



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

## **Condições Especiais**

Concurso Público n.º 2/CP/DSF-DGP/2025

### **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 confeção 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.



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

## **ANEXO:**

### **Requisitos Especiais**

#### **1. ENLATADOS**

##### **Não devem**

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



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

#### **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
- Bolores ou parasitas

## **8. ENCHIDOS E FUMADOS**

**Não devem apresentar**

- Rancidez, viscosidade, bolores 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



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

## **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 excrescências 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, sãos 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