



Instituto Politécnico  
de Viana do Castelo

[Assinatura  
Qualificada]  
Carlos Manuel  
da Silva  
Rodrigues

Assinado de forma  
digital por [Assinatura  
Qualificada] Carlos  
Manuel da Silva  
Rodrigues  
Dados: 2020.04.28  
12:25:23 +01'00'

## 2020/17/CPR - Carne de bovino e produtos à base de carne

### Caderno de Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

14 de abril de 2020  
Criado por: SAS-IPVC

# 2020/17/CPR - Carne de bovino e produtos à base de carne

## Caderno de Encargos

### Índice

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS .....                                                       | 4  |
| Entidade pública adjudicante .....                                                        | 4  |
| Objeto da adjudicação .....                                                               | 4  |
| Financiamento do contrato .....                                                           | 4  |
| Preço Base .....                                                                          | 4  |
| Revisão de preços .....                                                                   | 5  |
| Condições de pagamento .....                                                              | 5  |
| Prazo do contrato .....                                                                   | 5  |
| Gestor do contrato .....                                                                  | 5  |
| Proposta condicionada ou variante .....                                                   | 6  |
| Sigilo .....                                                                              | 6  |
| Penalizações .....                                                                        | 6  |
| Cessão da posição contratual .....                                                        | 6  |
| Casos fortuitos ou de força maior .....                                                   | 7  |
| Execução da prestação .....                                                               | 7  |
| Verificação da execução .....                                                             | 7  |
| Decisão após a verificação .....                                                          | 8  |
| Melhoria das condições de funcionamento do serviço de alimentação .....                   | 8  |
| Cessação do fornecimento .....                                                            | 8  |
| Rescisão do contrato .....                                                                | 9  |
| Legislação aplicável e foro competente .....                                              | 9  |
| PARTE II – Responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante os SAS-IPVC ..... | 10 |
| Objetivo .....                                                                            | 10 |
| Âmbito .....                                                                              | 10 |
| Responsabilidade .....                                                                    | 10 |
| Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC .....                                | 10 |
| PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS .....                                               | 12 |
| Local de entrega .....                                                                    | 12 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC ..... | 12 |
| Condições de Fornecimento .....             | 12 |
| PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS .....      | 14 |
| Caracterização Genérica dos Produtos .....  | 14 |
| Quantidades .....                           | 14 |
| Critérios de Qualidade .....                | 15 |
| Critérios de Rejeição.....                  | 17 |
| Informações a Fornecer .....                | 17 |

## **PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS**

### **Artigo 1º**

#### **Entidade pública adjudicante**

A entidade pública adjudicante são os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, abreviadamente designado por SAS-IPVC, pessoa coletiva n.º 600 041 212, com sede no largo 9 de Abril, 4901-911 Viana do Castelo.

### **Artigo 2º**

#### **Objeto da adjudicação**

1. 1 - O objeto do contrato consiste na aquisição de produtos de origem animal, carne e produtos à base de carne, nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com as categorias previstas no Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de Novembro (CPV).
2. 2 - Os produtos a fornecer estão agrupados pelos seguintes lotes de acordo com o artigo 22º do CCP:
  - Lote 1 – Carne de bovino (15111000-9)
  - Lote 2 – Produtos à base de carne (15130000-8)

### **Artigo 3º**

#### **Financiamento do contrato**

O encargo previsto no contrato será suportado pelo Orçamento dos SAS-IPVC.

### **Artigo 4º**

#### **Preço Base**

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), o valor para efeito do preço base global do procedimento é de 15 769,00 euros, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado, preço este fundamentado nos custos médios unitários, resultantes de anteriores procedimentos, para prestações do mesmo tipo acrescidos da evolução esperada dos preços, sendo o preço base para cada um dos lotes descritos de acordo com o seguinte:

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| • Lote 1 – Carne de bovino          | 7.770,00€ |
| • Lote 2 – Produtos à base de carne | 7.999,00€ |
2. Os preços deverão ser apresentados em euros, por unidade de peso, medida ou capacidade para os produtos entregues nos armazéns ou setores dos SAS-IPVC, por conta e risco do concorrente.
3. O valor do contrato resultante deste procedimento corresponde ao máximo das aquisições a efetuar no período de vigência do contrato.

## **Artigo 5º**

### **Revisão de preços**

1. O preço por que for efetuada a adjudicação apenas poderá ser revisto quando se verificar uma alteração significativa no preço corrente no mercado do produto em causa, durante o período da adjudicação.
2. A proposta de revisão de preços será da iniciativa dos SAS-IPVC ou do adjudicatário, a qual deverá ser apresentada por escrito e devidamente fundamentada com uma antecedência mínima de dez dias.
3. Quando a iniciativa da proposta da revisão de preços for dos SAS-IPVC, o adjudicatário decidirá no prazo de cinco dias se aceita a proposta ou se a rejeita.
4. A rejeição da proposta da revisão de preços por parte do adjudicatário confere aos SAS-IPVC a faculdade de suspender as aquisições nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.
5. Quando a iniciativa da proposta de revisão de preços for do concorrente, os SAS-IPVC decidirão no prazo máximo de cinco dias se aceitam a proposta ou se a rejeitam.
6. A rejeição da proposta da revisão de preços confere ao adjudicatário a faculdade de suspender os fornecimentos nos termos estabelecidos no presente caderno de encargos.

## **Artigo 6º**

### **Condições de pagamento**

1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 60 dias nos termos previstos no art.º 299º do CCP, mediante a apresentação da fatura no ato da entrega devidamente discriminada por cada unidade orgânica e respetiva.
2. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.

## **Artigo 7º**

### **Prazo do contrato**

O contrato tem início à data de celebração e término a 31 de dezembro de 2020.

## **Artigo 8º**

### **Gestor do contrato**

Ao abrigo do art.º 96º do CCP é gestor de contrato nomeado para o presente procedimento Damiana Matos, funcionária dos SAS-IPVC, responsável da área de Alimentação e com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou

desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

## **Artigo 9º**

### **Proposta condicionada ou variante**

Não é admitida a apresentação de propostas condicionadas ou variantes.

## **Artigo 10º**

### **Sigilo**

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

## **Artigo 11º**

### **Penalizações**

1. No caso de mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso do fornecimento do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderão os SAS-IPVC interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente as prestações contratadas, quando tal ainda for possível e se mantenha o interesse do credor na prestação, devendo nesse caso o adjudicatário dar-lhe cumprimento imediato, bem como suportar os danos que os SAS-IPVC sofram na sequência de tais atos.
2. Ao ser interpelado para os efeitos previstos no número anterior, deverá o adjudicatário cumprir imediatamente e de forma integral e satisfatória a prestação em falta.
3. Em caso de atraso na conclusão da execução do fornecimento por facto imputável ao segundo outorgante, o primeiro outorgante pode aplicar, se assim o entender, uma sanção contratual pecuniária, por cada dia de atraso, de acordo com a lei (art.º 329º do CCP).

## **Artigo 12º**

### **Cessão da posição contratual**

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
  - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
  - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

3. A cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante deve cumprir o estipulado no artigo 318º-A do CCP.

### **Artigo 13º**

#### **Casos fortuitos ou de força maior**

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, 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, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

### **Artigo 14º**

#### **Execução da prestação**

1. Requisitos dos fornecimentos
  - a) O fornecimento de produtos alimentares terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no programa de concurso e no presente caderno de encargos e demais legislação aplicável.
  - b) O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias dos fornecimentos que efetuar.
2. Suspensão de fornecimentos
  - a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao adjudicatário, este indemnizará os SAS do montante correspondente à diferença entre o valor dos fornecimentos previstos e o custo real das aquisições que os SAS sejam obrigados a fazer por virtude daquela suspensão, multiplicado por 1,3.

### **Artigo 15º**

#### **Verificação da execução**

1. Verificação quantitativa:
  - 1.1. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade das quantidades fornecidas com as quantidades requisitadas reservando-se os SAS o direito de não aceitar o fornecimento para além das quantidades requisitadas.
2. Verificação qualitativa:
  - 2.1. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos produtos alimentares e outros, fornecidos com as especificações fixadas no presente caderno de encargos ou outras disposições legais.
3. Receção dos produtos:

3.1. As verificações quantitativas e qualitativas serão efetuadas por funcionários dos SAS devidamente credenciados.

#### **Artigo 16º**

##### **Decisão após a verificação**

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos adquiridos, os funcionários acima referidos aceitarão ou rejeitarão os mesmos.
2. Em caso de rejeição dos produtos alimentares ou outros o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata dos produtos que satisfaçam as especificações fixadas no presente caderno de encargos sem prejuízo do regular fornecimento das várias unidades dos SAS.
3. Se a substituição prevista na cláusula anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará os SAS nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos produtos fornecidos serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
5. Em situações em que os produtos foram rececionados, e só posteriormente se verifique que os mesmos não se encontrem em conformidade, (verificações após cozedura, descongelamento, entre outros), o adjudicatário deve proceder à substituição dos mesmos.
6. Em casos devidamente justificados os SAS poderão mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes nas cláusulas jurídicas e técnicas especiais.

#### **Artigo 17º**

##### **Melhoria das condições de funcionamento do serviço de alimentação**

1. O adjudicatário efetuará um investimento para melhorar a qualidade dos serviços prestados nas cantinas e bares dos SASIPVC. O valor do investimento está definido para cada lote de acordo com a seguinte tabela:

| <b>LOTE</b>                       | <b>VALOR DO APOIO</b> |
|-----------------------------------|-----------------------|
| LOTE 1 – CARNE DE BOVINO          | 330,00 €              |
| LOTE 2 – PRODUTOS À BASE DE CARNE | 350,00 €              |

2. O investimento a efetuar deverá ser efetuado durante o mês de dezembro.

#### **Artigo 18º**

##### **Cessação do fornecimento**

1. Quando por razões imputáveis ao adjudicatário, os SAS-IPVC terão direito de decidir pela cessação do fornecimento dos produtos nas situações:
  - a) Quando se comprovar a falta de qualidade daquele produtos no ato da sua confeção ou utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes dos serviços de alimentação.
  - b) Quando não forem cumpridas as especificações técnicas dos produtos previstos na parte IV do presente caderno de encargos;
  - c) Quando não forem cumpridas as entregas nos dias solicitados.

2. A decisão da cessação carecerá de adequada fundamentação, devendo constar das notificações as providências adotadas para se obter do adjudicatário o cumprimento da adjudicação ou a justificação para o seu incumprimento.

3. A cessação dos fornecimentos com base no n.º 1 do presente artigo, não dará lugar a qualquer indemnização por parte dos SAS-IPVC.

### **Artigo 19º**

#### **Rescisão do contrato**

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Para efeitos do número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 6º do presente caderno de encargos.

### **Artigo 20º**

#### **Legislação aplicável e foro competente**

Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissa observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislações aplicáveis e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.

## **PARTE II – Responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante os SAS-IPVC**

### **Artigo 21º**

#### **Objetivo**

O desempenho social, ambiental e económico dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (SAS-IPVC) depende também do desempenho dos seus fornecedores. Desta forma, para que os SAS-IPVC possam concretizar os seus objetivos, é também necessário, que todas as entidades contratadas por este partilhem dos princípios e valores estabelecidos.

No âmbito do seu Sistema de Gestão e para garantir o cumprimento integral dos requisitos legais aplicáveis, das normas NP EN ISO 9001 e NP 4469-1, o IPVC disponibiliza na sua página (<https://on.ipvc.pt/v1/index6.php>), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

### **Artigo 22º**

#### **Âmbito**

O disposto no número anterior é aplicável a todas as entidades adjudicatárias resultantes deste procedimento.

### **Artigo 23º**

#### **Responsabilidade**

O adjudicatário é responsável pelo cumprimento integral dos requisitos legais e pelos requisitos definidos no presente capítulo, devendo monitoriza-los e verificar o seu cumprimento, desde o momento da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.

O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental dos adjudicatários perante os SAS-IPVC poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação.

### **Artigo 24º**

#### **Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC**

É da responsabilidade dos adjudicatários dar a conhecer aos seus colaboradores e subcontratados as regras estabelecidas neste regulamento, de forma a assegurar o seu cumprimento.

O fornecedor e os seus trabalhadores, quando acederem às instalações dos SAS-IPVC, devem cumprir os seguintes requisitos:

- Cumprir integralmente a legislação aplicável, nomeadamente os aspetos relativos à Segurança e Saúde, Ambiente e Relações de Trabalho.
- Respeitar as regras e sinalização de segurança existente;
- Assegurar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com atividades desenvolvidas;

- Respeitar as regras de separação de resíduos;
- Caso ocorra algum acidente durante a prestação do serviço ou fornecimento de bens, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado aos SAS-IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações corretivas aplicadas e/ou a aplicar
- Numa situação de emergência e em caso de evacuação, obedecer com rigor às instruções dadas pelos elementos das equipas de evacuação ou responsável interno.

### **PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS**

#### **Artigo 25º**

##### **Local de entrega**

Os bens serão fornecidos de forma faseada, mediante encomenda e entregues nos seguintes locais de consumo:

- a) ESTG – Escola Superior de Tecnologia e Gestão, sita na Av. do Atlântico em Viana do Castelo;
- b) ESE – Escola Superior de Educação, sita na Av. Capitão Gaspar Castro em Viana do Castelo;
- c) ESS – Escola Superior de Saúde, sita na Rua D. Moisés Alves Pinho, em Viana do Castelo;
- d) CA – Centro académico, sito largo 9 de Abril, em Viana do Castelo;
- e) ESA – Escola Superior Agrária, sita em Refóios do Lima, Ponte do Lima;
- f) ESCE – Escola Superior de Ciências Empresariais, sita na avenida Pinto Mota, Valença;
- g) ESDL – Escola Superior de Desporto e Lazer, sita em Monte de Prado, Melgaço.

#### **Artigo 26º**

##### **Atividades Desenvolvidas nos SAS-IPVC**

Os SAS-IPVC são uma unidade funcional do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, que tem como missão garantir a equidade não só no acesso ao ensino superior e à formação ao longo da vida como, também, a prestação de serviços sociais que contribuam para melhorar o sucesso escolar dos alunos.

Os SAS-IPVC dispõem dos seguintes serviços:

- 1) Apoio financeiro através das bolsas de estudo e das bolsas de apoio social
- 2) Alimentação de qualidade com várias opções de escolha e de serviços
- 3) Alojamento com múltiplos serviços de apoio
- 4) Apoio na integração social e académica
- 5) Orientação financeira
- 6) Orientação vocacional
- 7) Combate ao abandono escolar
- 8) Apoio na transição para o mercado de trabalho
- 9) Serviços de saúde
- 10) Serviços desportivos
- 11) Serviços culturais

#### **Artigo 27º**

##### **Condições de Fornecimento**

1. O fornecimento será executado de acordo com o contrato mediante requisição dos SAS com antecedência mínima de um dia útil, sempre que tal seja solicitado. De acordo com as necessidades dos serviços o fornecimento poderá ser diário.
2. As entregas terão de respeitar o dia, hora e local que estiver indicado na respectiva requisição emitida pelo Sector de Aprovisionamento. O fornecedor será responsabilizado pelos prejuízos decorrentes do não cumprimento dos prazos de entrega.
3. O período de receção dos produtos será de acordo com o dia e hora indicado nas requisições e, sendo que o mais comum é às 8h00 da manhã, duas vezes por semana nos locais indicados.
4. Não são rececionadas mercadorias no período compreendido entre as 11h30 e as 14h00, e entre as 18h00 e 22h00.

## PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

### Artigo 28º

#### Caracterização Genérica dos Produtos

1. O presente documento não dispensa a consulta da legislação em vigor.
2. O presente documento destina-se à caracterização de carnes para fornecimento aos bares e às cantinas dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.
3. Os produtos a adquirir são os seguintes:
  - Carne de bovino;
  - Produtos à base de carne (fiambre, alheiras, chouriço, hambúrgueres, croquetes, rissóis, bacon, salpicão, salsichas, entre outros).

### Artigo 29º

#### Quantidades

A tabela seguinte descrimina as quantidades a comprar por cada item constante nas cláusulas técnicas, assim como, os respetivos valor base.

| Lote | Designação                                                                                                                                                                            | Unidade | Quantidade | Preço Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|-------------|
| 1    | Carne de 2ª (Agulha, Acém Comprido, Nervo do Ganso, Chambão, Cachaço, Peito) congelada ou refrigerada embalada em vácuo ou atmosfera modificada, embalagens com 2Kg                   | kg      | 600        | 15 769,00€  |
| 1    | Carne de 2ª cortada aos cubos (Agulha, Acém Comprido, Nervo do Ganso, Chambão, Cachaço, Peito) congelada ou refrigerada embalada em vácuo ou atmosfera modificada, embalagens com 2Kg | kg      | 1400       |             |
| 2    | Hamburguer de aves 100% carne picada congelado                                                                                                                                        | Kg      | 700        |             |
| 2    | Croquetes ±32g/un congelado                                                                                                                                                           | Un      | 600        |             |
| 2    | Croquetes mini ±14g/un congelado                                                                                                                                                      | Un      | 100        |             |
| 2    | Rissóis de carne ±32g/un congelado                                                                                                                                                    | Un      | 1200       |             |
| 2    | Rissóis de carne ±14g/un congelado                                                                                                                                                    | Un      | 100        |             |
| 2    | Alheiras                                                                                                                                                                              | Kg      | 700        |             |
| 2    | Chouriços de colorau embalado em vácuo ou atmosfera modificada                                                                                                                        | Kg      | 75         |             |
| 2    | Fiambre em barra embalado em vácuo                                                                                                                                                    | Kg      | 1000       |             |
| 2    | Salsichas para cachorro quente (hot dog) embalagens de 8 unidades/frasco                                                                                                              | Un      | 1000       |             |
| 2    | Bacon, metades embalado em vácuo                                                                                                                                                      | Kg      | 70         |             |

## Artigo 30º

### Critérios de Qualidade

#### 1. Critérios Gerais

- 1.1. As carnes de bovino devem ser fornecidas no estado congelado e/ou refrigerado em atmosfera modificada ou vácuo.
- 1.2. Os hambúrgueres, croquetes e rissóis mencionados devem ser fornecidos no estado congelado.
- 1.3. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.
- 1.4. Os produtos congelados e ultracongelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os seus pontos.
- 1.5. Durante o transporte, os produtos devem ser mantidos às temperaturas exigidas. Os produtos congelados devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18°C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3°C, no máximo.
- 1.6. As carnes de bovino devem ser fornecidos em embalagens de, no máximo, 2kg.
- 1.7. Alheira – enchido curado pelo fumo, constituído por carne de diversas espécies, pão e gordura de porco com adição de certos condimentos e aditivos de acordo com a legislação em vigor. Forma e aspeto exterior: enchido cilíndrico em forma de ferradura com cerca de 20 cm a 25 cm de comprimento e de cor castanho-amarelada. Peso aproximado entre 150 g e 200 g e o diâmetro entre 2 cm e 3 cm.
- 1.8. Bacon – Entremeada de suíno, água, com adição de certos condimentos e aditivos de acordo com a legislação em vigor.
- 1.9. Fiambre – Carne da perna ou pá de porco, Sal, Água e adicionada de aditivos legalmente autorizados. Deve apresentar um odor característico e não ter gordura em excesso. Deve ser de fácil fatiamento.
- 1.10. Salsicha – Enchido a fornecer 8 unidades em lata ou em frasco, tipo Frankfurt, de aves ou de porco.
- 1.11. Rissol – pastel salgado com recheio de carne. Fornecido em formato normal ( $\pm 32g$ /unidade) ou formato mini ( $\pm 14g$ /unidade). Podem ser fornecidos a granel.
- 1.12. Os hambúrgueres a fornecer são constituídos 100% por carne picada.
- 1.13. Os chouriços, fiambre, salpicão e *bacon* devem ser fornecidos no estado refrigerado em atmosfera modificada ou vácuo, ou, no caso das salsichas, podem ser fornecidas em frasco ou lata.

- 1.14. Nas conservas é adicionado um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico de forma a garantir a conservação.
- 1.15. Devem ser cumpridos os regulamentos (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e n.º 854/2004 que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.
- 1.16. Os produtos devem ser fornecidos em conformidade com os requisitos de temperatura de acordo com o n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho de modo a impedir a proliferação bacteriana durante o transporte e a armazenagem.
- 1.17. Os produtos a fornecer, independentemente da sua origem e mesmo que pré-embalados devem conter a sua rotulagem de acordo com a legislação em vigor.
- 1.18. As informações obrigatórias devem ser indicadas de forma evidente, facilmente legíveis, não podendo ser dissimuladas ou encobertas.
- 1.19. As embalagens devem ser inócuas, suficientemente resistentes às influências adversas exteriores ou do próprio produto e concebidas de maneira a proteger o conteúdo durante o período de conservação contra agentes microbiológicos, desidratação, bem como perda ou transmissão de substâncias gustativas ou olfativas.
- 1.20. Deve ser assegurada a rastreabilidade de todos os produtos fornecidos.
- 1.21. Deve ser conhecida a origem de todos os produtos fornecidos; esta informação é atualizada sempre que existirem alterações na origem.
- 1.22. Deve ser referida informação relativamente a ingredientes alergénios.
- 1.23. A empresa deve possuir licenciamento de acordo com atividade prevista, bem como provar a conformidade dos seus fornecedores.
- 1.24. Devem ser cumpridos o regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios e o regulamento (UE) n.º 1169/2011 do parlamento europeu e do conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

## 2. Critérios Físico-químicos

- 2.1. A fim de garantir a proteção da saúde pública é necessário manter os contaminantes a níveis que sejam aceitáveis do ponto de vista toxicológico.
- 2.2. Deve ser cumprida a legislação em vigor nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 de 22 de Setembro de 2003 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- 2.3. Deve ser cumprido o regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, bem como as suas alterações.

## 3. Critérios Organolépticos

- 3.1. O sabor, a cor, a textura e o odor devem ser naturais e característicos do produto.

3.2. Depois da cozedura deve apresentar cheiro, sabor e cor característicos, estar isento de qualquer sabor e cheiro anormais.

#### 4. Critérios Microbiológicos

Os produtos batatas e hortícolas secos devem obedecer às características legalmente fixadas, (nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de Novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos dos géneros alimentícios, e as respetivas alterações e retificações), estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor.

### **Artigo 31º**

#### **Critérios de Rejeição**

Os produtos devem ser rejeitados sempre que:

1. Apresentem cheiro, sabor ou aspeto anormais;
2. Se apresentem fora da validade ou o período não seja suficiente para assegurar a utilização do produto;
3. Apresentarem zonas desidratadas (queimaduras provocadas pelo frio) deficientemente sangradas, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo, excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, presença de fezes ou restos de alimentação, de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;
4. Não apresentem as capitações estabelecidas;
5. Estejam contaminados por quaisquer fungos, bactérias ou outros microrganismos não patogénicos em níveis que representem um risco para a saúde do consumidor e cuja presença seja denunciada pelo aspeto físico, pelo exame microscópico ou pela análise química ou microbiológica;
6. A embalagem não esteja integra ou em perfeitas condições de higiene;
7. Contenham agentes patogénicos, substâncias tóxicas ou repugnantes;
8. Contenham insetos, ácaros ou quaisquer outros animais nos seus diversos estados de desenvolvimento, seus detritos ou apresentem vestígios de por eles terem sido contaminados ou conspurcados;
9. Não respeite a temperatura limite de conservação à receção;
10. Não seja possível assegurar a rastreabilidade.

### **Artigo 32º**

#### **Informações a Fornecer**

1. Devem ser fornecidas fichas técnicas de todos os produtos a fornecer, com as correspondentes especificações e as respetivas atualizações sempre que necessário.
2. Devem ser fornecidos boletins analíticos de conformidade dos produtos a fornecer na primeira entrega e no mínimo semestralmente. Caso esta entrega não se verifique, os SAS procederam a recolha de amostras e envio para laboratórios credenciados para o efeito. Posteriormente será enviada ao adjudicatário a fatura do serviço de análises para pagamento.
3. Todos os produtos devem ser entregues com o respetivo lote de modo a possibilitar a rastreabilidade dos produtos.