



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA

REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS

SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

CONCURSO PÚBLICO

N.º 36/EG/2017

CADERNO DE ENCARGOS

**AQUISIÇÃO DE CARNE FRESCA PARA AS
MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DA
FIGUEIRA DA FOZ**

**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	4
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	6
Cláusula 11. ^a	Condições de pagamento	7
Cláusula 12. ^a	Atraso nos pagamentos	7
Cláusula 13. ^a	Penalidades contratuais	8
Cláusula 14. ^a	Força maior	9
Cláusula 15. ^a	Resolução por parte do contraente público	10
Cláusula 16. ^a	Resolução por parte do fornecedor	11
Cláusula 17. ^a	Para cumprimento das obrigações legais e contratuais	11
Cláusula 18. ^a	Foro competente	12
Cláusula 19. ^a	Subcontratação e cessão da posição contratual	12
Cláusula 20. ^a	Comunicações e notificações	12
Cláusula 21. ^a	Contagem dos prazos	13
Cláusula 22. ^a	Legislação aplicável	13
PARTE II	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
Ponto 1	Preço base por lote	14
Ponto 2	Especificação das diversas carnes	14
Ponto 3	Bens a adquirir	23
Ponto 4	Local de entrega dos bens	24
Ponto 5	Definição de entrega	25
Ponto 6	Receção dos bens	25
Ponto 7	Transporte dos bens	26
Ponto 8	Origem e rotulagem dos bens	26
Ponto 9	Outras disposições	26
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 3 6 / E G / 2 0 1 7

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 CARNE FRESCA PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DA FIGUEIRA DA FOZ”** e englobará os lotes constantes na Parte II – Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 2.ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:



- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente 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 após a 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 2017, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

SUBSECÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS



CLÁUSULA 4.ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente 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 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 2 (duas) horas, às substituições necessárias para garantir a qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
2. Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de nova análise, nos termos da cláusula anterior.



SUBSECÇÃO II
DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 9.ª
OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

SECÇÃO II
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 10.ª
PREÇO CONTRATUAL

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



CLÁUSULA 11.ª
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação 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 pela 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;
 - 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 BASE¹ POR LOTE

LOTES	PREÇO BASE
Lote n.º 1- Carne suíno, Centro de Formação da Figueira da Foz (CFFF)	7.800,39 €
Lote n.º 2- Carne bovino, Centro de Formação da Figueira da Foz (CFFF)	7.860,22 €
Lote n.º 3- Carne ovinos e caprinos, Centro de Formação da Figueira da Foz (CFFF)	1.704,14 €
Lote n.º 4 - Carne Confeccionada, Centro de Formação da Figueira da Foz (CFFF)	736,93 €
PREÇO BASE TOTAL DOS LOTES	18.101,68 €

- ✓ 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 da execução do contrato.

2. ESPECIFICAÇÕES DAS DIVERSAS CARNES**a. CARNE DE SUÍNO**

Produto resultante do abate (carcaça) da espécie referida ou da desmancha das carcaças em peças açougueiras com indicação culinária.

1) Caraterísticas Gerais**a) Carnes refrigeradas:**

- (1) Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
- (2) Devem apresentar as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura;

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, sendo que em conformidade com o art.º 473.º do CCP, não inclui IVA.



- (3) Devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4°C (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de +7°C (sete graus).

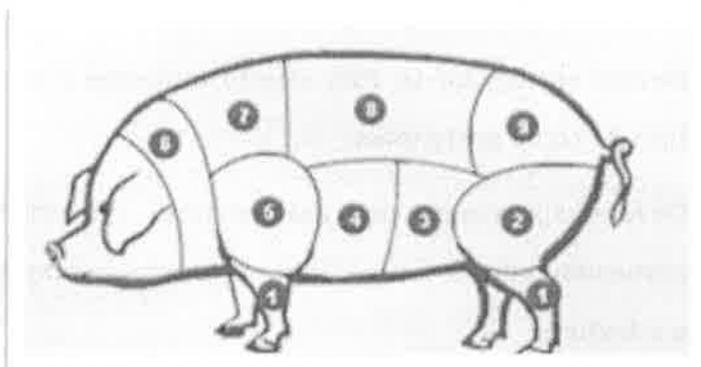
2) Características Específicas

- a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2.

PEÇAS DE CARNE	INDICAÇÕES CULINÁRIAS
Vão das costeletas	Assar, grelhar, fritar (costeletas com pé, do fundo e lombo)
Perna	Estufar, Assar, grelhar, fritar
	Assar, estufar, guisar, fritar, cozer
Entrecosto	Assar, grelhar
Cabeça	Cozer
Orelha	Cozer
Pá	Estufar, assar, grelhar, guisar, fritar
Chispe ⁽¹⁾	Cozer, guisar
Perna de porco s/ osso	Estufar, Assar, grelhar, fritar
Fêveras	Assar, estufar, guisar, fritar, grelhar

- (1) O chispe deve corresponder à peça anatomicamente completa, devendo os membros do porco ser seccionados a nível das articulações úmero-radial (mão) e fémuro-tíbio-rotuliana (pé), isentos de unhas, pelos e adquiridos em partes iguais (chispe da mão e do pé).

b) Peças de carne e respetivas indicações culinárias



1. Chispe
2. Perna
3. Entremeada
4. Entrecosto
5. Pá
7. Costeletas
6. Cachaço (costeletas fundo)
8. Costeletas com pé

- a) As peças de carne de suíno devem apresentar os aspetos normais, designadamente as características organoléticas (aspeto, cheiro, cor,



gosto, tenrura), bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco;

- b) Considera-se embalagem o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém a carne, protegendo-a de contaminações externas bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- c) A embalagem deverá ser resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- d) O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que a carne esteja protegida por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares) e, preferencialmente, que seja estanque e de atmosfera controlada.

4) Rotulagem

- a) As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro;
- b) O idioma utilizado deve ser o Português, podendo no entanto coexistir outros idiomas;
- c) Deverão constar as seguintes menções:
 - (1) Denominação de venda, constituída pelo nome comercial da peça ou carcaça;
 - (2) Data de embalamento ou congelação;
 - (3) Origem;
 - (4) Marca de salubridade;
 - (5) Data de durabilidade mínima ou data de limite de consumo;
 - (6) As condições de conservação;
 - (7) O nome, morada, denominação social do importador, produtor, industrial ou acondicionador;



- (8) A quantidade líquida;
- (9) A indicação do lote, precedida pela letra "L".

5) Distribuição

Os géneros refrigerados/frescos devem ser mantidos a temperaturas entre os 0°C (zero graus) e os 4°C (quatro graus). No momento da receção devem apresentar-se com uma temperatura máxima de 7°C (sete graus).

b. CARNE DE BOVINO

Produto resultante do abate (carcaça) da espécie referenciada ou da desmancha das carcaças em peças açougueiras com indicação culinária.

1) Caraterísticas Gerais

a) Carnes refrigeradas:

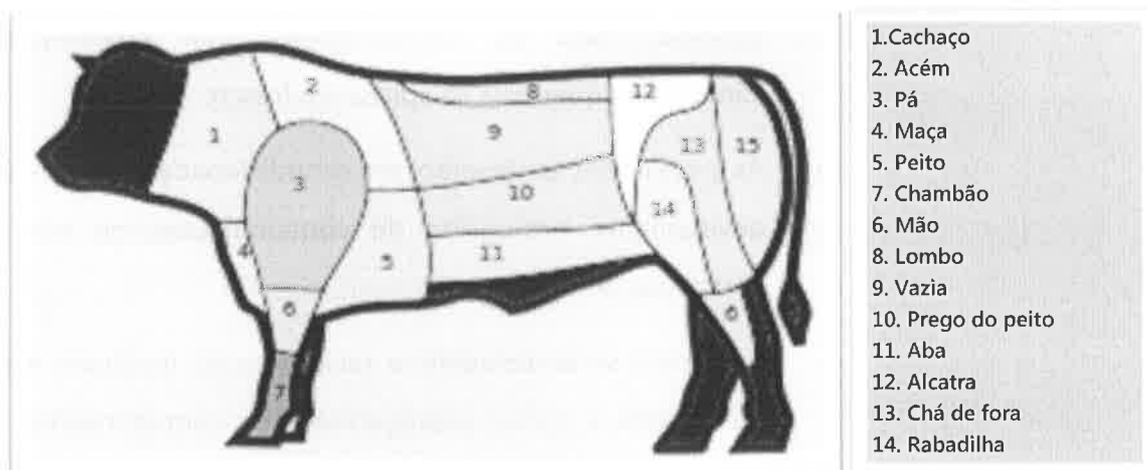
- (1) Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
- (2) Devem apresentar as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura;
- (3) Devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4°C (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de 7°C (sete graus).

2) Caraterísticas Específicas

- a) A carne a adquirir deve ser de novilho, salvo outra indicação expressa na nota de encomenda;
- b) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;



- c) As peças de carne fresca ou congelada devem estar acondicionadas em embalagens com atmosfera controlada (a vácuo) e individualmente (produto pré-embalado);
- d) A designação das peças deve ser especificada nas respetivas embalagens individuais bem como nas embalagens de cartão;
- e) Peças de carne e respetivas indicações culinárias:



- Relativamente à percentagem de desperdício, considera-se aceitável o seguinte:
 - ✓ Carne de categoria extra até 2%;
 - ✓ Carne de 1.^a categoria: até 7%;
 - ✓ Carne de 2.^a categoria: até 12%.

CARNE DE BOVINO	PEÇAS DE CARNE	INDICAÇÕES CULINÁRIAS
Categoria Extra	Lombo	Bife, rosbife
	Vazia	Bife, rosbife, assar
1. ^a Categoria	Acém	Bifes, assar, estufar
	Alcatra	Bifes, assar
	Rabadilha	Bifes, cozer, estufar, assar
	Pojadouro	Bifes, estufar, assar, guisar
	Pá	Assar, bifes, cozer, guisar, estufar, "picados"
	Chã de Fora	Estufar, assar



2ª Categoria	Cachaço	Guisar, “picados”, cozer, estufar,
	Chambão (perna e pá)	Cozer, estufar, guisar
Categoria Extra	Lombo	Bife, rosbife

3) Apresentação e Conservação

- a) As peças de carne de bovino devem apresentar os aspetos normais, designadamente as características organoléticas (aspeto, cheiro, cor, gosto, tenrura), bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco;
- b) As peças frescas deverão ser acondicionadas em tabuleiros plásticos devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo;
- c) Considera-se embalagem o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém a carne, protegendo-a de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- d) A embalagem deverá ser resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- e) O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que a carne esteja protegida por uma película plástica (própria para contacto com géneros alimentares) e, preferencialmente, que seja estanque e de atmosfera controlada.

4) Rotulagem

- a) As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro;
- b) O idioma utilizado deve ser o Português, podendo no entanto coexistir outros idiomas;
- c) Deverão constar as seguintes menções:



- (1) Denominação de venda, constituída pelo nome comercial da peça ou carcaça;
- (2) Data de embalagem ou congelação;
- (3) Origem;
- (4) Marca de salubridade;
- (5) Data de durabilidade mínima ou data de limite de consumo;
- (6) As condições de conservação;
- (7) O nome, morada, denominação social do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
- (8) A quantidade líquida;
- (9) A indicação do lote, precedida pela letra "L";
- (10) As carnes de bovino devem ainda indicar:
 - Número ou código de referência que assegure a relação entre os quartos e/ou meias carcaças e as peças de carne obtidas;
 - Identificação do local de nascimento do animal;
 - Identificação do local de engorda do animal;
 - Identificação do matadouro com o respetivo número de aprovação onde o animal foi abatido;
 - Identificação do estabelecimento de desmancha com o respetivo número de aprovação;
 - Os produtos (preparados de carne de bovino) têm que apresentar as seguintes menções:
 - ✓ Número ou código de referência que assegure a relação entre as peças provenientes da sala de desmancha e a carne preparada;



- ✓ Estado Membro ou País terceiro onde ocorreu o abate do animal ou animais;
- ✓ Estado Membro ou País terceiro onde se processou a preparação da carne.

5) Distribuição

Os géneros refrigerados/frescos devem ser mantidos a temperaturas entre os 0°C (zero graus) e os 4°C (quatro graus).

c. CARNE DE OVINO E CAPRINO

Produto resultante do abate (carcaça) da espécie referenciada, com menos de 12 (doze) meses de idade, ou da desmancha das carcaças em peças açougueiras com indicação culinária.

1) Caraterísticas Gerais

a) Carnes refrigeradas:

- (1) Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
- (2) Devem apresentar as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura;
- (3) Devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4°C (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de 7°C (sete graus).

2) Caraterísticas Específicas

a) Carne de Ovino

- (1) O peso das carcaças de ovino deve situar-se entre os 9 e 16Kg;
- (2) Os dianteiros de borrego são preparados a partir do 4º dianteiro com corte reto entre a 5.ª e 6.ª costela, incluindo parte do



pescoço e do chumbão. O corte não deve incluir o linfonodo pré escapular e não deve conter excesso de gordura. Os dianteiros possuem cerca de 2 Kg;

- (3) As pernas são obtidas mediante corte reto na junção do sacro com a vértebra dorsal. O linfonodo pré crural deve ser retirado. As pernas possuem um peso de aproximadamente 1,5 Kg;
- (4) Os dianteiros e as pernas devem ser envoltos individualmente em película plástica e acondicionados em caixas com peso compreendido entre 6 e 15 Kg;
- (5) O borrego também pode ser comercializado em cubos, os quais possuem cerca de 25 g cada, e em costeletas cuja gramagem máxima é de 40 g. Os cubos e as costeletas são comercializados em caixas.

b) Carne de Caprino

O peso das carcaças de caprino deve ser entre 5 e 10 kg.

3) Apresentação e Conservação

- a) As carnes de ovino e caprino devem apresentar os aspetos normais, designadamente as características organoléticas (aspeto, cheiro, cor, gosto, tenrura), bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco;
- b) Considera-se embalagem, o recipiente ou invólucro que acondiciona ou contém a carne, protegendo-a de contaminações externas, bem como da desidratação e das reações de oxidação;
- c) A embalagem deverá ser resistente, de material inócuo, não suscetível de transmitir odores e/ou sabores estranhos e encontrar-se devidamente fechada;
- d) O acondicionamento em embalagens de cartão obriga a que a carne esteja protegida por uma película plástica (própria para contacto com



géneros alimentares) e, preferencialmente, que seja estanque e de atmosfera controlada.

4) Rotulagem

- a) As indicações deverão figurar no mesmo campo visual, de forma claramente legível, indelével e não suscetível de induzir em erro;
- b) O idioma utilizado deve ser o Português, podendo no entanto coexistir outros idiomas;
- c) Deverão constar as seguintes menções:
 - (1) Denominação de venda, constituída pelo nome comercial da peça ou carcaça;
 - (2) Data de embalamento ou congelação;
 - (3) Origem;
 - (4) Marca de salubridade;
 - (5) Data de durabilidade mínima ou data de limite de consumo;
 - (6) As condições de conservação;
 - (7) O nome, morada, denominação social do importador, produtor, industrial ou acondicionador;
 - (8) A quantidade líquida;
 - (9) A indicação do lote, precedida pela letra "L".

5) Distribuição

Os géneros refrigerados/frescos devem ser mantidos a temperaturas entre os 0°C (zero graus) e os 4°C (quatro graus). No momento da receção devem apresentar-se com uma temperatura máxima de 7°C (sete graus).

3. BENS A ADQUIRIR

LOTE 1 – CARNE DE SUÍNO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN.	FORMA DE APRESENTAÇÃO	QT. PREVISTA (KG)	VALOR TOTAL (S/ IVA)	VALOR TOTAL (C/ IVA)
CARNE DE SUÍNO (CARNES REFRIGERADAS/FRESCAS)					
Bifana/febra perna	Kg	entre 150gr a 200gr	439		
Chispe de perna	Kg	rachada ao meio	74		
Costeletas do cachaço	Kg	entre 150gr a 200gr	489		
Costeletas do lombo	Kg	entre 150gr a 200gr	188		
Entrecosto Plano	Kg	tiras inteiras	288		
Entremeada	Kg	entre 100gr a 150gr	144		
Espetadas de porco	Kg	entre 100gr a 150gr	194		
Lombinhos	Kg	entre 140gr a 150gr	10		
Lombo	Kg	inteiro	100		
Orelha	Kg	inteiro	63		
Perna cortada	Kg	em cubos de ± 2cm	201		
Perna s/osso p/assar	Kg	inteiro	389		
Pernil	Kg	cortado	94		
Salsicha fresca	Kg	Inteira	50		
Secretos de porco preto	Kg	Entre 200gr a 250gr	144		

PREÇO BASE: € 7.800,39 (SETE MIL, OTOCENTOS EUROS E TRINTA E NOVE CÊNTIMOS)

LOTE 2 – CARNE DE BOVINO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN.	FORMA DE APRESENTAÇÃO	QT. PREVISTA (KG)	VALOR TOTAL (S/ IVA)	VALOR TOTAL (C/ IVA)
CARNE DE BOVINO (carnes refrigeradas/frescas)					
Bife de novilho/vitela	Kg	entre 200gr a 300gr	564		
Carne picada/Hamburguers	Kg	entre 100gr a 130gr	94		
Costeletas de novilho	Kg	entre 400gr a 450gr	564		
Escalopes cortados para strogonoff	Kg		138		



CADERNO DE ENCARGOS – CONCURSO PÚBLICO N.º 36/EG/2017

Ragú	kg		188		
Novilho – pá s/ osso	Kg	inteiro	295		
Vaca estufar (ganso, agulha, alcatra, chã de fora)	Kg	cortado aos cubos	495		

PREÇO BASE: € 7.860,22 (SETE MIL, OTOCENTOS E SESENTA EUROS E VINTE DOIS CÊNTIMO)

LOTE 3 - CARNE DE OVINOS E CAPRINOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN.	FORMA DE APRESENTAÇÃO	QT. PREVISTA (KG)	VALOR TOTAL (S/ IVA)	VALOR TOTAL (C/ IVA)
CARNE DE OVINOS E CAPRINOS (carnes refrigeradas/frescas)					
Cabrito (5/7Kg)	Kg	partido em quartos	88		
Cabra - Chanfana	Kg	Partido em quartos	198		

PREÇO BASE: € 1.704,14 (MIL, SETECENTOS EUROS CATORZE CÊNTIMOS)

LOTE 4 – CARNE CONFECCIONADA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN.	FORMA DE APRESENTAÇÃO	QT. PREVISTA (KG)	VALOR TOTAL (S/ IVA)	VALOR TOTAL (C/ IVA)
CARNE CONFECCIONADA					
Leitão Inteiro	Kg	cortado	100		

PREÇO BASE: € 736,93 (SETECENTOS E TRINTA E SEIS EUROS E NOVENTA E TRÊS CÊNTIMOS)

4. LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

Guarda Nacional Republicana – Centro de Formação da Figueira da Foz

Secção de Alimentação e Bem-Estar (eg.cfff.sabe@gnr.pt)

Praça Dr. Francisco Lopes Guimarães, 3080-039, Figueira da Foz



5. DEFINIÇÕES DE ENTREGA

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

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, genuidade, qualidade, higiene e salubridade constantes nesta Especificação Técnica, assim como no Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, em anexo;
- b. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene conforme legislação em vigor aplicável;
- c. É concedida tolerância de 20 gramas, por embalagem, para menos, em relação à quantidade descrita na requisição.



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, 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:
- 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 36/EG/2017

O COMANDANTE

Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano
Coronel

