GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA

REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS

SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

CONCURSO PÚBLICO

N.º 20/EG/2018

CADERNO DE ENCARGOS

AQUISIÇÃO DE MERCEARIA PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DE PORTALEGRE

ÍNDICE

PARTE I	CLÁUSULAS	
Cláusula 1.ª	Objeto	2
Cláusula 2.ª	Contrato	2
Cláusula 3.ª	Prazo	3
Cláusula 4.ª	Obrigações principais do fornecedor	4
Cláusula 5.ª	Conformidade e qualidade dos bens	4
Cláusula 6.ª	Entrega dos bens objeto do contrato	5
Cláusula 7.ª	Análise dos bens	5
Cláusula 8.ª	Defeitos ou discrepâncias	5
Cláusula 9.ª	Objeto do dever de sigilo	6
Cláusula 10.ª	Preço contratual	7
Cláusula 11.ª	Condições de pagamento	7
Cláusula 12.ª	Atraso nos pagamentos	8
Cláusula 13.ª	Penalidades contratuais	9
Cláusula 14.ª	Força maior	10
Cláusula 15.ª	Resolução por parte do contraente público	11
Cláusula 16.ª	Resolução por parte do fornecedor	11
Cláusula 17.ª	Para cumprimento das obrigações legais e contratuais	12
Cláusula 18.ª	Foro competente	13
Cláusula 19.ª	Subcontratação e cessão da posição contratual	13
Cláusula 20.ª	Comunicações e notificações	13
Cláusula 21.ª	Contagem dos prazos	14
Cláusula 22.ª	Legislação aplicável	14
PARTE II	**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**	
Ponto 1	Preço base	15
Ponto 2	Bens a adquirir	15
Ponto 3	Características dos Produtos	18
Ponto 4	Origem e Rotulagem dos Bens	27
Ponto 5	Transporte dos Bens	28
Ponto 6	Locais de Entrega dos Bens	28
Ponto 7	Definições de Entrega	28
Ponto 8	Receção dos bens	28
Ponto 9	Outras disposições	29
Anexo I	Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR	

MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
ESCOLA DA GUARDA

CONCURSOS PÚBLICOS

N.º 20/EG/2018

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 1.ª
OBJETO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a "**AQUISIÇÃO DE MERCEARIA PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DE PORTALEGRE**" e englobará os lotes constantes na Parte II – Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, com o preço base[1] de € 74.988,26 (setenta e quatro mil, novecentos e oitenta e oito euros e vinte e seis cêntimos).

CLÁUSULA 2.ª
CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

[1] O Preço Base é o preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato e que, no âmbito do art.º 473.º, do CCP, não inclui IVA.

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.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no art.º 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no art.º 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.ª
PRAZO

O contrato inicia a sua vigência a após assinatura e mantém-se em vigor até à entrega dos bens ao contraente público em conformidade com os respetivos termos e condições, até à data limite de 31 de dezembro de 2018, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I
OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

SUBSECÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4.ª
OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

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

CLÁUSULA 5.ª
CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

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

CLÁUSULA 6.ª
ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas condições e no local indicado na Parte II – Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos.

2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA 7.ª
ANÁLISE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, a uma análise quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na Parte II do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2. Durante a fase da análise, o fornecedor deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

CLÁUSULA 8.ª
DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS

1. Aquando da análise da cláusula anterior se verificar defeitos ou discrepâncias relativamente aos bens que estão definidos na Parte II - Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo de duas horas, às substituições necessárias para garantir a

qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

2. Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de nova análise, nos termos da cláusula anterior.

SUBSECÇÃO II
DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 9.ª
OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

SECÇÃO II
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 10.ª
PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 11.ª
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo.

3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas pelo Sistema de Meios de Pagamento do Tesouro através de transferência eletrónica interbancária para o NIB indicado pelo adjudicatário.

CLÁUSULA 12.ª
ATRASO NOS PAGAMENTOS

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

CAPÍTULO III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 13.ª
PENALIDADES CONTRATUAIS

1. No caso de entregas feitas para além do horário definido para a Entidade Adjudicante na Parte II do presente caderno de encargos, com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava, poderá ser aplicada uma penalidade de 15% do valor da encomenda respeitante ao dia do atraso.

2. No caso da não entrega da quantidade encomendada pela Entidade Adjudicante poderá ser aplicada uma penalidade de 50% do valor da encomenda.

3. No caso do transporte dos produtos não obedecer às regras estipuladas pelo Código de boas práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GN-R, conforme exigido no ponto 5 da parte II do presente Caderno de Encargos, poderá ser aplicada uma penalidade de 10% do valor da requisição.

4. Independentemente dos valores apurados após a aplicação das fórmulas constantes nas alíneas anteriores, a quantia da penalidade contratual a aplicar, nunca será inferior a € 100,00 (cem euros).

5. O pagamento a que se refere os números anteriores, deverá ser efetuado na Secção de Recursos Financeiros da Escola da Guarda, mediante notificação deste e no montante que dela conste.

6. As prestações pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

7. A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329 do CCP.

8. Em caso de necessidade, poderá a entidade adjudicante proceder a aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do adjudicatário.

9. Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a entidade adjudicante proceder a resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 15.ª deste Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 14.ª
FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;

   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

   c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

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

CLÁUSULA 15.ª
RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

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

CLÁUSULA 16.ª
RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando:

a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

2. Nos casos previstos na alínea a), do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o art.º 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV
OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

CLÁUSULA 17.ª
PARA CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

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

CAPÍTULO V
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 18.ª
FORO COMPETENTE

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

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 19.ª
SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA 20.ª
COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. 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 CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 21.ª
CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 22.ª
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. PREÇO BASE

Centro de Formação de Portalegre	PREÇO BASE[2]
MERCEARIA	74.988,26 €

2. BENS A ADQUIRIR

PRODUTOS DE MERCEARIA					
DESIGNAÇÃO DO PRODUTO	FORMA PREFERENCIAL DE APRESENTAÇÃO[3]	UN.	QTD	PREÇO KILO	PREÇO TOTAL
Açúcar	Emb. 1kg	Kg	98		
Açúcar saquetas 17 gr	emb. 960 gr	Kg	112		
Alheira		Kg	273		
Ananás em calda	lata 3 Kg	Kg	42		
Arroz agulha	emb. Kg	Kg	3.150		
Atum em lata	lata 3 kg	Kg	700		
Azeitona preta inteira 29/32	balde de 5 kg	Kg	98		
Azeitona verde 26/29	balde de 5 kg	Kg	98		
Bacon fatiado		Kg	525		
Banha de porco	balde de 5 kg	Kg	28		
Barra de cereais	Caixa 6 un	Un	126		
Batata frita palha	Emb. Kg	Kg	280		
Batata frita rodelas	Saco 500 gr	Un	490		
Café em pó p/ máq. Nestlé, Lote Hotel, ou equivalente	Emb. 300 gr	Un	595		
Caldo de carne	emb. Kg	Kg	147		

[2] O Preço Base é o preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, sendo que em conformidade com o art.º 473.º do CCP, não inclui IVA

[3] Preferencialmente deve ser colocado o preço por kg/litro

Caldo de galinha	emb. Kg	Kg	133		
Caldo de peixe	emb. Kg	Kg	77		
Canela moída	emb. 1 Kg	Kg	1		
Caril	200gr	Un	13		
Chourição fatiado		Kg	525		
Chouriço tradicional		Kg	91		
Cogumelos laminados	lata 3 Kg	Kg	147		
Corn Flakes	pack. 500 gr	Kg	245		
Creme de marisco	emb. 960 gr	Un	119		
Doces morango doses individuais	10/15 gr	Un	7.000		
Doces pêssego doses individuais	10/15 gr	Un	7.000		
Esparguete	emb. 500 gr	Kg	1.400		
Farinha de milho	500 gr	Un	28		
Farinha de trigo	emb. Kg	Kg	147		
Farinheira		Kg	84		
Feijão catarino seco	emb. 5 kg	Kg	840		
Feijão frade seco	emb. 5 kg	Kg	105		
Feijão preto seco	emb. 5 kg	Kg	98		
Fiambre de perna extra fatiado	emb. Kg	Kg	700		
Grão seco	emb. 5 kg	Kg	1.260		
Infusão/chá (camomila, cidreira, menta, tília, frutos vermelhos)	emb. 25 unidades	Un	175		
Iogurte Liquido	emb. 25 un	Un	420		
Iogurte pedaços	emb. 125 gr	Un	1.610		
Jeropiga	Garrafa de 0,75 lt	Un	21		
Ketchup	emb. 250 ml	Un	105		
Leite em pó p/máquina, Nestlé ou equivalente	500 gr	Un	770		
Leite meio gordo	litro	Un	4.270		
Louro	emb. 50 gr	Kg	9		
Maionese	emb. 225 ml	Un	196		
Maionese	Balde 5kg	Un	5		

Manteiga	Doses de 10 gr	Un	56.000		
Margarida vaqueiro ou equivalente	emb. Kg	Kg	224		
Massa cotovelinhos	pacote 500 gr	Kg	84		
Massa cotovelo	500 gr	Un	39		
Massa cuscus	emb. 250 gr	Kg	196		
Massa de alho	emb. Kg	Kg	196		
Massa de pimentão	emb. Kg	Kg	196		
Massa espiral	pacote 500 gr	Kg	455		
Massa macarronete	emb. 500 gr	Kg	140		
Mel doses individuais	10/15 gr	Kg	8.400		
Molho Bechamel	Lt	Un	133		
Molho de assado	Embalagem de kg	Un	16		
Molho tabasco	emb. 60 ml	Un	18		
Morcela delgada de sangue	Embalagem de kg	Un	49		
Mortadela fatiada com azeitona	emb. Kg	Kg	595		
Mostarda	emb. 250 ml	Un	133		
Natas UHT	litro	Un	105		
Negritos		Kg	63		
Nesquick p/máq. Chocola. Nestlé Cacau Mix, ou equiv.	emb. Kg	Kg	560		
Noz-moscada	emb. 17 gr	Un	13		
Óleo de fritar	garrafão 3 lt	Un	1.540		
Orégãos folha	emb. 125 gr	Kg	17		
Ovo cozido 70 Un	Un	Un	91		
Ovo líquido	Lt	Un	665		
Ovos classe M	emb. 15 dúzias	Un	20		
Paio York fatiado	emb. Kg	Kg	630		
Pão ralado	kg	kg	46		
Paté de atum	emb. 22 gr	Un	11.550		
Paté de sardinha	emb. 15 gr	Un	11.550		
Pêssego em calda	Lata 3 Kg	Kg	20		
Pickles	balde 5 kg	Kg	20		

Pimenta branca	emb. 1 Kg	Kg	1		
Pimentão doce	Kg	Kg	5		
Pimento tiras	Emb Kg	Kg	46		
Polpa de tomate	Litro	Un	266		
Puré de batata com leite	Kg	Un	154		
Queijo creme	Doses de 15gr	Un	6.650		
Queijo fatiado	Kg	Kg	595		
Queijo ralado	Embalagem de kg	Un	39		
Sal grosso	Kg	Kg	980		
Sal refinado	emb. 250 gr	Kg	20		
Salsichas	lata 25 pares	Un	84		
Tempero de frango	Embalagem de kg	Un	56		
Tomate pelado pedaços	Kg	Kg	1.120		
Vinagre	garrafa 1 lt	Un	77		
Vinha de alho	emb. 1.200gr	Kg	35		
Vinho Branco frisante	Garrafa de 0,75 lt	Un	196		
Vinho branco, corrente p/ tempero	Box 5ltrs	Un	140		
Vinho do Porto	Garrafa de 0,75 lt	Un	6		
Vinho espumante	Garrafa de 0,75 lt	Un	4		
Vinho tinto, corrente p/ tempero	Box 5ltrs	Un	5		

PREÇO BASE: € 74.988,26 (SETENTA E QUATRO MIL, NOVECENTOS E OITENTA E OITO EUROS E VINTE E SEIS CÊNTIMOS)

3. CARATERÍSTICAS DOS PRODUTOS

A R R O Z

I. ÂMBITO

Arroz destinado à apresentação ao consumidor como cereal seco.

II. DEFINIÇÃO

Arroz - Cariopse (fruto com uma semente presa ao pericarpo em toda a extensão) desencasulada da planta Oryza sativa L.

III. CARATERÍSTICAS

- O arroz deve apresentar as características organoléticas próprias do produto;
- Isento de cheiro ou sabor estranhos;
- Apresentar-se em conveniente estado de conservação;
- Não se apresentar desfeito nem compactado após cozedura;
- Isento de qualquer alteração;
- Isento de sinais de parasitação animal ou vegetal;
- Isento de predadores vivos e seus dejetos;
- Isento de matérias estranhas;
- Isento de micro-organismos patogénicos ou de substâncias destes derivadas;
- Deve pertencer á classe "Extra" e ao tipo comercial "Longo";
- Obedecer às caraterísticas fixadas para a classe e tipo comercial, nomeadamente:

Caraterísticas

Percentagem máxima para a Classe Comercial - Extra

- ✓ Grãos gessados ou verdes - 2,5
- ✓ Grãos danificados ou escuros - 1,5
- ✓ Trincas (gradas, médias e miúdas), grãos fendidos ou deformados - 5

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os lotes de arroz devem ser homogéneos, obtidos a partir de variedades uniformes quanto às características morfológicas, ao comprimento médio dos grãos e ao comportamento na cozedura;
- O material em contato com o arroz deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação;
- O arroz deve ser pré-embalado em embalagens de 1 kg;
- Na rotulagem deverá também constar a denominação de venda constituída pela menção "arroz", seguida da classe, tipo comercial, qualificativo "agulha" ou "carolino" (para grãos cuja relação comprimento/largura seja, respetivamente, superior ou inferior a 3), e, o tratamento a que o arroz foi sujeito, ex: branqueamento.

V. CALIBRAGEM

- O calibre dos grãos de arroz reflete-se na classificação do seu tipo comercial (agrupamento de variedades com determinadas características afins no aspeto, tamanho, forma, resistência à cozedura e com relativa uniformidade), e está diretamente relacionado com o comprimento dos grãos;
- Comprimento mínimo: 6,0 mm (arroz de grãos longos).

VI. TOLERÂNCIAS

Para efeitos de verificação das caraterísticas do arroz, são admitidas as tolerâncias analíticas, nomeadamente:

Caraterísticas

Tolerância (em percentagem) para a Classe Comercial - Extra

Grãos gessados ou verdes - 0,5

Grãos danificados ou escuros - 0,5

Trincas (gradas, médias e miúdas), grãos fendidos ou deformados - 1,5

AZEITONA

I. ÂMBITO

Frutos da oliveira (Olea europea), que se destinem a ser apresentados ao consumidor em conserva.

II. DEFINIÇÃO

Azeitona – fruto da oliveira (Olea europea).

III. CARATERÍSTICAS

Os frutos deverão apresentar-se:

- Bem conformados;
- Turgescentes;
- Com polpa resistente;
- Em perfeito estado de conservação;
- Isentos de sabores ou cheiros estranhos (incluindo um sabor exageradamente salgado);
- Isentos de qualquer alteração superficial ou interna que prejudique a sua apresentação comercial;
- Isentos de micro-organismos patogénicos ou de substâncias destes derivadas;
- Isentos de sinais de parasitação animal ou vegetal;
- Isentos de matérias estranhas;
- Homogeneamente calibrados;
- Com uma coloração típica da variedade (que pode ir desde o preto ao castanho sépia).

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- Os materiais utilizados devem ser novos, não tóxicos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos, nomeadamente transmitir odores ou sabores estranhos;
- As embalagens devem ser constituídas, de preferência, por latas com capacidades entre 1kg e 10kg. Devem ter um sistema de fecho que garanta a estanquicidade do conteúdo e uma capacidade que permita que as azeitonas fiquem completamente cobertas pela salmoura;
- Na rotulagem deverá também constar o peso líquido, peso escorrido, indicação do lote, calibre, listagem de ingredientes.

V. CALIBRAGEM

O calibre exprime-se pelo número de frutos por quilograma e tem uma classificação numérica correspondente.

Calibre exigido: 301 a 400 frutos/kg – Azeitona n.º 2

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade – 5 % de tolerância para frutos deformados.

GRÃO DE BICO

I. ÂMBITO

Sementes de plantas de Cicer arietinum L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor em estado seco.

II. DEFINIÇÃO

Grão-de-bico: semente da planta leguminosa Cicer arietinum L. da família das fabáceas, apresentada no estado seco.

III. CARATERÍSTICAS

Os grãos:

- Devem ser da última colheita;
- Isentos de terra, pedras e impurezas grosseiras;
- Correr facilmente na mão;
- Humidade máxima: 15%;
- Isentos de parasitas, vivos ou mortos (seus ovos e larvas) e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovido de cheiros estranhos no estado nativo e depois de cozidos;
- Para o que tiver sofrido expurgo, este não deve conferir aos grãos qualquer cheiro ou sabor estranhos;
- O tempo de cozedura não deve exceder as 2 horas, depois de demolhado em água fria durante 12 horas (classifica-se como grão de boa qualidade o que não excede 1 hora a cozer e de qualidade regular o que não excede 2 horas);
- A cozedura deve ser uniforme, não podendo haver diferentes graus de cozedura na mesma amostra (a cozedura não pode ser irregular).

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas grãos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- Os materiais das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos grãos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo número de grãos por onça (28,33 g).

Calibre mínimo: 57 a 70 grãos por onça (médio).

VI. TOLERÂNCIAS

Análise por separação manual:

Grãos avariados no tegumento ou superfície e mal desenvolvidos – max 1%

Grãos furados – max 1%

Grãos partidos – max 1%

Grãos mulatos – 3%

Impurezas – max 0,5% (que não sejam constituídas por terra ou pedras as quais serão descontadas no peso).

NATAS

I. ÂMBITO

Géneros alimentícios, designados por nata, conforme as seguintes definições e caraterísticas:

II. DEFINIÇÃO

Produto obtido do leite de vaca, pela concentração da sua matéria gorda e que apresenta um teor de matéria gorda não inferior a 10%.

III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar as caraterísticas típicas e exigidas por lei e serem provenientes de estabelecimentos oficialmente autorizados.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Deverão apresentar à receção uma temperatura compreendida entre 0º e 6ºC;

- Armazenagem em câmaras de refrigeração a temperaturas compreendidas no intervalo de 1ºC e 5ºC;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém as natas, protegendo-os de contaminações externas;
- As embalagens deverão ser novas, resistentes, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrarem-se devidamente estanques.

MANTEIGA

I. ÂMBITO

Géneros alimentícios, designados por manteiga pasteurizada, conforme as seguintes definições e caraterísticas:

II. DEFINIÇÃO

Produto butiroso obtido exclusivamente de nata pasteurizada apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável.

III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar as caraterísticas típicas e exigidas por lei e serem provenientes de estabelecimentos oficialmente autorizados.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Deverão apresentar à receção uma temperatura compreendida entre 0º e 6ºC;
- Armazenagem em câmaras de refrigeração a temperaturas compreendidas no intervalo de 1ºC e 5ºC;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém a manteiga, protegendo-os de contaminações externas;

- As embalagens deverão ser novas, resistentes, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrarem-se devidamente estanques.

L E I T E

I. ÂMBITO

Géneros alimentícios, designados por leite ultrapasteurizado (UHT), conforme as seguintes definições e caraterísticas.

II. DEFINIÇÃO

Leite de vaca obtido em processo ininterrupto de aquecimento em fluxo contínuo do leite cru, a uma temperatura elevada durante um curto espaço de tempo para destruição de microrganismos. O acondicionamento é asséptico, de modo que as alterações químicas, físicas e organoléticas sejam mínimas.

III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar as caraterísticas típicas e exigidas por lei e serem provenientes de estabelecimentos oficialmente autorizados.

Em relação ao teor de matéria gorda, prevê-se o consumo de leite UHT meio gordo.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O armazenamento pode ser feito à temperatura ambiente, em locais frescos e secos, afastados da incidência direta dos raios solares;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém o leite, protegendo-o de contaminações externas;
- As embalagens deverão ser de origem, resistentes, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrarem-se devidamente estanques.

4. ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

a. Todos os produtos alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados, conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), de forma inequívoca, legível e visível;

b. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes;

c. Para os produtos alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos ao fiel de depósito contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar produtos alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados;

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

e. O idioma utilizado deve ser o Português, podendo coexistir outros idiomas. Cada embalagem deve apresentar no exterior, em carateres bem visíveis, indeléveis e no mesmo campo visual, deverão constar as seguintes menções:

- Denominação de venda, constituída pela denominação comercial;
- Data de embalamento e a indicação do lote, precedida pela letra "L";
- Data limite de consumo;
- Quantidade líquida;
- Marca de salubridade;
- Condições de conservação;
- O nome, morada, denominação social do importador, produtor, industrial ou acondicionador.

5. TRANSPORTE DOS BENS

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

6. LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS

Guarda Nacional Republicana – Centro de Formação de Portalegre
Secção de Alimentação e Bem-Estar (eg.cfp.sabe@gnr.pt)
Avenida George Robinson, 7300-070 Portalegre

7. DEFINIÇÕES DE ENTREGA

a. A entrega dos bens será faseada e deverá ser efectuada no prazo de 2 (dois) dias uteis, após a receção da nota de encomenda a emitir pelas Messes da Escola da Guarda;

b. Os artigos devem ser entregues devidamente acondicionados e referenciados para fácil identificação;

c. As entregas dos artigos encomendados devem ser acompanhadas de Guia de Remessa com duas vias, nas quais se devem mencionar expressamente os números e datas das requisições, quantidades, produtos e preços unitários e total.

8. RECEÇÃO DOS BENS

a. Ao fiel de depósito reserva-se o direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade, higiene e salubridade, assim como no Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR;

b. Reserva-se igualmente, o direito de recusar qualquer produto alimentar que não seja entregue no seu primeiro terço do prazo de validade;

c. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene de acordo com a legislação em vigor aplicável;

9. OUTRAS DISPOSIÇÕES

a. De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas, designadas por esses e relacionadas com a atividade comercial, deverão, semanalmente, visitar o fiel de depósito, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis sobre eventuais esclarecimentos, receber encomendas, entre outros assuntos pertinentes para uma correlação de excelência.

b. As quantidades estimadas servem apenas como ponto de referência para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando a entidade adjudicante o direito de adquirir somente as quantidades e produtos que venham a ser necessários no decorrer do procedimento aquisitivo, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor, variável em função das necessidades de consumo.

c. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

a. A faturação deve ser enviada para os locais mencionados em 6. da presente parte II – Especificações Técnicas, e deve conter:

- Identificação da entidade adquirente (Guarda Nacional Republicana / Escola da Guarda / Repartição da Administração dos Recursos Internos / Secção de Recursos Financeiros);
- N.º da Nota de Encomenda que deu origem à fatura;

- Valor total a pagar pela Guarda Nacional Republicana;
- Identificação dos bens adquiridos;
- Identificação do procedimento como a aposição da seguinte designação:

✓ CONCURSO PÚBLICO N.º 20/EG/2018

O COMANDANTE DA EG

Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano

Coronel