



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA

REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS

SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

CONCURSO PÚBLICO

N.º 22/EG/2018

CADERNO DE ENCARGOS

AQUISIÇÃO DE PESCADO CONGELADO

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	Especificações dos diversos peixes	15
Ponto 3	Bens a adquirir	23
Ponto 4	Local de entrega dos bens	25
Ponto 5	Definições de entrega	25
Ponto 6	Receção dos bens	26
Ponto 7	Transporte dos bens	26
Ponto 8	Origem e rotulagem dos bens	26
Ponto 9	Outras disposições	27
Anexo I	Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR	



MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
ESCOLA DA GUARDA

CONCURSO PÚBLICO

N . º 22 / E G / 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 PESCADO CONGELADO PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DE PORTALEGRE”** e englobará os artigos constantes na Parte II – Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, com o preço base¹ de € 73.542,16 (setenta e três mil, quinhentos e quarenta e dois euros e dezasseis 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.



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

- 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.

C L Á U S U L A 3 . º

P R A Z O

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 características, 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 respectivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA 7.ª

ANÁLISE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, a uma análise quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na Parte II do presente 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 2 (duas) horas, às substituições necessárias para garantir



CADERNO DE ENCARGOS - CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

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 respectivo, 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.



SEÇÃO 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

ATRASOS 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 GNR, conforme exigido no ponto 7 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;



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

- 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:



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. 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 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 (CFP)	PREÇO BASE ²
Pescado Congelado	73.542,16 €

2. ESPECIFICAÇÕES DOS DIVERSOS PEIXES

P E S C A D O C O N G E L A D O

I. ÂMBITO

Produto alimentar Peixe Congelado e Ultracongelado, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Pescado fornecido sujeito a um processo de transformação e a temperaturas de congelação ou ultracongelação que permitam obter uma temperatura no centro térmico de pelo menos -18°C, após estabilização térmica.

III. CARATERÍSTICAS

- Os peixes devem estar protegidos com película protetora, não evidenciando sinais de desidratação, oxidação e queimaduras pelo gelo;
- Os peixes inteiros não devem exibir sinais de traumatismo e/ou subtração das suas partes constituintes;
- O peixe congelado deve contemplar a congelação à unidade.

²O 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, o preço base não inclui IVA.



IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O pescado ultracongelado tem que estar devidamente acondicionado pelo produtor, industrial ou acondicionador, em embalagens adequadas;
- Considera-se embalagem o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém o pescado, protegendo-o de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que o pescado esteja protegido por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares);
- Todos os peixes devem ser fornecidos respeitando a apresentação constante no ponto 2 da Parte II do presente Caderno de Encargos;
- O pescado fornecido deve apresentar-se no 1.º terço da data limite de consumo.

FILETES DE PEIXE CONGELADO

I. ÂMBITO

Produto alimentar Filetes de Peixe Congelado e Ultracongelado, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Produto resultante do corte do peixe com dimensão e forma irregulares, retirada da carcaça por corte paralelo ao plano da coluna vertebral.



III. CARATERÍSTICAS

- Os filetes congelados devem ser preparados a partir de peixe fresco ou congelado, de qualidade própria para consumo humano;
- Os filetes de peixe congelados poderão evidenciar na sua apresentação alguns ingredientes facultativos, próprios para consumo humano, nomeadamente farinhas de cereais, ovo e pão ralado;
- Os ingredientes facultativos deverão encontrar-se numa proporção não superior a 30% do peso do produto acabado;
- Os filetes devem estar isentos de matérias estranhas e de quaisquer restos de órgãos internos;
- A carne não deve apresentar coágulos de sangue, cartilagens, parasitas, escamas, defeitos nítidos de coloração, pele e espinhas;
- Não devem apresentar zonas desidratadas (queimaduras provocadas pelo frio) que não possam ser eliminadas por raspagem, sem prejudicar excessivamente a qualidade e o aspeto do produto acabado;
- Depois da descongelação e/ou cozedura, a carne deve apresentar cheiro, sabor, cor e características da espécie, e, estar isenta de qualquer sabor e cheiro anormais e, no que respeita à textura, deve ser firme e não coriácea, mole ou gelatinosa.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Armazenagem em câmaras de conservação de congelados, a $\leq 18^{\circ}\text{C}$;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém os filetes, protegendo-os de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;



- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que os filetes estejam protegidos por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares):
- Apresentação geral:
 - ✓ Sem pele, sem espinhas, solto ou em bloco;
 - ✓ Entre as caixas e os filetes ou entre estes (quando soltos), deve existir uma proteção de polietileno adequada para produtos alimentares, que permita a sua separação com facilidade.

L O M B O S D E P E I X E C O N G E L A D O

I. ÂMBITO

Produto alimentar Lombos de Peixe Congelado e Ultracongelado, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Produto resultante do corte do peixe com dimensão e forma irregulares, retirada da carcaça por corte paralelo ao plano da coluna vertebral.

III. CARACTERÍSTICAS

- Os lombos congelados devem ser preparados a partir de peixe fresco ou congelado, de qualidade própria para consumo humano;
- Os lombos de peixe congelados poderão evidenciar na sua apresentação alguns ingredientes facultativos, próprios para consumo humano, nomeadamente farinhas de cereais, ovo e pão ralado;



- Os ingredientes facultativos deverão encontrar-se numa proporção não superior a 30% do peso do produto acabado;
- Os lombos devem estar isentos de matérias estranhas e de quaisquer restos de órgãos internos;
- A carne não deve apresentar coágulos de sangue, cartilagens, parasitas, escamas, defeitos nítidos de coloração, pele e espinhas;
- Não devem apresentar zonas desidratadas (queimaduras provocadas pelo frio) que não possam ser eliminadas por raspagem, sem prejudicar excessivamente a qualidade e o aspeto do produto acabado;
- Depois da descongelação e/ou cozedura, a carne deve apresentar cheiro, sabor, cor e características da espécie, e, estar isenta de qualquer sabor e cheiro anormais e, no que respeita à textura, deve ser firme e não coriácea, mole ou gelatinosa.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Armazenagem em câmaras de conservação de congelados, a $\leq 18^{\circ}\text{C}$;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém os filetes, protegendo-os de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que os lombos estejam protegidos por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares):
- Apresentação geral:
 - ✓ Sem pele, sem espinhas, solto ou em bloco;



- ✓ Entre os lombos deve existir uma proteção de polietileno adequada para produtos alimentares, que permita a sua separação com facilidade.

B I V A L V E S C O N G E L A D O S

I. ÂMBITO

Produto alimentar Bivalves Congelados, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Bivalves sujeitos a temperaturas de congelação ou ultracongelação que permitam obter uma temperatura no centro térmico de pelo menos -18°C , após estabilização térmica.

III. CARACTERÍSTICAS

Congelação à unidade.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os bivalves congelados devem estar devidamente acondicionados pelo produtor, industrial ou acondicionador, em embalagens adequadas;
- Considera-se embalagem o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém o produto, protegendo-o de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;



- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que o produto esteja protegido por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares);
- O produto fornecido deve preferencialmente, apresentar-se no 1.º terço da data limite de consumo.

V. PREVISÃO DE CONSUMO EM ESPÉCIES

Miolo de Amêijoa ⁽¹⁾

Mexilhão

⁽¹⁾ Aceita-se qualquer miolo de amêijoa à exceção do miolo de Amêijoa Dourada e Zebra.

C E F A L Ó P O D E S C O N G E L A D O S E
U L T R A C O N G E L A D O S

I. ÂMBITO

Produto alimentar Cefalópodes congelados e ultracongelados, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Cefalópodes sujeitos a temperaturas de congelação ou ultracongelação que permitam obter uma temperatura no centro térmico de pelo menos -18°C, após estabilização térmica.

III. CARACTERÍSTICAS

- Não devem existir sinais de traumatismos e/ou subtração das suas partes constituintes;
- Congelação à unidade.



IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O produto tem de estar devidamente acondicionado pelo produtor, industrial ou acondicionador, em embalagens adequadas;
- Considera-se embalagem o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém o produto, protegendo-o de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que o produto esteja protegido por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares);
- O produto fornecido deve preferivelmente, apresentar-se no 1.º terço da data limite de consumo.

CRUSTÁCEOS CONGELADOS E ULTRACONGELADOS

I. ÂMBITO

Produto alimentar Crustáceos congelados e ultracongelados, conforme as seguintes definições e características:

II. DEFINIÇÃO

Crustáceos sujeitos a temperaturas de congelação ou ultracongelação que permitam obter uma temperatura no centro térmico de pelo menos -18°C , após estabilização térmica.



III. CARATERÍSTICAS

- Crustáceos inteiros, não devem existir sinais de traumatismos e/ou subtração das suas partes constituintes;
- Congelação à unidade.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O camarão congelado deve ser fornecido pré-embalado em embalagens de 1-2Kg;
- O produto tem de estar devidamente acondicionado pelo produtor, industrial ou acondicionador, em embalagens adequadas;
- Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém o pescado, protegendo-o de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- A embalagem deverá ser nova, resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que o produto esteja protegido por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares);
- O produto fornecido deve preferivelmente, apresentar-se no 1.º terço da data limite de consumo.

3. BENS A ADQUIRIR

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NOME CIENTIFICO	APRESENTAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
PESCADO CONGELADO				
Ameijoa c/casca (Vietname)	Spisula Solida		Kg	120



CADERNO DE ENCARGOS - CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

Ameijoas c/casca (Japonesa)	Ruditapes philippinarum		Kg	184
Atum Posta			Kg	464
Camarão 40/60	Penaeus Monodon		Kg	232
Camarão 20/30	Penaeus Monodon		Kg	120
Cação limpo cortado			Kg	352
Chocos limpos 1	Sepia Officinalis	350 / 450 gr	Kg	560
Chocos p/grelhar	Sepia Officinalis	350/400 gr	Kg	800
Corvina		Calibre 350/450gr	Kg	560
Espadarte posta			Kg	440
Filete de pescada, África do Sul			Kg	400
Garoupa			Kg	720
Lombo de perca	Amaurose Fugaz	Lombo 300/800 gr	Kg	880
Lombos de Pescada			Kg	400
Lulas limpas 10/20	Architeuthis SPP	400 gr	Kg	176
Maruca n.º 4	Genypterus Blacoides	350 / 380 gr	Kg	720
Miolo de amêijoas	Spisula Solida		Kg	128
Miolo de mexilhão			Kg	128
Miolo de Camarão			Kg	248
Perca do Nilo	Lates Niloticus	350 / 380 gr	Kg	640
Pescada n.º 5 p/Coser, Chile	Merluccius Capensis	350 / 380 gr	Kg	1.520
Polvo limpo nacional 1,5 Kg	Octopus Vulgaris	450 gr	Kg	880
Pota recheada	Boulengerella Cuvier	350 / 380 gr	Kg	640
Red Fish 3/5 Peixe (INTEIRO)	Sebastes spp	300/500 gr	Kg	520
Sardinha	Sardina pilchardus		Kg	80



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

Solha n.º 4			Kg	720
Tamboril lombo s/pele	Lophius Piscatorius		Kg	600
AGLOMERADOS				
Delícias do mar	Chelidonichthys Kumu	250 gr	Kg	32

PREÇO BASE: € 73.542,16 (SETENTA E TRÊS MIL, QUINHENTOS E QUARENTA E DOIS EUROS E DEZASSEIS CÊNTIMOS)

4. LOCAL 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

5. DEFINIÇÕES DE ENTREGA

- a. A entrega dos bens é faseada durante o período de execução do contrato, mediante encomenda diária da respectiva messe.
- b. O fornecedor obriga-se a proceder à entrega dos bens objeto do contrato, dias úteis, até às 09H00 do dia seguinte à encomenda, no local de entrega respetivo, pelas quantidades requisitadas;
- c. Devido à imprevisibilidade do serviço, a nota de encomenda pode anteceder um contacto telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda;
- d. Os artigos devem ser entregues devidamente acondicionados e referenciados para fácil identificação;
- e. As entregas dos artigos encomendados devem ser acompanhadas de Guia de Remessa com duas vias, nas quais se devem mencionar expressamente a data da requisição, quantidades, produtos e preços unitários e total.



6. RECEÇÃO DOS BENS

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

7. TRANSPORTE DOS BENS

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

8. 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, devendo conter a descrição em língua portuguesa;
- 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.

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. A quantidade de bens objeto deste procedimento, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato;
- c. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados;
- d. A faturação deve ser enviada para os locais mencionados em 4. da presente Parte II – Especificações Técnicas, e deve conter:



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 22/EG/2018

- 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 22/EG/2018

O COMANDANTE

Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano

Coronel