



澳門特別行政區政府
Governho da Região Administrativa Especial de Macau
財政局
Direcção dos Serviços de Finanças

Condições Especiais

Concurso Público n.º 2/CP/DSF-DGP/2024

Relativas ao fornecimento de géneros alimentícios

1. As presentes Condições Especiais e os respectivos Requisitos Especiais em anexo fazem parte do Programa, aplicando-se apenas ao concurso público realizado pela Direcção dos Serviços de Finanças da RAEM para o fornecimento dos géneros alimentícios aos diversos serviços e organismos do sector público administrativo.
2. Os concorrentes admitidos obrigam-se a apresentar a concurso e, posteriormente, fornecer os produtos que satisfaçam a legislação relacionada com alimentos, as regras gerais abaixo mencionadas e os requisitos especiais constantes do anexo às presentes Condições Especiais:
 - a) Bom estado de conservação e higiene;
 - b) Transporte em boas condições de higiene e sanidade, com especial atenção para o caso dos artigos congelados;

ARTIGOS CONGELADOS:

- Não poderão ser descongelados e novamente congelados;
- Na entrega dos artigos, não é permitido conter o excesso de 15% de neve ou gelo (o teor de gelo é a percentagem do peso visível antes do descongelamento dos artigos, ocupada pela diferença dos pesos verificados antes e depois do descongelamento (sem gelo) dos artigos);
- Os peixes, moluscos e mariscos que, após descongelação total ou confecção se mostrarem impróprios para consumo por desidratação acentuada, alteração de cheiro ou outra deficiência sanitária, serão da inteira responsabilidade do fornecedor e descontados no respectivo fornecimento;



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
財 政 局
Direcção dos Serviços de Finanças

- O seu transporte deve ser assegurado em veículos apropriados para o efeito que garantam a temperatura necessária à manutenção do ponto de congelação/refrigeração;
 - c) Boas condições de acondicionamento e no caso de produtos pré-embalados devem apresentar-se nas embalagens originais;
 - d) Respeito pelos prazos de validade, os quais devem constar obrigatoriamente das embalagens de forma legível. Aos diversos serviços e organismos do sector público administrativo reserva-se o direito de não aceitar produtos com o prazo de validade prestes a expirar.
3. Após o acto público, ficam os concorrentes admitidos obrigados a apresentar e a facultar o acesso às respectivas instalações, aos membros da Comissão de Avaliação das Propostas e/ou a representantes de outros serviços por estes indicados, devidamente credenciados, a fim de analisarem a qualidade (incluindo o teor de gelo), características e condições de armazenamento dos produtos apresentados a concurso.
4. Durante a execução do contrato, o adjudicatário permite a inspecção, por parte da DSF e/ou dos representantes de outros serviços competentes por estes designados, da qualidade (incluindo o teor de gelo), das características e das condições de depósito dos artigos adjudicados.



ANEXO:

Requisitos Especiais

1. ENLATADOS

Não devem

- Apresentar fissuras, ferrugem ou outro tipo de deterioração
- Estar fora do prazo de validade
- Apresentar-se opados nem amolgados

2. CARNES

2.1. CARNES FRESCAS

Devem apresentar

- Cor vermelha mais ou menos viva
- Ausência de cheiro desagradável
- Consistência firme
- Veios de gordura branca

Não devem apresentar

- Cheiro acre ou picantes
- Muito sangue
- Indícios de putrefacção
- Gorduras amarelecidas

2.2. CARNE CONGELADA

Deve apresentar

- Embalagem intacta e dura

Não deve apresentar

- Embalagem com rasgões e aberturas
- Embalagem coberta de gelo e sangue, pois é sinal de que sofreram alterações de temperatura durante o processo de conservação pelo frio
- Aspecto amarelecido, escurecido ou com aspecto de velhos.

2.3. AVES

Não devem apresentar

- Manchas esverdeadas no ânus, no ventre ou na parte interior das coxas e das asas



3. PEIXE, MOLUSCOS E MARISCOS

3.1. PEIXE CONGELADO

Deve apresentar

- Quando cortado, firme e compacto
- Cheiro característico de peixe fresco
- Devidamente protegido em peças soltas ou cortado em filetes
- Se for peça inteira, preparado e sem vísceras

Não deve apresentar

- Cristais ou agulhas de gelo
- Alterações de cor e estrutura
- Sinal de rancidez ou descongelação

3.2. MOLUSCOS (POLVO, LULAS E CHOCOS)

Devem apresentar

- Pele lisa e húmida
- Carne consistente e elástica

Não devem apresentar

- Pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade avermelhada

3.3. MARISCOS

- CONGELADOS: Ao corte, apresentam-se com uma carne compacta, sem cristais, nem agulhas
- DESCONGELADOS: Apresentam aspecto, consistência e odor de frescos

***CAMARÃO**

Devem apresentar

- Músculo consistente

Não devem apresentar

- Pigmentação rósea estranha à espécie
- Sujidades, parasitas e larvas
- Conservantes

3.4. BACALHAU

Deve

- Ser seco
- Ter aspecto, consistência e odor característico
- A pele apresentar-se cinzenta prateada
- A cauda é bifurcada

Não deve apresentar

- Pigmentação rósea estranha à espécie
- Sujidade, parasitas ou larvas
- Sinais de humidade excessiva
- Fungos



4. AZEITES, ÓLEOS E GORDURAS

Devem apresentar

- Embalagem exterior limpa
- Líquidos límpidos

Não devem

- Estar rançosos
- Apresentar impurezas em suspensão

5. OVOS FRESCOS

Devem apresentar

- Casca limpa e brilhante
- Depois de partidos, gema e clara consistentes, com a clara concentrada à volta

Não devem apresentar

- Sinais de humidade
- Depois de partidos, cheiros estranhos

6. BEBIDAS

6.1. ENLATADAS

- Devem obedecer aos requisitos dos enlatados em geral

6.2. ENGARRAFADAS

- Não devem apresentar matérias estranhas em suspensão

6.3. EMPACOTADAS

- Os pacotes não devem apresentar-se amachucados

6.4. EM PÓ

- Não devem apresentar sinais de humidade

Devem apresentar

- O rótulo nutricional
- Completa informação sobre os prazos de validade

7. FARINÁCEOS

7.1. ARROZ

7.2. ESPARGUETE E MASSAS

7.3. FARINHA



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
財政局
Direcção dos Serviços de Finanças

Devem apresentar

- Embalagem intacta
- Produto limpo

Não devem apresentar

- Embalagem com rasgões ou aberturas
- Sinais de humidade
- Cheiro acre
- Bolors ou parasitas

8. ENCHIDOS E FUMADOS

Não devem apresentar

- Rancidez, viscosidade, bolors ou infestação por larvas
- Excesso de humidade

*** FIAMBRE**

Não deve apresentar

- Em peça inteira, rancidez, alteração de cor ou excesso de humidade

9. FRUTAS

Devem apresentar-se

- Limpas, inteiras e frescas
- Isentas de parasitas
- Com forma, desenvolvimento e coloração típicos da variedade

Não devem apresentar-se

- Sinais de alteração provocada pela geada
- Tocadas
- Com indícios de putrefacção

Acondicionamento

Devem as frutas estar devidamente embaladas, de modo a assegurar a sua conveniente protecção

Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas frutas da mesma origem, variedade, categoria e estado de maturação



10. LEGUMES E HORTALIÇAS

Devem apresentar-se

- Bem desenvolvidos e com coloração uniforme

Não devem apresentar

- Parasitas, resíduos de pesticidas ou fertilizantes
- Florescência
- Amarelecidos ou murchos

10.1. LEGUMES CONGELADOS

- Rejeitam-se as embalagens com rasgões ou aberturas
- Rejeitam-se as que se encontrem cobertas de gelo, sinal de que houve alterações de temperatura
- Não devem apresentar-se amarelecidos

10.2. BATATAS

Devem apresentar-se

- Inteiras, sãs e limpas

Não devem apresentar

- Sinais de humidade
- Cor esverdeada ou estar grelhadas

10.3. CEBOLAS

Devem apresentar-se

- Inteiras, secas, sãs e limpas
- Rijas e consistentes
- Não germinadas

Não devem apresentar

- Sinais de humidade
- Matéria estranha visível
- Danos causados pelo gelo

10.4. CENOURAS

Devem apresentar-se

- Inteiras, secas, sãs e limpas
- Firmes e consistentes, não espigadas, não lenhificadas e sem fendas

Não devem apresentar

- Sinais de humidade
- Parasitas ou danos causados por eles
- Matéria estranha visível
- Danos causados pelo gelo



10.5. COUVE-FLOR

Deve apresentar-se

- Inteira, limpa e com aspecto fresco
- Firmes, de grão fechado e de cor branco-marfim ou creme
- Com o caule cortado abaixo das folhas de protecção
- Sem manchas ou sinais de parasitas e doenças
- Sem excrecências de folhas entre os corimbos
- Sem ataques de roedores ou de insectos

Não deve apresentar

- Sinais de humidade
- Matéria estranha visível
- Cheiros
- Florescências

10.6. ABÓBORA E PIMENTO

Devem apresentar-se

- Inteiros, são e limpos
- Aspecto fresco
- Firmes
- Coloração típica da variedade

Não devem apresentar

- Sabor amargo ou cheiros estranhos
- Sinais de humidade
- Matéria estranha visível
- Manchas ou sinais de parasitas e doenças

10.7. TOMATE

Deve apresentar-se

- Inteiro, são e limpo
- Aspecto fresco

Não deve apresentar

- Sabor ou cheiro estranhos

O estado de maturação deve ser tal que permita aos tomates chegarem em boas condições ao local de destino

11. LEGUMINOSAS (FEIJÃO, GRÃO, ERVILHAS, ETC)

Devem apresentar

- Grãos inteiros e limpos

Não devem apresentar

- Sabor amargo ou cheiros estranhos
- Sinais de humidade, bolor ou parasitas



12. LACTICÍNIOS

12.1. LEITE

EMPACOTADO (ultrapasteurizado):

- Os pacotes não devem apresentar-se amachucados ou opados
- As embalagens devem indicar prazo de validade, quantidade líquida e percentagem de gordura

ENLATADO:

- Deve obedecer aos requisitos dos enlatados em geral

EM PÓ:

- Não deve apresentar sinais de humidade

12.2. MANTEIGA

Deve apresentar

- Coloração própria
- Condições de normalidade próprias do respectivo tipo

Não deve apresentar

- Sabor ou cheiro estranhos
- Excesso de humidade
- Sinais de estar rancificada

12.3. QUEIJO

Deve apresentar

- Coloração própria

Não deve apresentar

- Sabor ou cheiro estranhos
- Sinais de humidade ou parasitas
- Indícios de decomposição

13. MERCEARIAS

13.1. EMPACOTADAS:

- Os pacotes não devem apresentar-se amachucados

13.2. ENLATADAS:

- Deve obedecer aos requisitos dos enlatados em geral

13.3. EM PÓ:

- Não deve apresentar sinais de humidade



澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
財 政 局
Direcção dos Serviços de Finanças

14. PÃO

Devem apresentar

- Indicação da data da produção e devem entregar dentro de 24 horas a contar desta data
- Embalados em plástico transparente e individual

Não deve apresentar

- Sinais de humidade excessiva
- Substâncias estranhas à sua composição, além de farinha, fermento e sal
- Massa mal levedada ou mal cozida

15. BOLOS

Devem apresentar

- Indicação da data da produção e devem entregar dentro de 24 horas a contar desta data
- Embalados em plástico transparente e individual

16. TEMPEROS

Devem apresentar

- Indicação do prazo de validade nas embalagens
- Quando enlatados devem obedecer os requisitos em geral