

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

N.º 1 /ALIM/2021

**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.^a

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.^a

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

Gestor do contrato

O Chefe da Divisão de Alimentação é designado pela entidade adjudicante gestor do contrato, tendo como função acompanhar permanentemente a execução deste e assegurar as relações correntes entre as partes.

Cláusula 4.ª

Local de entrega dos bens

- 4.1.** Os bens objeto do contrato serão entregues entre as **7h e as 10.00h, impreterivelmente**, 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) e Cafetaria da Reitoria – Travessa Estevão Pinto – Campus de Campolide, Lisboa;
- . Cantina da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Av. de Berna, n.º 26, Lisboa;
- . ITQB – Av. Da República, 2780- 157 Oeiras.

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

- 4.3.** 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.

- 4.4.** Os pedidos referidos no n.º 4.1 desta cláusula serão efetuados com uma antecedência mínima de **24 horas** relativamente ao momento da entrega.

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

Cláusula 5.ª

Prazo de vigência

- 5.1.** O prazo de vigência do contrato será de um ano, no período compreendido entre 1 de janeiro e 31 de dezembro de 2021.

5.2. 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 6.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 7.ª

Preço contratual

- 7.1. 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.
- 7.2. 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.

5

Cláusula 8.ª

Condições de pagamento

- 8.1. 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.
- 8.2. 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.
- 8.3. 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**.
- 8.4. Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de 30 (trinta) dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.
- 8.5. 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.

- 8.6. 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.
- 8.7. 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 9.ª

Acesso às instalações

- 9.1. A entidade adjudicante garantirá ao adjudicatário o acesso às instalações para a realização dos trabalhos necessários ao cumprimento do contrato.
- 9.2. 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 10.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 11.ª

Comunicações e notificações

- 11.1. 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.
- 11.2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 12.ª

Aplicação das sanções contratuais

- 12.1.** 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.
- 12.2.** 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.

12.3. 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 %.

12.4. 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 13.º

Incumprimento por fato imputável ao adjudicatário

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

Cláusula 14.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 15.º

Rescisão do contrato

- 15.1. 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.
- 15.2. 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.
- 15.3. 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 16.ª

Sigilo e confidencialidade

- 16.1.** 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.
- 16.2.** 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.
- 16.3.** 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 17.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 18.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 19.ª

Legislação aplicável

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

ANEXO I

PENALIZAÇÕES

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
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 da entrega nos locais definidos	50%	Faturação correspondente
Não cumprimento das normas de acondicionamento dos produtos	—	Substituição no imediato dos produtos em causa

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 - Mercarias 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 SASNOVA 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 2021, 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 NOVILHO

Quantidades previstas

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

	Quant. máximas
Bife cortado/fatiado fresco	910 Kg
Bife do lombo congelado	20 Kg
Carne de 1ª assar fresca	150 Kg
Carne de 1ª bife inteiro fresca	1 350 Kg
Fígado de vaca fresco	10 Kg
Hambúrguer de novilho (75g p/ unidade) congelado	9 000 unid
Vazia congelada e embalada	150 Kg
Rolo de carne picada (preparado c/ cerca de 2kg) fresco	50kg
Carne p/ Jardineira (cubos cortados c7 cerca de 60 a 80 gr) fresco	50kg

15

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, de 23 de agosto de 1985, 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

16

As carnes serão rejeitadas 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 o produto não se faça acompanhar da respetiva guia de Inspeção Sanitária.
- iv) Quando não apresentem sinais de congelação recente.
- v) Quando se detete que o mesmo haja sido recongelado ou se apresente temperatura superior a 18º CELSIUS.
- vi) Quando as embalagens não correspondam às condições de consumo ou se encontrem sujas ou danificadas.
- vii) 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 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

Chispe fresco	250 Kg
Entrecosto congelado (vão central com exceção das pontas)	900 Kg
Entremeada cortada fresca	70 Kg
Entremeada inteira fresca	50 Kg
Febras cortadas frescas	250 Kg
Fígado de porco fresco	10 Kg
Lombinhos de porco congelados	380 Kg
Lombo fresco	1 350 Kg
Orelha de porco congelada	50 Kg
Perna s/ osso fresca	850 Kg
Vão c/cachaço partido / costeletas fresco	800 Kg

18

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 a 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

19

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
Cotos de frango congelados	720 Kg
Espetadas de peru (standard 110g) frescas	200 Kg
Espetadas mistas (standard 110g) frescas	50 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – congelado	400 Kg
Frango calibre I – (1200g s/miúdos) – fresco	3 000 Kg
Pato (+1500g s/ miúdos) fresco	400 Kg
Pato desfiado (s/miúdos)	470 Kg
Peitos de frango fresco	100 Kg
Peitos de peru fresco	1 000 Kg
Perna de peru fresca	250 Kg

20

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 a 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

Coelho c/ cabeça e s/ miúdos (1Kg) fresco 150 Kg

Perna – Borrego congelada 50 Kg

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 a 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	
Alheiras	60	
Bacon inteiro	200	
Bacon fatiado	50	
Bacon aos cubos	50	
Chouriço de carne (extra) – emb. vácuo	300	
Chouriço mouro	25	
Linguiça	10	<u>25</u>
Farinheira	50	
Fiambre de peru fatiado (emb. +ou-500 gr)	10	
Fiambre tipo inglês perna fatiado – porco (emb. +ou- 250gr/500 gr.)	2 000	
Mini salsichas (latas xx pares) - porco	50 Unidades	
Morcela (grande/grossa)	20	
Paio fatiado (emb.+ou- 500gr a 1000gr)	50	
Presunto fatiado s/ osso (emb. em vácuo)	80	
Salmão fumado	25	
Salsicha alemã (frasco) – porco	25 Unidades	

Salsicha alemã (frasco) – aves	25 Unidades
Salsichas emb. (latas 25 pares) – aves	25 Unidades
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 (s/ courato) devidamente embalado e fatiado.

b) Acondicionamento - O produto deve ser embalado em embalagens de película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo ou atmosferas modificadas devidamente fatiado.

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 5ºC.

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 / fatiado / cubos

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

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

28

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.

9 - PAIO - tipo york ou paio de dois lombos (fatiado)

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

Embalagens - Embalado individualmente sob vácuo ou atmosferas modificadas e fatiado

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
Amêijoas 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:

Abrótea s/ cabeça	25
Caldeirada de peixe	20
Cherne à posta	250
Corvina s/ cabeça + 1kg	30
Filetes de pescada 1	650
Linguado (+500g)	25
Lombos de cherne	80
Lombos de pescada	40
Lombos de salmão	20
Lombos de tamboril (1 a 2 Kg)	230
Maruca	110
Perca do nilo	300

Pescada 3L chile – 800g a 1 500g	200
Red-fish (+500g)	20
Salmão à posta	380
Solha +500g	100
Tranches de maruca	40
Troncos de peixe espada preto	40
Moluscos, crustáceos e mariscos congelados:	
Amêijoia com casca	25
Camarão L6	200
Choco limpo	70
Chocos grandes	20
Delícias do mar	110
Lula grande limpa U/10	40
Lulas recheadas	150
Miolo de berbigão grande	10
Polvo limpo (+ 1,500kg)	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 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

Carapau grande	50
Carapau pequeno	60
Dourada até 200g	110
Robalo até 200g	100
Truta até 200g	20

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.

34

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.

35

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

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

36

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

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

Pimentos	10
Rabanetes	10
Salsa	100
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 obedecem 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 respectivas épocas e Normas Portuguesas em vigor:

Especificações

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	
Dióspiros duros	Calibre 12/18

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

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

40

Mamão	50
Manga (avião)	100
Melancia*	150
Melão	200
Meloa*	30
Morangos*	250
Papaia (avião)	50
Peras (calibre 65/70)	60
Pêssegos*	60
Tangerinas	10
Uva branca	10
Uva preta	500

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

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

Alhos	260
Batata nova (pequena)	900
Batata roxa	1 000
Cebolas	2 500

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

Requisitos Técnicos

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 gelados, 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 gelados 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 nº 979/2000, de 22 de junho, 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)

Chantily, frasco de 250ml	10
Iogurte de aroma	4 800
Iogurte de pedaços	50
Iogurte líquido	200
Iogurte magro líquido	100
Iogurte natural	100
Leite c/ choc. 1/5	200
Leite c/ choc. Garrafa vidro 250ml	2 500
Leite m/gordo 1 litro	6 200
Leite m/gordo 1/5 litro	800
Leite magro 1/5 litro	250
Leite sem lactose 1 litro	300
Manteiga 250g (baixo teor de sal)	1 000
Natas 1/5 litro	950
Natas sem lactose 1/5 litro	500
Queijo brie (+ ou – 1 Kg emb. individual)	2 Kg
Queijo flamengo em barra fatiado (+/- emb. 1 kg a 2kg)	1 300 Kg
Queijo fresco médio +de 170g – embalado individualmente	50
Queijo fresco peq. 75g – embalado individualmente	250
Queijo gorgonzola	10 Kg

45

Queijo roquefort +ou- 1 kg embalado individualmente

10 Kg

Requeijão embalado individualmente (200g)

50

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 fatiado em embalagens de 1kg até 2kg (aproximadamente)

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 baixo teor sal - O produto deverá ser constituída principalmente pela gordura do leite e fornecido em embalagens de 250g e obrigatoriamente com baixo teor de sal.

46

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

Açúcar granulado	750
Alcaparras embl. Frasco +ou- 100g	5 Frascos
Alperce seco	2
Ameixa seca s/ carroço	2
Amêndoa laminada	10
Arroz carolino, saco/1kg	5 000
Arroz selvagem, saco 1kg	10
Avelã	2
Barritas de cereais simples, c/ chocolate, avelãs, laranja, maçã, pera, amendoim, light, morango, frustos silvestres	750 Unidades
Batata frita palha embalagem de kg	850
Bolacha maria, pacote de 200g	100 Unidades
Bolachas sem glúten, emb. de 250gr a 500 gr	250
Bolachas sem lactose, emb. de 250gr a 500 gr	250
Caju	2
Chocolate branco, preto, c/avelã, amêndoa, noz, coco, c/recheio, caramelo, light ou dieta	50 Unidades
Chocolate em barra – embalagem de 200g a 1Kg	120
Chocolate em pó	10
Coco ralado	5

48

Doce de pêsego – frasco de + ou – 235g	10 Frascos
Espargos – frasco de +ou- 200g	30 Frascos
Farinha de amido de milho, embalagens 2,5kg	70
Farinha de trigo, embalagens 1kg	330
Fava frita	2
Feijão branco	100
Feijão frade	150
Feijão manteiga	130
Feijão preto	10
Fermento em pó (tipo royal ou equivalente)	10
Figo seco	2
Folhas de gelatina	50 Unidades
Grão-de-bico	130
Margarina cozinha 1kg – vegetal	260
Massa aletria, embalagem de 250g	10
Massa cotovelo grosso, embalagem de 500g	100
Massa esparguete, embalagem de 500g	310
Massa espiral colorida, embalagem de 500g	100
Massa folhada	25
Massa macarrão, embalagem de 500g	25
Massa para lasanha	50
Massa para pizzas	30
Massa pevide, embalagem de 250g	60
Massa quebrada	25
Cuscuz, emb. de 1 kg	200 Embalagens

Mini tostas, embalagem de 800g a 1kg	10 Embalagens
Miolo de amêndoa	10
Miolo de noz	10
Miolo de pinhão	2
Palitos de champanhe	2
Passas de uva (sultanas)	2
Puré de batata, embalagem de 15 a 20kg	230
Tâmaras s/caroço	10
Pão de forma Fatiado s/ côdea fatia fina (tipo panrico) – emb. Aproximadamente 500gr.	400

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

Requisitos técnicos

50

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.

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)

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

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

52

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 32/94, de 5 de fevereiro e Portarias Complementares.

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

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

53

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

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)

Concentrado de laranja	480
Concentrado de laranja (especial para serviços de catering)	100
Concentrado tropical / tutti-frutti	120

54

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

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

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

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

a) Indicar a capacidade

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

57

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)

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

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

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

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

Requisitos Técnicos

59

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)

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

Pão Integral 50 g

5 000

Pão 5 sementes 100 g

5 000

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 65/92 de 23 de abril 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 Higiene-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.

61

Causas de rejeição

- 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

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

Pastéis de nata / bom bocado	1 000 Unidades
Pastelaria diversa miniaturas	1 250 Kg
Queijadas (diversas)	250 Unidades
Queques c/ noz	250 Unidades
Queques de chocolate	250 Unidades
Queques simples	250 Unidades
Rins	500 Unidades
Tarte de amêndoa individual	50 Unidades
Tarte de maça individual	50 Unidades

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.

63

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)

Almofadinhas de carne (75g a 90g)	4 350
Chamuças (75g a 90g)	3 000
Crepes de frango (75g a 90g)	550
Crepes de legumes (75g a 90g)	3 400
Croquetes de carne (75g a 90g)	6 600
Empadas de Frango (75g a 90g)	500
Miniaturas de almofadinhas de carne (35g a 45g)	100
Miniaturas de chamuças (35g a 45g)	4 100
Miniaturas de croquetes de carne (35g a 45g)	6 200
Miniaturas de empadas de frango (35g a 45g)	100
Miniaturas de pastéis de bacalhau (35g a 45g)	6 100
Miniaturas de rissóis de camarão (35g a 45g)	6 200
Miniaturas de rissóis de leitão (35g a 45g)	4 00
Pastéis de bacalhau (75g a 90g)	8 600
Rissóis de camarão (75g a 90g)	8 150
Rissóis de Leitão (75g a 90g)	400

64

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)

Vinho branco avulso	750 litros
Vinho de mesa branco, garrafa de 0,75 Lt.	50 gf.
Vinho de mesa tinto, garrafa de vidro 0,75 Lt.	50 gf.
Vinho de mesa verde branco, garrafa de vidro 0,75 Lt.	25 gf.
Vinho espumante branco bruto, garrafa de vidro 0,75 Lt.	25 gf.
Vinho tinto avulso	25 litros

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

66

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

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

68

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)

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

69

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)

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

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).

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:

75

- 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
Açúcar em saquetas	200 Kg
Adoçante	4 000 Unidades
Café em grão	550 Kg
Chá, unidades = saquetas (camomila, tília, cidreira, menta, preto, verde, branco, vermelho)	4 500 Unidades
Descafeinado	750 Unidades

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

76

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

Arroz integral, pacote de Kg.	800 Kg
Bifes de soja	80 Kg
Chouriço de Soja	25 Kg
Manteiga p/ barrar de soja, unid. de 250gr	40 Unidades
Esparguete integral	110 Kg
Farinha de Milho	10 Kg
Flocos de Aveia	10 Kg
Flocos de Centeio	30 Kg
Gengibre em pó	2 Kg
Granulado de Soja grosso	20 Kg
Granulado de Soja fino	20 Kg
Lentilhas c/ casca	30 Kg
Massa cotovelo integral	70 Kg
Rebentos de Soja	5 Kg
Seitan	440 Kg
Sementes de tomilho	2 Kg
Shoyu (molho de soja), frascos de 250 ml	100 Fr
Tofu	470 Kg
Alheiras p/ veganas (tipo vegetarianas) +ou- 200 gr.	100 Kg

Hambúrgueres de Quinoa +ou- 250 gr.	1000 unid.
Hambúrgueres de Espinafres +ou- 250 gr.	1000 unid.
Almondegas vegetarianas + ou – 75 gr. a 90 gr.	1000 unid.

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

80

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.