÇO DE SANGUE**

Definição - Enchido curado pelo escaldão, constituído basicamente por sangue e gordura de porco, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

26

## **9 - PAIO - tipo york ou paio de dois lombos**

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

Embalagens - Embalado individualmente sob vácuo.

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

## **10 - SALSICHAS FRESCAS**

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

## **11 - MORCELA**

Definição - Enchido curado pelo fumo, constituído por pão, cebola, salsa, sal, cominhos, sangue e a tripa do porco mais a sua gordura. Depois deve ser cozida.

a) Formato e Dimensões – A morcela terá que possuir um diâmetro entre 6 a 7 cm.

b) Acondicionamento e Marcação

Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

## **12 - ENLATADOS: Salsichas**

## **SALSICHAS**

**Salsichas enlatadas** – Em latas de 25 pares.

As embalagens devem ser marcadas com a designação do produto, relação das matérias-primas, condimentos e aditivos, massa do conteúdo escorrido, nome da firma ou denominação social, e prazo de validade, conforme as *Normas Portuguesas em vigor*.

### **13 – SALMÃO FUMADO**

A composição do salmão fumado terá que possuir os seguintes ingredientes: salmão fumado (salmo salar), sal e a fumagem deste deverá ser sempre efetuada com madeira nobre.

#### **Causas de rejeição**

Constituem causa de rejeição dos produtos de charcutaria as seguintes situações:

- i) Todos os produtos que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou ainda químico histológico ou microbiológico.
- ii) Todos os produtos compostos por carne e gorduras que não tenham a sua origem no porco, ou cujas percentagens não sejam legais.
- iii) Todos os produtos que se apresentarem moles, descorados, com cheiro e sabores anormais, mal curados, fraturados, com bolores, congelados, endurecidos, excesso de humidade, retardados, contendo tecidos ou substâncias não permitidas, ou deficiente embalagem a vácuo.
- iv) Quando se verifique a falta ou desvio das condições ou características expressas no contrato de compra.
- v) Que contiverem conservantes, antioxidantes, corantes, amidos ou gelatinas.
- vi) Quando os produtos revelem deficiências de fabricação, acondicionamento e marcação do produto que não se enquadrem no estabelecido nas *Normas Portuguesas em vigor*.

**LOTE Nº 6 - PEIXES, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS E MARISCOS CONGELADOS****Especificações****Peixe congelado**

Corvina sem Cabeça	+1 000g
Filetes de Pescada 1	+ 150g
Linguado	+ 500g
Lombos de Tamboril	(1 a 2 Kg)
Maruca 3	1 500g a 2 400g
Pescada 3L Chile	800g a 1 500g
Redfish	+500g
Solha	+500g
Salmão	+200g
Cherne posta	+200g
Abrotea s/ cabeça	+500g
Caldeirada de Peixe	+5 000g
Troncos de Peixe Espada Preto	+2 000g
Lombo de pescada	+400g a +2 000g
Lombos de Salmão	+200g

**Moluscos, crustáceos e mariscos congelados**

Delícias do Mar	emb. vácuo de 250g
Amêijoa com casca	Sacos/caixas de 2kg
Camarão L6	em caixas de 2kg
Choco limpo	em bloco
Chocos Grandes	+300 grs
Lula Grande limpa	u/10

Miolo de Berbigão Grande	(700/800), sacos de 1Kg ou 2,5 Kg
Polvo limpo	+1 000g

Nota:

Os tipos de peixe solicitados devem ser fornecidos de acordo com a Carta Nacional de Peixes.

### Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

#### Quantidades máximas Kg

##### Peixe congelado:

<b>Abrótea s/ cabeça</b>	<b>25</b>
<b>Caldeirada de peixe</b>	<b>20</b>
<b>Cherne à posta</b>	<b>250</b>
<b>Corvina s/ cabeça + 1kg</b>	<b>30</b>
<b>Filetes de pescada 1</b>	<b>650</b>
<b>Linguado (+500g)</b>	<b>25</b>
<b>Lombos de cherne</b>	<b>80</b>
<b>Lombos de pescada</b>	<b>40</b>
<b>Lombos de salmão</b>	<b>20</b>
<b>Lombos de tamboril (1 a 2 Kg)</b>	<b>230</b>
<b>Maruca</b>	<b>110</b>
<b>Perca do nilo</b>	<b>300</b>
<b>Pescada 3L chile – 800g a 1 500g</b>	<b>200</b>
<b>Red-fish (+500g)</b>	<b>20</b>

<b>Salmão à posta</b>	<b>380</b>
<b>Solha +500g</b>	<b>100</b>
<b>Tranches de maruca</b>	<b>40</b>
<b>Troncos de peixe espada preto</b>	<b>40</b>
<b>Moluscos, crustáceos e mariscos congelados:</b>	
<b>Amêijoas com casca</b>	<b>25</b>
<b>Camarão L6</b>	<b>200</b>
<b>Choco limpo</b>	<b>70</b>
<b>Chocos grandes</b>	<b>20</b>
<b>Delícias do mar</b>	<b>110</b>
<b>Lula grande limpa U/10</b>	<b>40</b>
<b>Lulas recheadas</b>	<b>150</b>
<b>Miolo de berbigão grande</b>	<b>10</b>
<b>Polvo limpo (+ 1,500kg)</b>	<b>250</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

#### **Requisitos técnicos**

1 - O peixe a fornecer não deverá ser congelado pelo processo de imersão em salmoura nem sofrer qualquer tratamento prévio pelo cloreto de sódio.

2 - Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa:

- Descamação;
- Corte das barbatanas;
- Evisceração completa;
- Corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.

3 - Não devem revelar sinais de congelação, desidratação, oxidação, ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 17%.

4 - O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras e o seu peso deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio, ou solicitado no concurso.

5 - Os filetes de pescada 1 deverão apresentar uma cuidadosa preparação, de tamanho apropriado, sem espinhas.

Deverão apresentar um vidrado não superior a 10%.

#### 6 - Embalagem

a) O peixe deve ser embalado em caixas de cartão, com a indicação bem visível, da espécie, tipo, número de peças e Kg.

b) As caixas deverão apresentar:

- Data de congelação;
- Prazo de validade.

O produto será revestido por embalagem de polietileno.

#### **Causas de rejeição**

Os produtos serão rejeitados nas seguintes situações:

- i) Quando revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- iv) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou apresente temperatura superior a - 18º CELSIUS.
- v) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.

**LOTE N º 7 - PEIXE FRESCO**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Carapau grande</b>	<b>50</b>
<b>Carapau pequeno</b>	<b>60</b>
<b>Dourada até 200g</b>	<b>110</b>
<b>Robalo até 200g</b>	<b>100</b>
<b>Truta até 200g</b>	<b>20</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

Nota:

Os tipos de peixe solicitados devem ser fornecidos de acordo com a Carta Nacional de Peixes.

32

**Requisitos Técnicos**

1 - O peixe a fornecer deverá corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.

2 - Não devem revelar sinais de desidratação, oxidação, ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza.

3 - O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras e o seu peso deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio, ou solicitado no concurso.

4 – Embalagem - Todos os produtos acima indicados serão fornecidos, de acordo com as *Normas Portuguesas em vigor*.

**Causas de rejeição**

1 - Todas as que revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou ainda químico histológico ou microbiológico;

2 - Quando se verifique o desvio das condições expressas do concurso;

3 - Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.



4 - Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.

**LOTE N.º 8 – BACALHAU**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

**Bacalhau crescido                      950**

**Bacalhau desfiado                      250**

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos técnicos**

- 1 – O produto a ser fornecido, deverá ser Bacalhau, independentemente da sua origem.
- 2 - Embalagem - O produto será fornecido em caixas de cartão intactas, limpas e devidamente cintadas, e apresentado de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.
- 3 - O peso bruto faturado não deve incluir a embalagem.

33

**Causas de rejeição**

Constituem causa de rejeição dos produtos as seguintes situações:

- i) Quando os produtos revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléticos ou pelo exame laboratorial.
- ii) Quando haja desvio das condições expressas do concurso.
- iii) Quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça.
- iv) Quando o produto se apresente com elevado grau de humidade, odor ou coloração.

## **LOTE N º 9 – LEGUMES ULTRACONGELADOS**

### **Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Batata – cubo “rissol”</b>	<b>220</b>
<b>Batatas/palito</b>	<b>7 500</b>
<b>Cenoura parisiense</b>	<b>120</b>
<b>Couves de Bruxelas</b>	<b>100</b>
<b>Ervilhas</b>	<b>500</b>
<b>Esparregado</b>	<b>100</b>
<b>Favas</b>	<b>100</b>
<b>Macedónia</b>	<b>600</b>
<b>Milho doce</b>	<b>90</b>

34

2 – Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

- 1 – No caso das batatas é necessário mentonar a marca e o calibre.
- 2 – Embalagem – Todos os produtos acima indicados serão fornecidos em sacos de 2,5Kg., de acordo com as *Normas Portuguesas* em vigor.
- 3 – O esparregado deve ser fornecido em cuvetes de aproximadamente 1,300Kg

### **Causas de rejeição**

- 1 – Serão rejeitados os produtos que não correspondam às normas atrás descritas nos requisitos técnicos.
- 2 – Será ainda causa de rejeição o desvio das condições expressas do concurso.
- 3 – Serão rejeitados os produtos cujas embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.

**LOTE N º 10 – LEGUMES FRESCOS****Quantidades previstas**

1 – As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

## Quantidades máximas Kg

<b>Abóbora</b>	<b>240</b>
<b>Agriões</b>	<b>500</b>
<b>Aipo</b>	<b>10</b>
<b>Alfaces</b>	<b>2 000</b>
<b>Alho francês</b>	<b>560</b>
<b>Beringela</b>	<b>20</b>
<b>Beterraba</b>	<b>25</b>
<b>Brócolos</b>	<b>450</b>
<b>Caldo verde</b>	<b>60</b>
<b>Cenouras</b>	<b>6 500</b>
<b>Coentros</b>	<b>110</b>
<b>Courgettes</b>	<b>50</b>
<b>Couve flor</b>	<b>300</b>
<b>Couve galega</b>	<b>10</b>
<b>Couve lombarda</b>	<b>530</b>
<b>Couve portuguesa</b>	<b>100</b>
<b>Espinafres</b>	<b>500</b>
<b>Feijão verde</b>	<b>350</b>
<b>Grelos de nabos</b>	<b>400</b>
<b>Manjeriço</b>	<b>2</b>
<b>Nabiças</b>	<b>400</b>
<b>Nabos</b>	<b>100</b>
<b>Pepino</b>	<b>150</b>
<b>Pimentos</b>	<b>10</b>
<b>Rabanetes</b>	<b>10</b>
<b>Salsa</b>	<b>100</b>

**Tomate**

**800**

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos técnicos**

1 - As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavadas em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas.

2 - Agriões, brócolos, couve-galega, grelos de couve, grelos de nabo, nabijas e rabanetes, apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, aspeto fresco, sem excesso de talos ou raízes, convenientemente lavados, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso.

3 - Alfaces e couve portuguesa, com raízes aparadas, isentas de terra sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. As alfaces devem pesar, por dúzia, 2,5Kg a 3Kg. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurados ou em caixas de plástico, devidamente rotulado.

4 - Alhos franceses serão tenros, limpos de terra e isentos de sinais de parasitas.

5 - Beterraba, cenouras e nabos, serão tenros, limpos de terra e de rama e isentos de sinais de parasitas.

6 - Couve-flor, limpa de pés e de terra e com folhas cortadas ao nível da flor.

7 - Feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deterioradas.

8 - Couve-lombarda e merceana, isenta de pés sem folhas velhas, amarelas ou parasitas.

9 - Pimentos e tomates, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.

10 - Cenoura - Categoria I

As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade, inteiras, de aspeto fresco, apresentar todas as características e a cor típica da variedade. Podem admitir-se uma coloração verde ou violeta púrpura no topo da raiz, com um limite de 1 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm. Para as categorias I e II, a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior na mesma embalagem não exceder 30 mm ou 200g.

11 - Embalagem - O seu fornecimento será em sacos de plástico perfurados e rotulados de acordo com a legislação em vigor.

**Causas de rejeição**

Serão rejeitados todos e quaisquer produtos cujas características não obedeam ao estipulado no presente Caderno de Encargos e às normas de qualidade estipuladas na legislação em vigor, ou que não possuam rotulagem específica.

## **LOTE N º 11 - FRUTOS, CITRINOS E AZEITONAS**

### **Especificações**

A fruta deverá ser das seguintes variedades, condicionadas às respetivas épocas e Normas Portuguesas em vigor:

<b>Especificações</b>	
Bananas	Categ. I, calibre (32/34)
Kiwis	Categ. I, nacional ou de importação
Limões	Categ. I, calibre 3 (63/72)
Laranjas	Categ. I, calibre 5 (73/84)
Laranjas	Categ. I, calibre 4 (77/88)
Melão	
Maçã Reineta	
Maçã Golden	Categ. I, calibre (65/70)
Maçã Golden, Starking	Categ. I, calibre (70/75)
Pêras	Categ. I, calibre (65/70)
Tangerinas ou Clementinas	Categ. I, calibre 4 (50/60)
Uvas	
Morangos	
Papaia (Aviã)	
Mamão	

Manga (Aviã)

Abacaxi

Azeitonas

3 (nº frutos /kg 401 a 500)

Azeitonas recheadas

## Quantidades previstas

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Abacaxi</b>	<b>100</b>
<b>Ameixas*</b>	<b>20</b>
<b>Azeitonas</b>	<b>160</b>
<b>Azeitonas recheadas (frascos de 200gr)</b>	<b>10 Frascos</b>
<b>Bananas 32/34</b>	<b>800</b>
<b>Cerejas*</b>	<b>150</b>
<b>Clementinas 50/60</b>	<b>1 300</b>
<b>Kiwis</b>	<b>500</b>
<b>Laranja 73/84</b>	<b>650</b>
<b>Laranja 77/88</b>	<b>1 200</b>
<b>Limões 63/72</b>	<b>520</b>
<b>Maça golden 65/70</b>	<b>2 000</b>
<b>Maça reineta</b>	<b>50</b>
<b>Maça starting 70/75</b>	<b>2 000</b>
<b>Mamão</b>	<b>50</b>
<b>Manga (avião)</b>	<b>100</b>
<b>Melancia*</b>	<b>150</b>

<b>Melão</b>	<b>200</b>
<b>Meloa*</b>	<b>30</b>
<b>Morangos*</b>	<b>250</b>
<b>Papaia (avião)</b>	<b>50</b>
<b>Peras (calibre 65/70)</b>	<b>60</b>
<b>Pêssegos*</b>	<b>60</b>
<b>Tangerinas</b>	<b>10</b>
<b>Uva branca</b>	<b>10</b>
<b>Uva preta</b>	<b>500</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

3- As frutas assinaladas com um \*, são consideradas frutas da época / sazonal, logo o preço terá que ser atribuído mediante a existência dessas mesmas frutas, e não durante todo o ano.

### **Requisitos técnicos**

39

1 - A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.

2 - As azeitonas deverão apresentar-se bem conformadas, em perfeito estado de conservação, isentas de qualquer cheiro ou sabor estranhos, de polpa resistente, calibradas e com coloração desde o preto nos seus diversos tons até ao castanho sépia.

O conteúdo de cada tara deverá corresponder à qualidade nela designada, permitindo-se uma tolerância de 10% de azeitona furada ou deformada e de 5% de azeitona descalibrada.

#### **3 - Embalagem**

a) Cada embalagem deve conter frutos da mesma variedade, com a mesma apresentação e do mesmo calibre, sujeito à mesma preparação e boas condições higiénicas.

b) Os citrinos, as maçãs e peros deverão ser acondicionados em caixas de material descartável.

c) As embalagens devem ser novas, estanques e constituídas de material para uso alimentar (polietileno), nunca em madeira, nem suscetíveis de comunicar aos frutos odores ou sabores estranhos, devem ser aptas a conter o peso exato das azeitonas escorridas de modo a que quando cheias e sem frutos cobertos de salmoura fechem convenientemente.

Embalagens a utilizar: de 2 a 5 Kg. (peso líquido).

Devem conter em caracteres bem visíveis obrigatoriamente o seguinte:

- Nome do produto, tendo em conta o tipo comercial;
- Nome do fabricante;
- Peso líquido;
- Data de fabrico;

### **Causas de rejeição**

1 - Serão rejeitados os frutos que se apresentem deteriorados ou revelem sinais evidentes de impregnação por substâncias químicas, impurezas, matérias estranhas ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo ou lhes confira aspeto desagradável que lhes diminua o seu valor comercial e, em especial:

BANANAS - Traumatismos, cura deficiente ou excesso de maturação, ou frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho.

MAÇÃS, PERAS E PEROS - Tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável.

CITRINOS - Presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores; frutos secos; bichados ou com sabor a mofo.

A presença de frutos deteriorados ou de tamanho inferior ao especificado no fim dos recipientes que demonstram fraudes implicará a devolução da respetiva embalagem.

2 - Será motivo de rejeição a apresentação de qualquer característica que não obedeça às *Normas Portuguesas* em vigor, ou que não possuam rotulagem específica.



**LOTE N.º 12 - BATATAS / CEBOLAS / ALHOS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Alhos</b>	<b>260</b>
<b>Batata nova (pequena)</b>	<b>900</b>
<b>Batata roxa</b>	<b>1 000</b>
<b>Cebolas</b>	<b>2 500</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos Técnicos**

41

**1 - BATATA (ROXA)**

- 1.1 É o tubérculo de "*Solannum Tuberosum*" utilizado para consumo humano.
- 1.2 A batata não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódoas negras interiores, podres e etc..
- 1.3 Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada, ou serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 3% em peso de tubérculos de calibre inferior a 35mm para as variedades de tubérculos oblongos e a 40mm para as variedades de tubérculos arredondados, ou cuja diferença de calibres exceda 25mm.
- 1.4 O desperdício de descasque e regularização de olhos, não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor.
- 1.5 As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente e serão consideradas taras perdidas.
- 1.6 Os sacos devem ser selados, com certificado da *Junta Nacional de Frutas*.

**2 - CEBOLAS**

2.1 É o bolbo radical, convenientemente amadurecido e deverá apresentar-se perfeitamente são, sem estar grelhado.

2.2 Serão rejeitados os bolbos grelhados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do total.

2.3 Deverão ser embaladas em sacos de rede com peso não superior a 25 Kg.

### **3 - ALHOS**

3.1 Devem ser grados e são, não grelhados e isentos de rama, fornecidos em sacos de rede de 5 kg.

3.2 Considera-se aplicável aos fornecimentos a efetuar no âmbito deste *concurso* toda a legislação sobre a matéria, atualmente em vigor.

### **4 – BATATA NOVA (PEQUENA)**

4.1 A batata não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendem batatas cortadas, esmagadas, geladas, moles, com nódoas negras interiores, podres e etc..

4.2 Não deverão apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada, ou serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 3% em peso de tubérculos de calibre inferior a 35mm para as variedades de tubérculos oblongos e a 40mm para as variedades de tubérculos arredondados, ou cuja diferença de calibres exceda 25mm.

4.3 O desperdício de descasque e regularização de olhos, não deve ir além de 25% e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor.

4.4 As embalagens serão de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente e serão consideradas taras perdidas.

4.5 Os sacos devem ser selados, com certificado da Junta Nacional de Frutas.

### **Causas de rejeição**

Será rejeitado o produto que não respeite as especificações atrás indicadas, bem como as características definidas na Portaria n.º 587/87, de 9 de Julho, e demais legislação em vigor respeitante às *Normas Comuns de Qualidade*.

**LOTE N.º 13 - LATICÍNIOS: LEITE, QUEIJO, NATAS, MANTEIGA E IOGURTES****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (unidades)

<b>Chantily, frasco de 250ml</b>	<b>10</b>
<b>Iogurte de aroma</b>	<b>4 800</b>
<b>Iogurte de pedaços</b>	<b>50</b>
<b>Iogurte líquido</b>	<b>300</b>
<b>Iogurte magro líquido</b>	<b>50</b>
<b>Iogurte natural</b>	<b>100</b>
<b>Leite c/ choc. 1/5</b>	<b>200</b>
<b>Leite c/ choc. Garrafa vidro 250ml</b>	<b>2 500</b>
<b>Leite m/gordo 1 litro</b>	<b>6 200</b>
<b>Leite m/gordo 1/5 litro</b>	<b>1 000</b>
<b>Leite magro 1/5 litro</b>	<b>50</b>
<b>Leite sem lactose 1 litro</b>	<b>300</b>
<b>Manteiga 250g</b>	<b>1 000</b>
<b>Natas 1/5 litro</b>	<b>950</b>
<b>Natas sem lactose 1/5 litro</b>	<b>500</b>
<b>Queijo brie (+ ou - 1 Kg emb. individual)</b>	<b>2 Kg</b>
<b>Queijo flamengo em barra</b>	<b>1 300 Kg</b>
<b>Queijo fresco médio +de 170g - embalado individualmente</b>	<b>50</b>

<b>Queijo fresco peq. 75g – embalado individualmente</b>	<b>250</b>
<b>Queijo gorgonzola</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Queijo roquefort +ou- 1 kg embalado individualmente</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Requeijão embalado individualmente (200g)</b>	<b>50</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

#### **1 - Leite**

Leite com chocolate - pacote de 1/5 Lt..

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de 1/5 litro;

Leite meio gordo ultra pasteurizado (UHT) - pacote de litro;

Leite meio gordo sem lactose (UHT) - pacote de litro;

#### **2 - Queijo** - Queijo tipo flamengo em barra

Queijo meio gordo tipo flamengo com mais de 25% e até 45% de matéria gorda no extrato seco.

#### **3 - Natas UHT** - Embalagens de 250ml.

Nata culinária 0% lactose- embalagens de 250 ml

**4 - Manteiga com sal** - O produto deverá ser constituído principalmente pela gordura do leite e fornecido em embalagens de 250g.

#### **5 - Leite c/ Chocolate**

- O leite deve ser composto com chocolate esterilizado parcialmente desnatado. Quanto à percentagem de matéria gorda este leite deve possuir 1,2%.

- Os ingredientes utilizados no seu fabrico são: Leite parcialmente desnatado (M.G. 1,1%), açúcar, cacau (1%), sal refinado, estabilizador (E-407) e aroma.

- Este leite deve ser apresentado em garrafas de vidro 250ml (devidamente rotulado em português), deve possuir um valor calórico total (250ml de 160 Kcal).

#### **6 - Queijo Fresco peq. 75g embalado individualmente**

- O queijo fresco deverá ser apresentado com um peso líquido de 75g, e deverá estar embalado individualmente;

- O queijo fresco em causa, deverá possuir uma percentagem de Matéria gorda entre os 45%-60%;

- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o leite pasteurizado, sal e coalho;

- Este queijo fresco deverá possuir um valor calórico total p/ 100grs de 182 Kcal, e deve apresentar a sua rotulagem sempre em português.

## **7 - Requeijão (embl. grande 200g) embalado individualmente**

- O requeijão deverá ser apresentado com um peso líquido de 200g, e deverá estar embalado individualmente;

- O requeijão em causa, deverá possuir uma percentagem de M.G. +/- 25%;

- Os ingredientes utilizados na sua preparação, terão que ser obrigatoriamente o soro de leite de ovelha, água e sal;

Na proposta deverá ser indicada a marca dos produtos.

Na proposta indicar o tipo de embalagem, nº de unidades e peso por embalagem.

## **Causas de rejeição**

1 - Sempre que os produtos acima indicados não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.

## **LOTE N º 14 - MERCEARIAS DIVERSAS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Açúcar granulado</b>	<b>750</b>
<b>Alcaparras embl. Frasco +ou- 100g</b>	<b>5 Frascos</b>
<b>Alperce seco</b>	<b>2</b>
<b>Ameixa seca s/ carroço</b>	<b>2</b>
<b>Amêndoa laminada</b>	<b>10</b>
<b>Arroz carolino, saco/1kg</b>	<b>5 000</b>
<b>Arroz selvagem, saco 1kg</b>	<b>10</b>
<b>Avelã</b>	<b>2</b>
<b>Barritas de cereais simples, c/ chocolate, avelãs, laranja, maçã, pera, amendoim, light, morango, frustos silvestres</b>	<b>750 Unidades</b>
<b>Batata frita palha embalagem de kg</b>	<b>850</b>
<b>Bolacha maria, pacote de 200g</b>	<b>100 Unidades</b>
<b>Caju</b>	<b>2</b>
<b>Chocolate branco, preto, c/avelã, amêndoa, noz, coco, c/recheio, caramelo, light ou dieta</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Chocolate em barra – embalagem de 200g a 1Kg</b>	<b>120</b>
<b>Chocolate em pó</b>	<b>10</b>
<b>Coco ralado</b>	<b>5</b>
<b>Doce de pêsego – frasco de + ou – 235g</b>	<b>10 Frascos</b>
<b>Espargos – frasco de +ou- 200g</b>	<b>30 Frascos</b>
<b>Farinha de amido de milho, embalagens 2,5kg</b>	<b>70</b>

<b>Farinha de trigo, embalagens 1kg</b>	<b>330</b>
<b>Fava frita</b>	<b>2</b>
<b>Feijão branco</b>	<b>100</b>
<b>Feijão frade</b>	<b>150</b>
<b>Feijão manteiga</b>	<b>130</b>
<b>Feijão preto</b>	<b>10</b>
<b>Fermento em pó (tipo royal ou equivalente)</b>	<b>10</b>
<b>Figo seco</b>	<b>2</b>
<b>Folhas de gelatina</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Grão-de-bico</b>	<b>130</b>
<b>Margarina cozinha 1kg – vegetal</b>	<b>260</b>
<b>Massa aletria, embalagem de 250g</b>	<b>10</b>
<b>Massa cotovelo grosso, embalagem de 500g</b>	<b>100</b>
<b>Massa esparguete, embalagem de 500g</b>	<b>310</b>
<b>Massa espiral colorida, embalagem de 500g</b>	<b>100</b>
<b>Massa folhada</b>	<b>25</b>
<b>Massa macarrão, embalagem de 500g</b>	<b>25</b>
<b>Massa para lasanha</b>	<b>50</b>
<b>Massa para pizzas</b>	<b>30</b>
<b>Massa pevide, embalagem de 250g</b>	<b>60</b>
<b>Massa quebrada</b>	<b>25</b>
<b>Cuscuz, emb. de 250gr</b>	<b>200 Embalagens</b>
<b>Mini tarteletes, embalagem de 800g a 1kg</b>	<b>5 Embalagens</b>
<b>Mini tostas, embalagem de 800g a 1kg</b>	<b>10 Embalagens</b>
<b>Miolo de amêndoa</b>	<b>10</b>

<b>Miolo de noz</b>	<b>10</b>
<b>Miolo de pinhão</b>	<b>2</b>
<b>Palitos de champanha</b>	<b>2</b>
<b>Passas de uva (sultanas)</b>	<b>2</b>
<b>Puré de batata, embalagem de 15 a 20kg</b>	<b>230</b>
<b>Tâmaras s/caroço</b>	<b>10</b>
<b>Pão de forma Fatiado s/ côdea (tipo panrico) – emb. Aproximadamente 1kg</b>	<b>400</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### Requisitos técnicos

**Açúcar** - Fornecimento de açúcar granulado, pacotes de 1kg.

**Arroz** - Fornecimento de Arroz Carolino Extra-longo, em sacos de 1kg.

### **Massas Alimentícias**

- Aletria em embalagens de 250g.
- Pevide em embalagens de 250g.
- Cotovelo grosso em embalagens de 500g.
- Esparguete em embalagens de 500g.
- Macarrão em embalagens de 500g.

### **Farinhas**

- Farinha de amido de milho (tipo Maizena ou equivalente) em embalagens de 2,5kg.
- Farinha de Trigo com fermento em sacos de 1kg.

**Margarina** - Margarina de cozinha (embalagens de kg).

### **Legumes Secos**

- Feijão Manteiga
- Feijão Branco, tipo grado
- Feijão Frade
- Feijão preto
- Grão de Bico, tipo grado



- a) Para efeitos de aquisição só serão considerados os legumes secos de boa qualidade (tempo de cozedura inferior a 1 hora).
- b) As embalagens serão de plástico devidamente fechadas com peso de 5Kg ou de 10Kg. Devem conter um rótulo bem visível, com a indicação da variedade, tipo, peso, nome do fornecedor, data de embalagem e data de validade.
- c) FEIJÃO
  - c1) Os feijões qualquer que seja a sua variedade, deverão apresentar-se limpos, sem misturas de grãos estranhos e, revelar uniformidade de tamanho.
  - c 2) São toleradas impurezas até 0,5% desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso, de grão furados ou variados por bolores até 1% e, avarias de tamanho de tegumento até 2%.
  - c3) Serão rejeitadas as embalagens que revelem grãos avariados, falsificados, alterados ou corruptos, sempre que se verificar qualquer falta ou desvio, de algumas das condições expressas.
- d) GRÃO DE BICO
  - d1) O grão de bico a fornecer será grado e de tipo regular devendo apresentar-se limpo e de tamanho uniforme.
  - d2) Serão toleradas impurezas até 0,5% desde que não sejam constituídas por terra ou pedras que, serão descontadas no peso; de grãos furados até 3% e, de grãos mulatos.

**Puré de batata** - Puré de Batata em flocos.

As embalagens serão de plástico devidamente fechadas com o peso de 15 a 20Kg. Devem conter rótulo bem visível, com indicação do peso, data de embalagem e data de validade.

**Mini Tarteletes – embl. +ou- 800g a 1kg – Ø 49mm**

- As mini tarteletes deveram ser apresentadas em embalagem devidamente fechada e rotulada de acordo com a legislação em vigor.

- Cada caixa deverá ter aproximadamente 240 unidades de mini tarteletes e o peso total por caixa poderá ser de 800gr. a 1Kg (aproximadamente)

- O diâmetro de cada uma das mini tarteletes terá que ser obrigatoriamente de Ø 49mm ;

- Os ingredientes utilizados no fabrico das mini tarteletes são: Farinha de trigo, gordura vegetal, margarina (gorduras vegetais hidrogenadas e não hidrogenadas), sal, emulsionante (E 471), cor: betacaroteno, açúcar e fermento (carboneto de amónio e sódio);

Na proposta deverá ser indicada a marca dos produtos.

Na proposta indicar o tipo de embalagem, nº de unidades e peso por embalagem.

**LOTE Nº 15 - AZEITE E OLEO**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Litros)

<b>Azeite virgem – embalagem individual de 10ml</b>	<b>27 500 Unidades</b>
<b>Azeite virgem até 2% (embalagem de 5 litros)</b>	<b>1 000</b>
<b>Azeite virgem extra emb. inviolável de 0,75lt</b>	<b>100 Garrafas</b>
<b>Óleo alimentar (embalagem de 5 litros)</b>	<b>2500</b>
<b>Óleo de soja (embalagem de 5 litros)</b>	<b>100</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

50

**Requisitos técnicos**

**Azeite**

- ◇ Azeite virgem extra - cuja acidez, expressa em ácido oleico não seja superior a 1º, garrafa inviolável - emb. 0,75 Lt (quantidade líquida);
- ◇ Azeite Virgem - cuja acidez, expressa é até 2% - emb. 5 Lt (quantidade líquida);

Os fornecimentos obedecerão ao estipulado no Decreto-Lei nº. 343/88 de 28 de Setembro.

**Óleo alimentar** - Pré-embaladas em embalagens de 5 litros.

Os produtos no que respeita a composição, características e acondicionamento deverão obedecer às *Normas Portuguesas em vigor*.

**LOTE Nº 16 - SOBREMESAS INSTANTÂNEAS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas Kg

<b>Gelatinas aromas</b>	<b>650</b>
<b>Leite-creme</b>	<b>50</b>
<b>Mousse de chocolate</b>	<b>400</b>
<b>Mousse de morango</b>	<b>10</b>
<b>Pudim de baunilha</b>	<b>260</b>
<b>Pudim flan</b>	<b>10</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

51

---

**Requisitos Técnicos**

- 1 - A mousse e os pudins devem conter leite na sua composição.
- 2 – Embalagem - Estes produtos devem ser fornecidos em embalagens industriais.

**LOTE N º 17 - SUMOS CONCENTRADOS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Litros)

<b>Concentrado de laranja</b>	<b>580</b>
<b>Concentrado de laranja (especial para serviços de catering)</b>	<b>100</b>
<b>Concentrado tropical / tutti-frutti</b>	<b>20</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

52

**Requisitos da proposta**

1 - Na proposta mencionar quantos litros de sumo dá 1lt. de concentrado de laranja e de concentrado tropical/tutti-frutti.

2 – Concentrado de laranja especial para serviços de catering:

Este sumo concentrado terá que ter sempre 50% de sumo. Os ingredientes utilizados na sua composição serão o açúcar, sumo de laranja à base de concentrado (50%), regulador de acidez (ácido cítrico), aromatizantes com substâncias do leite, espessantes (pectina, goma de celulose e ácido algínico), vitamina C, antioxidante (dióxido de enxofre), corantes (apo-carotenal e beta-caroteno).

O valor calórico do sumo concentrado por 100ml terá de ser de 320 Kcal, (se for diluído na porção de 1+9 o seu valor calórico por 100ml, passará a ser de 32 Kcal).

Este sumo concentrado terá que ser fornecido em embalagens de vidro individuais de 840ml.

**LOTE N.º 18 - CALDOS, MOLHOS E CONDIMENTOS****Quantidades Previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

**Quantidades máximas**

<b>Açafrão</b>	<b>2 kg</b>
<b>Alho em pó</b>	<b>10 kg</b>
<b>Canela em pau, pacote 250g a 1kg</b>	<b>10 kg</b>
<b>Canela moída, pacote de 250g a 1kg</b>	<b>5 kg</b>
<b>Caril moído, pacote de 1kg</b>	<b>2 kg</b>
<b>Cominhos</b>	<b>2 kg</b>
<b>Crema de marisco</b>	<b>5 kg</b>
<b>Ketchup, embalagem de 500ml</b>	<b>320 unidades</b>
<b>Ketchup, embalagem individual de 10g</b>	<b>100 unidades</b>
<b>Maionese, balde de 5kg</b>	<b>270 kg</b>
<b>Maionese, embalagem de 500ml</b>	<b>340 unidades</b>
<b>Maionese, embalagem individual de 10g</b>	<b>100 unidades</b>
<b>Manjerição</b>	<b>2 kg</b>
<b>Molho de assado, lata de 1kg</b>	<b>30 kg</b>
<b>Molho piri-piri, frasco de +ou- 250ml</b>	<b>200 unidades</b>
<b>Molho Bechamel</b>	<b>10 Lt.</b>
<b>Mostarda, embalagem de 500ml</b>	<b>110 unidades</b>
<b>Mostarda, embalagem individual de 10g</b>	<b>100 unidades</b>
<b>Noz-moscada moída, pacote de 1Kg</b>	<b>5 kg</b>
<b>Orégãos</b>	<b>5 kg</b>

<b>Pickles, balde 5kg</b>	<b>50 kg</b>
<b>Pimenta branca, pacote de 1kg</b>	<b>30 kg</b>
<b>Pimentão doce, pacote de 1kg</b>	<b>20 kg</b>
<b>Polpa de tomate, frasco de 1kg</b>	<b>300 kg</b>
<b>Sal de cozinha Iodado, pacote de 1kg</b>	<b>500 kg</b>
<b>Sal de mesa Iodado (emb.+ ou -250g)</b>	<b>250 unidades</b>
<b>Sopa de cebola</b>	<b>10 kg</b>
<b>Vinagre, embalagem individual de 10ml</b>	<b>22 500 unidades</b>
<b>Vinagre 0,75Lt</b>	<b>100 unidades</b>
<b>Vinagre de Sidra (emb. + ou – 0,500Lt )</b>	<b>50 unidades</b>

## **a) Indicar a capacidade**

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

54

---

## **Requisitos da proposta**

1 – O sal iodado terá que dizer obrigatoriamente na sua rotulagem “SAL IODADO”, e deverá conter um enriquecimento de iodo entre 35 a 45 mg p/ Kg.

2 – O Vinagre de Sidra deverá ser composto para além do vinagre de sidra, por água e conservante. A sua utilização deverá ser para uso de culinária em geral, especialmente como tempero de saladas. Deverá ter um teor alcoólico de 0% e uma acidez de aproximadamente 5%.

**LOTE N.º 19 - ENLATADOS**

**Quantidades Previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (latas)

<b>Ananás em rodela, lata -/+ 0,85kg</b>	<b>430</b>
<b>Atum posta, lata de -/+ 1,730kg</b>	<b>420</b>
<b>Atum posta, lata de -/+ 120g</b>	<b>50</b>
<b>Cereja em calda, lata -/+ 0,85kg</b>	<b>10</b>
<b>Cogumelos, lata de -/+ 0,85kg</b>	<b>350</b>
<b>Leite condensado, lata de 1kg</b>	<b>70</b>
<b>Leite evaporado, lata de 1Kg</b>	<b>10</b>
<b>Manga, lata de 1kg</b>	<b>10</b>
<b>Pêssego em calda, lata de -/+ 0,85kg</b>	<b>430</b>
<b>Polpa de manga, lata de -/+ 0,85Kg</b>	<b>40</b>
<b>Rebentos de bambu, lata de 1kg</b>	<b>10</b>
<b>Rebentos de soja, lata de 1kg</b>	<b>10</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**LOTE N.º 20 - OVOS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas

<b>Ovo de codorniz</b>	<b>800 Unidades</b>
<b>Ovo pasteurizado líquido (inteiro), embalagem de 1 litro</b>	<b>400 Litros</b>
<b>Ovo classe M, categoria A,</b>	<b>40 000 Unidades</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos Técnicos**

1 - O produto deverá ser fornecido de acordo com as Normas Portuguesas em vigor devendo indicar-se:

- A categoria e a classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação; e
- A marca da empresa ou a marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.



**LOTE N º 21 - PÃO**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

<b>Broa de milho grande – amarela</b>	<b>100</b>
<b>Carcaças embaladas 30g</b>	<b>30 000</b>
<b>Croissants simples</b>	<b>12 500</b>
<b>Croissants simples miniatura</b>	<b>1 300</b>
<b>Fermento padeiro</b>	<b>5 Kg</b>
<b>Pão centeio 400 g</b>	<b>100</b>
<b>Pão de forma (fatiado) embalagem -/+ 800g (tipo panrico ou equivalente)</b>	<b>460</b>
<b>Pão de forma 5 sementes 800g</b>	<b>200</b>
<b>Pão-de-leite</b>	<b>3 900</b>
<b>Pão-de-leite miniatura</b>	<b>400</b>
<b>Pão mistura (bola) 70g</b>	<b>5 500</b>
<b>Pão mistura grande fatiado 800g</b>	<b>730</b>
<b>Pão mistura pequeno (bola) 35g</b>	<b>4 500</b>
<b>Pão para hambúrguer</b>	<b>40</b>
<b>Pão ralado</b>	<b>100 Kg</b>
<b>Pão Integral 50 g</b>	<b>5 000</b>
<b>Pão 5 sementes 100 g</b>	<b>5 000</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos Técnicos**

- 1 - Para as carcaças pretende-se cotações para produto embalado e não embalado.
- 2 - O produto a fornecer obedecerá à legislação em vigor, Decreto-Lei nº 289/84 de Agosto e Portarias Complementares.
- 3 - O produto deverá possuir peso mínimo individual de 50g e/ou de 30g e apresentar-se de acordo com as *Normas Higiéno-sanitárias* em vigor.
- 4 - O pão de forma a fornecer deverá apresentar o peso individual de 800grs.
- 5 - Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.
- 6- O pão integral a fornecer deverá apresentar o peso individual de 50 grs.
- 7- O pão 5 sementes a fornecer deverá apresentar o peso individual de 100 grs.

### **Causas de rejeição**

58

---

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação do pão que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 - Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.

**LOTE N º 22 - PASTELARIA DIVERSA****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

**Quantidades máximas**

<b>Bola de Berlim c/ creme</b>	<b>500 Unidades</b>
<b>Bolacha de gengibre</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Bolo de arroz</b>	<b>500 Unidades</b>
<b>Bolos secos miniaturas</b>	<b>75 Kg</b>
<b>Brigadeiros de amêndoa</b>	<b>5 Kg</b>
<b>Brigadeiros de chocolate</b>	<b>5 Kg</b>
<b>Caracol</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Folhados de carne</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Folhados de salsicha</b>	<b>460 Unidades</b>
<b>Folhados mistos</b>	<b>480 Unidades</b>
<b>Folhados primavera (alface, tomate, queijo e fiambre)</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Folhado simples</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Jesuítas</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Mil-folhas</b>	<b>500 Unidades</b>
<b>Palmiers recheado</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Palmiers simples ou coberto</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Pão de deus simples</b>	<b>500 Unidades</b>
<b>Pastéis de nata / bom bocado</b>	<b>1 000 Unidades</b>
<b>Pastelaria diversa miniaturas</b>	<b>1 250 Kg</b>

<b>Queijadas (diversas)</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Queques c/ noz</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Queques de chocolate</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Queques simples</b>	<b>250 Unidades</b>
<b>Rins</b>	<b>500 Unidades</b>
<b>Tarte de amêndoa individual</b>	<b>50 Unidades</b>
<b>Tarte de maçã individual</b>	<b>50 Unidades</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos Técnicos**

- 1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.
- 2 – Os produtos fornecidos devem ser de confeção própria.

### **Causas de rejeição**

- 1 - Serão causas de rejeição todas as que revelem deficiências de fabricação que não se enquadrem nas normas em vigor definidas na legislação.
- 2 – Os produtos serão igualmente rejeitados sempre que se verifique o desvio das condições expressas do concurso.

**LOTE N.º 23 – SALGADOS E SALGADOS EM MINIATURA ULTRA - CONGELADOS****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

<b>Almofadinhas de carne (75g a 90g)</b>	<b>4 350</b>
<b>Chamuças (75g a 90g)</b>	<b>3 000</b>
<b>Crepes de frango (75g a 90g)</b>	<b>550</b>
<b>Crepes de legumes (75g a 90g)</b>	<b>3 400</b>
<b>Croquetes de carne (75g a 90g)</b>	<b>6 600</b>
<b>Empadas de Frango (75g a 90g)</b>	<b>500</b>
<b>Miniaturas de almofadinhas de carne (35g a 45g)</b>	<b>100</b>
<b>Miniaturas de chamuças (35g a 45g)</b>	<b>4 100</b>
<b>Miniaturas de croquetes de carne (35g a 45g)</b>	<b>6 200</b>
<b>Miniaturas de empadas de frango (35g a 45g)</b>	<b>100</b>
<b>Miniaturas de pastéis de bacalhau (35g a 45g)</b>	<b>6 100</b>
<b>Miniaturas de rissóis de camarão (35g a 45g)</b>	<b>6 200</b>
<b>Miniaturas de rissóis de leitão (35g a 45g)</b>	<b>400</b>
<b>Pastéis de bacalhau (75g a 90g)</b>	<b>8 600</b>
<b>Rissóis de camarão (75g a 90g)</b>	<b>8 150</b>
<b>Rissóis de Leitão (75g a 90g)</b>	<b>400</b>

61

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor*.

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

A capitação mínima por unidade será para os salgados “normais”/grandes de 75g a 90g em cru. Enquanto para os salgados em “miniatura” será de 35g a 45g em cru.

A capitação mínima por unidade será para os crepes de 100g em cru.

Os produtos designados “rissóis de leitão” e “miniaturas de rissóis de leitão” têm que possuir um mínimo de 30% de carne de suíno (leitão).

**LOTE N.º 24 - VINHOS**

**Quantidades Previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (unidades)

<b>Vinho branco avulso</b>	<b>750 litros</b>
<b>Vinho de mesa branco, garrafa de 0,75 Lt.</b>	<b>100 gf.</b>
<b>Vinho de mesa tinto, garrafa de vidro 0,75 Lt.</b>	<b>100 gf.</b>
<b>Vinho de mesa verde branco, garrafa de vidro 0,75 Lt.</b>	<b>25 gf.</b>
<b>Vinho espumante branco bruto, garrafa de vidro 0,75 Lt.</b>	<b>25 gf.</b>
<b>Vinho tinto avulso</b>	<b>25 litros</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

63

**Requisitos técnicos**

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

**Vinho de mesa tinto:**

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: syrah e/ou cabernet sauvignon e/ou alicante bouschet.

O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 13,5º e 15,5º.

**Vinho de mesa branco:**

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: antão vaz e/ou arinto e/ou roupeiro.

O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 12º e 14º.

**Vinho de mesa verde branco:**

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: alvarinho e/ou loureiro e/ou arinto.  
O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 11º e 13º.

**Vinho espumante branco bruto:**

- Este vinho terá de ser origem portuguesa, ser constituído por um máximo de quatro castas diferentes e ter na sua composição pelo menos uma das seguintes castas: malvasia fina e/ou бага e/ou chardonnay.  
Este vinho terá de ter um período maturação mínimo de 6 meses.  
O teor alcoólico terá de estar compreendido entre 11º e 13º.



**LOTE N º 25 – PRODUTOS DE 4ª GAMA**

**Quantidades Previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas kg

<b>Alho descascado (inteiro)</b>	<b>25</b>
<b>Batata descascada (inteira)</b>	<b>7 500</b>
<b>Beterraba descascada cozida (inteira)</b>	<b>20</b>
<b>Cebola descascada (inteira)</b>	<b>750</b>
<b>Cebola em cubos</b>	<b>250</b>
<b>Cebola as rodelas</b>	<b>500</b>
<b>Cenoura descascada (inteira)</b>	<b>550</b>
<b>Cenoura ralada (palha)</b>	<b>550</b>
<b>Cenoura as rodelas</b>	<b>350</b>
<b>Cenoura em cubos</b>	<b>250</b>

65

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Requisitos Técnicos**

- 1- Todos os produtos devem possuir rotulagens próprias com descrição do produto e modo de acondicionamento.
- 2- Todos os produtos, à exceção dos alhos e da beterraba, deverão ser fornecidos em sacos de 5 kg, embalados em vácuo e de acordo com a legislação em vigor.
- 3- Os alhos deverão ser fornecidos em sacos de 2 kg, embalados em vácuo e de acordo com a legislação em vigor.
- 4- A beterraba deve ser fornecida em sacos de 1 Kg, embalados em vácuo e de acordo com a legislação em vigor.

**LOTE N º 26 - ÁGUAS**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

<b>Água gaseificada c/gás 100% natural em vidro 25cl</b>	<b>250</b>
<b>Água gaseificada natural c/ sabor – limão 25cl t.p.</b>	<b>100</b>
<b>Água gaseificada natural c/ sabor – pêssago 25cl t.p.</b>	<b>50</b>
<b>Água gaseificada natural c/ sabor – tangerina 25cl t.p.</b>	<b>50</b>
<b>Água mineral natural 33cl gf plástico e/ou água de nascente 33cl gf plástico</b>	<b>500</b>
<b>Água mineral natural 50cl gf plástico e/ou água de nascente 50cl gf plástico</b>	<b>10 000</b>
<b>Água mineral natural 1,5 lt gf plástico e/ou água de nascente 1,5 lt gf plástico</b>	<b>1 500</b>

66

---

2 – Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

**Causas de rejeição**

Serão rejeitados todos e quaisquer produtos cujas características não obedeam ao estipulado no presente caderno de encargos e às normas de qualidade estipuladas na legislação em vigor.

**LOTE N.º 27 – BEBIDAS DE SOJA E REFRIGERANTES****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quantidades máximas (Unidades)

<b>Água tónica, garrafa de 1,5lt</b>	<b>10</b>
<b>Bebida de soja ¼ - baunilha</b>	<b>300</b>
<b>Bebida de soja ¼ - chocolate</b>	<b>300</b>
<b>Bebida de soja (100% vegetal), unidades de 1 litro</b>	<b>50</b>
<b>Chá gelado manga, limão, pêsego, verde, branco – lata de 33cl</b>	<b>4 300</b>
<b>Ginger-ale 25cl tara perdida</b>	<b>10</b>
<b>Iogurtes vegetais de soja</b>	<b>500 unidades</b>
<b>Ref. Gaseificado laranja / ananás 33cl lata</b>	<b>100</b>
<b>Ref. Gaseificado lima / limão 33cl lata</b>	<b>100</b>
<b>Refrigerante c/ cola 33cl lata</b>	<b>5 150</b>
<b>Refrigerante c/ cola light/zero 33cl lata</b>	<b>200</b>
<b>Sumo de 25cl tara perdida</b>	<b>100</b>
<b>Sumo de laranja natural (100%), embalagens de 1 litro a 5 litros</b>	<b>500</b>
<b>Sumo de Néctar 20cl garrafa de vidro – Manga - Laranja / Manga / Pera / Maçã / Pêssego / Frutos Vermelhos / light sabores</b>	<b>9 600</b>
<b>Sumo de tomate de 1 litro</b>	<b>10</b>

67

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

3 – No leite de soja o valor 1,2% refere-se à percentagem máxima de matéria gorda (M.G.) existente por pacote.

### **Requisitos técnicos**

#### **Refrigerante c/ cola light/zero de estratos vegetais:**

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, dióxido de carbono, corante de caramelo E-150d, edulcorantes (E-952, e-950 e E-951), acidificante (E-338), aromatizantes (incluindo a cafeína) e regulador de acidez (E-331). Este refrigerante é uma fonte de fenilalanina.

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 0,2Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 0,7Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

#### **Refrigerante c/ cola de estratos vegetais:**

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, açúcar, dióxido de carbono, corante de caramelo E-150d, acidificante (E-338) e aromas naturais (incluindo a cafeína).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 42Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 139Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

#### **Refrigerante de estratos vegetais de Lima e Limão:**

- Este refrigerante deverá ter na sua composição os seguintes ingredientes: água, açúcar, dióxido de carbono, regulador de acidez (ácido cítrico, ácido málico, citrato de sódio), aromas naturais de lima e limão.

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 45Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 149Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250 ml.

#### **Bebida Refrigerante de Extrato de Chá c/ sumo de Limão:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico e citrato de sódio), sumo de limão à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

**Bebida Refrigerante de Extracto de Chá c/ sumo de Manga:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico), sumo de manga à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

**Bebida Refrigerante de Extrato de Chá c/ sumo de Pêssego:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água e extrato de chá preto (4,7%), açúcar, reguladores de acidez (ácido cítrico), sumo de pêssego à base de concentrado (0,1%), aromas, antioxidante (ácido ascórbico).

O valor calórico p/ 100ml terá de ser 30Kcal.

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 100Kcal).

69

**Bebida Refrigerante Gasificada de Laranja:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água gasificada, sumo e polpa de laranja (10%), açúcar, xarope de glucose – frutose, regulador de acidez (ácido cítrico aroma) e antioxidante (ácido ascórbico).

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 142Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

**Bebida Refrigerante Gasificada de Ananás:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água gasificada, sumo e polpa de ananás (10%), açúcar, xarope de glucose – frutose, regulador de acidez (ácido cítrico aroma) e antioxidante (ácido ascórbico).

O refrigerante deverá ser apresentado em embalagens de lata de 330ml (em que o valor calórico total p/ lata passará a ser de 142Kcal).

Também poderá ser apresentada a embalagem em garrafa de vidro de 250ml.

Composição - Segundo o estipulado nas *Normas Portuguesas em vigor* e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

#### **Sumo Tipo Néctar de Manga - Laranja:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumo e polpa de manga (21%) e de laranja (19%): à base de concentrados, regulador de acidez (ácido cítrico) e antioxidante (ácido ascórbico) e edulcorante (glicosídeos de esteviol). O teor mínimo de sumo é de 40%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 36Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

#### **Sumo Tipo Néctar de Pêssego:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumo e polpa de pêssego, açúcar, antioxidante (ácido ascórbico). O teor mínimo de sumo é de 50%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 90Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

**Sumo Tipo Néctar de Maçã:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são: sumo de maçã concentrado e sumo de limão concentrado.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 86Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

**Sumo Tipo Néctar de Pera:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são sumo e polpa de pera, açúcar, água, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de acidez (ácido cítrico). O teor mínimo de sumo é de 50%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 94Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

**Sumo Tipo Néctar de Frutos Vermelhos:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são a água, sumos de uva tinta, maçã, framboesa, groselha, morango, e arando: à base de concentrados, açúcar e edulcorante (glicosídeos de esteviol). O teor mínimo de sumo é de 40%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 58Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.

**Sumo Tipo Néctar de Manga:**

- A composição desta bebida deverá ter obrigatoriamente as quantidades dos ingredientes descritos, que são sumo e polpa de manga, açúcar, água, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de acidez (ácido cítrico). O teor mínimo de sumo é de 25%.

O sumo deverá ser apresentado em embalagens (garrafas) de vidro de 200ml (em que o valor calórico total da garrafa não poderá ser superior a 106Kcal).

Composição - Segundo o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor e segundo as especificações técnicas do gabinete de alimentação

Rotulagem - Todas as embalagens devem ser rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Acondicionamento - Acondicionado a granel tendo o invólucro marcado com a designação do produto, tipo, nome do fabricante, localidade de origem e data de fabrico.



**LOTE N º 28 – CAFETARIA**

**Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quantidades máximas
<b>Açúcar em saquetas</b>	<b>200 Kg</b>
<b>Adoçante</b>	<b>4 000 Unidades</b>
<b>Café em grão</b>	<b>550 Kg</b>
<b>Chá, unidades = saquetas (camomila, tília, cidreira, menta, preto, verde, branco, vermelho)</b>	<b>4 500 Unidades</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>800 Unidades</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

73

---

**Requisitos técnicos**

**Serviço:**

Os serviços a prestar à entidade adjudicante deverão incluir a entrega, em regime de comodato:

- de todo o equipamento e utensílios (máquinas, moinhos e utensílios) necessários ao fornecimento do café aos utentes da Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (2 máquinas), e Sala de Apoio aos Serviços de Catering (1 máquina), bem como a assistência técnica a prestar durante o fornecimento;
- máquinas de duas saídas e com manípulos de um e de dois cafés;
- os moinhos deverão permitir a escolha da moagem;
- 60 (sessenta) mesas quadradas e 120 (cento e vinte) cadeiras para a Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas.

**Produto:**

- 1- O produto em causa deve ter como denominação do produto uma mistura de café 100% natural.
- 2- Deve ser embalado em vácuo compensado com válvula e ter uma validade mínima na receção à entidade adjudicante de 12 (doze) meses no mínimo.

- 3- Como composição e ingredientes o produto deve possuir café 100% natural e os ingredientes serão o café e açúcar.
- 4- Deve ser apresentado em embalagens de 1kg.
- 5- Como características físicas deverá ter como critério máximo de aceitação 5%, para a perda de massa por secagem, o teor de oxigénio residual será também 5% e o teor de grãos defeituosos incluindo os partidos ou carbonizados será no máximo de 8%.
- 6- Características organoléticas terão como critério a cor, cheiro e sabor característicos do mesmo.

**LOTE N º 29 – MACROBIÓTICA****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

	Quant. máximas
<b>Arroz integral, pacote de Kg.</b>	<b>800 Kg</b>
<b>Bifes de soja</b>	<b>80 Kg</b>
<b>Chouriço de Soja</b>	<b>25 Kg</b>
<b>Manteiga p/ barrar de soja, unid. de 250gr</b>	<b>40 Unidades</b>
<b>Esparguete integral</b>	<b>110 Kg</b>
<b>Farinha de Milho</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Flocos de Aveia</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Flocos de Centeio</b>	<b>30 Kg</b>
<b>Gengibre em pó</b>	<b>2 Kg</b>
<b>Granulado de Soja grosso</b>	<b>30 Kg</b>
<b>Lentilhas c/ casca</b>	<b>30 Kg</b>

<b>Massa cotovelo integral</b>	<b>70 Kg</b>
<b>Rebentos de Soja</b>	<b>5 Kg</b>
<b>Seitan</b>	<b>440 Kg</b>
<b>Sementes de tomilho</b>	<b>2 Kg</b>
<b>Shoyu (molho de soja), frascos de 250 ml</b>	<b>100 Fr</b>
<b>Tofu</b>	<b>470 Kg</b>

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas *Normas Portuguesas* em vigor.

**LOTE N.º 30 – PADARIA, PASTELARIA E SNACKS ULTRACONGELADOS****Quantidades previstas**

1 - As quantidades máximas previstas a seguir indicadas, foram calculadas com base no ano económico anterior.

Quant. máximas

<b>Almondegas vegetarianas</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Barchetta / mini-pizza (150g)</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Cachorro quente</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Croquetes de espinafres</b>	<b>13 800 Unid</b>
<b>Empada vegetariana</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Empanadinhas de atum (140g)</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Empanadinhas de frango (140g)</b>	<b>1 400 Unid</b>
<b>Folhado de atum</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Folhado de carne</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Folhado de chocolate</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Folhado de espinafres</b>	<b>400 Unid</b>
<b>Folhado de frango</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Folhado de ovo</b>	<b>100 Unid</b>
<b>Meia baguete integral (115g)</b>	<b>3 000 Unid</b>
<b>Meia baguete multicereais (135g)</b>	<b>1 150 Unid</b>
<b>Meia baguete normal (125g)</b>	<b>7 150 Unid</b>
<b>Pão com chouriço</b>	<b>2 900 Unid</b>

76

2 - Os SASNOVA reservam-se no direito de não atingir na totalidade e/ou parcialmente os níveis de consumo referenciados.

### **Requisitos técnicos**

#### **Produtos:**

Os produtos acima indicados serão fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.

#### **Serviço:**

Os serviços a prestar à entidade adjudicante deverão incluir a entrega, em regime de comodato:

- um forno com dois tabuleiros para a cantina Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, necessário para a preparação dos produtos que constituem o presente lote;
- duas arcas-congeladoras com uma capacidade mínima de 250 litros cada para a cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, necessárias para armazenar os produtos que constituem o presente lote.