

1

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO - SCGC SASUP_CPN/20A002 _ AQUISIÇÃO DE CARNES 1.ª SEM 2021 | LOTE 1 - CARNE DE AVES |
LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

Índice

CLÁUSULAS.....	2
1ª. OBJETO DO CONTRATO.....	2
2ª. PRAZO DO CONTRATO.....	2
3ª. CONTRATO	2
4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE	3
5ª. INTERLOCUTOR E RESPONSÁVEL PELA GESTÃO DO CONTRATO	5
6ª. PREÇO CONTRATUAL.....	5
7ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	6
8ª. DEVER DE SIGILO.....	7
9ª. RESPONSABILIDADES.....	7
10ª. PENALIDADES CONTRATUAIS	8
11ª. FORÇA MAIOR	9
12ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO	11
13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE.....	11
14ª. FORO COMPETENTE.....	11
15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL.....	11
16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES.....	11
17ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	12
18ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	12

CLÁUSULAS

1ª. OBJETO DO CONTRATO

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas jurídicas e as especificações técnicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de carnes para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, dividido nos seguintes lotes:

- Lote 1 - CARNE DE AVES
- Lote 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

2ª. PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato mantém-se em vigor desde 01 de janeiro até 30 de junho de 2021 sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Os prazos previstos no número anterior podem ser prorrogados por iniciativa do contraente público ou a requerimento do cocontratante devidamente fundamentado.
3. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula 6.ª, o cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.
4. O contrato cessa a sua vigência, independentemente do prazo estabelecido nos números anteriores, caso seja atingido o preço contratual.
5. De modo a poder ser assegurado, caso seja necessário, a execução do serviço no dia 02.01.2021 o envio das necessidades pelos SASUP será efetuado até ao dia 27.12.2020.

3ª. CONTRATO

1. Os contratos são compostos pelo respetivo cláusulado contratual e o seu anexo.
2. Os contratos a celebrar integram 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 artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

4.1. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas do contrato, decorrem para o Cocontratante as obrigações de:
- a. Entrega dos bens identificados na sua proposta e em conformidade com as especificações técnicas;
 - b. Garantir a implementação de rastreabilidade, que inclua a menção do lote dos bens entregues no documento comercial que os acompanha ou em documento anexo;
 - c. Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento dos produtos durante o prazo de execução do contrato;
 - d. Cumprir os prazos de entrega dos bens requisitados pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;
 - e. Nos dias coincidentes com feriados, a obrigação de entrega dos bens passará para o dia útil imediatamente subsequente desde que o Contraente Público os requisite;
 - f. Garantir que os bens entregues deverão corresponder aos bens requisitados pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto;
 - g. Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular os constantes nos Regulamento (CE) 178 de 2002, bem

- c. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do Contraente Público;
- d. Comunicar qualquer fato que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- e. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- f. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

5.1. GESTOR DO CONTRATO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do contraente público – Sérgio Manuel Ferreira Silva Cardoso.
2. Contactos do gestor do contrato: Sérgio Manuel Ferreira Silva Cardoso | Serviço: Unidade de Compras e Logística | E-mail: logistica@sas.up.pt | telefone: 966475866.

6.1. PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deve pagar ao Cocontratante os preços constantes da proposta adjudicada, multiplicados pelas quantidades requisitadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a 50.983,13€ (cinquenta mil novecentos e oitenta e três euros e treze cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor se for legalmente devido, dividido pelos seguintes lotes:
 - a. Lote 1 – CARNE DE AVES – 25.592,80€ (vinte e cinco mil, quinhentos e noventa e dois euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se for legalmente devido;

- b. Lote 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA – 25.390,33€ (vinte e cinco mil trezentos e noventa euros e trinta e três cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se for legalmente devido;

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público, incluindo, os relativos ao transporte do equipamento objeto do contrato para os respetivos locais de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças e da compensação equitativa pela prática da cópia privada, conforme Lei 49/2015 de 05 de julho, se aplicável.

4. Os preços constantes da proposta adjudicada não são revistos durante a vigência do contrato.

5. As quantidades indicadas são meras previsões (estimativas) baseadas em quantidades adquiridas históricas e servem de fator indicativo, sendo possível alterar as quantidades de acordo com as necessidades, nunca podendo ser ultrapassado o preço base máximo de cada lote.

7.1. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas 30 dias, após a receção das faturas, as quais são emitidas aquando da entrega dos bens.

2. Em caso de discordância por parte do Contraente Público, quanto aos valores indicados na fatura, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3. As faturas deverão ser emitidas em nome da Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo especificar o n.º da encomenda, n.º de compromisso.

4. As faturas deverão acompanhar a entrega dos artigos nas várias Unidades de Alimentação de acordo com o plano de entregas definido e ainda em função das requisições externas que serão efetuadas pelos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto.

5. Desde que devidamente emitida e observado o disposto nos números anteriores, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

8ª. DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a 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 cocontratante de serviços 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.
4. O Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

9ª. RESPONSABILIDADES

1. O Cocontratante responde perante o Contraente Público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.
2. Do mesmo modo, o Cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.
3. Se o Contraente Público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo Cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.
4. Correm inteiramente por conta do Cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do

contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

10. PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente Público pode exigir do Cocontratante o pagamento de uma penalidade até 20% do preço contratual por cada incumprimento, nos seguintes termos:

- Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato;
- Pelo incumprimento da entrega dos bens objeto do contrato;
- Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica;
- Pelo incumprimento da obrigação de continuidade de fabrico e de fornecimento;
- Pelo cumprimento defeituoso das demais entregas previstas no presente Caderno de Encargos, nomeadamente a substituição/ alteração de bens ou produtos em incumprimento da cláusula das Especificações Técnicas.

Para as alíneas anteriores a penalidade é calculada com a seguinte fórmula:

$$P \text{ (penalidade)} = V \text{ (valor do contrato)} \times A \text{ (dias em atraso, incluindo sábados, domingos e feriados)} / 200$$

- Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o Contraente Público pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.
- Na determinação da gravidade do incumprimento, o Contraente Público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.
- O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
- As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.
- Sem prejuízo das penalidades aplicáveis, as inconformidades detetadas durante a execução do contrato serão avaliadas e tidas em consideração no âmbito da avaliação de desempenho do fornecedor, determinando a aplicação de deméritos.

7. Caso seja atingido um índice de qualidade inferior a 0,5 o fornecedor será desqualificado e retirado da lista de fornecedores qualificados dos SASUP. No quadro infra colocam-se alguns exemplos a considerar como deméritos na qualificação dos fornecedores e respetiva formula de cálculo:

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega		Deméritos
Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos
b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos
d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		
Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação e não respondeu dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = $(\text{pontuação Inicial} - \sum \text{Deméritos})$

pontuação Inicial

11.ª. FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, 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 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 cocontratante, na parte em que intervenham.
- b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante 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 cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.
- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.
- e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante 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 cocontratante 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.

A

12.ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Contraente Público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

13.ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O Cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

14.ª. FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

15.ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

16.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 Código dos Contratos Públicos, 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.

17.ª. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

O cocontratante compromete-se a tratar os dados pessoais dos utilizadores nos termos da legislação aplicável em matéria de proteção de dados.

18ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

19ª. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Com o presente procedimento pretende-se adquirir carne para o 1.º semestre de 2021 para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, cujo detalhe é o que se segue:

20.1ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues nas moradas das Unidades de Alimentação dos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto constantes no **Anexo I - Moradas**.
2. O Cocontratante apresentará, no ato de entrega dos produtos nas Unidades de Alimentação, faturas, devidamente discriminadas, em conformidade com as disposições legais em vigor.
3. Sempre que os bens entregues não forem os constantes na requisição externa, quer em relação ao tipo, quer quantidade ou qualidade, estes serão devolvidos, sendo emitida pelo Cocontratante uma nota de crédito. A nota de crédito deve ser enviada para a Unidade de Contabilidade, no prazo de cinco dias.
4. O documento comercial que acompanha a mercadoria (faturas) ou documento anexo a este deverá obrigatoriamente indicar o(s) lote(s) da mesma. Deverá ser discriminada a referência, o(s) respetivo(s) lote(s) e quantidade por lote.
5. Os bens serão entregues de acordo com o Plano Semanal de Entregas constante no **Anexo II.I; Anexo II.II**, respetivamente, no horário referido no **Anexo III**.
6. Com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega, as requisições externas dos bens objeto do contrato serão efetuadas por correio eletrónico.

20.2ª. INSPEÇÃO

1. Os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto efetuarão uma inspeção dos bens, por amostragem, aquando da sua receção.

2. Não serão aceites os bens que não se apresentem conformes, quer em qualidade, quer em quantidade.
3. Os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto reservam-se o direito de, sempre que entender, mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto ou de realizar auditorias aos locais de armazenagem, preparação ou meios de transporte dos bens.
4. São causas de rejeição do produto, nomeadamente, as seguintes:
 - a. O incumprimento da legislação em vigor ou das especificações do caderno de encargos.
 - b. Artigos acondicionados em embalagens danificadas.
 - c. Produtos cuja temperatura à receção seja superior à mencionada no Decreto-Lei n.º147/2006 e sua alteração (Decreto-Lei n.º 207/2008);
 - d. **Carnes de aves frescas refrigeradas embaladas em atmosfera modificada** cuja data limite de consumo seja inferior a 5 dias.
 - e. **Carnes de aves frescas refrigeradas não embaladas** cuja data de entrega ultrapasse os 5 dias da data de abate.
 - f. **Carnes de aves frescas congeladas** cuja data limite de consumo seja inferior 120 dias.
 - g. As carcaças de aves que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, 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.
 - h. **Carnes de bovino refrigeradas, embaladas a vácuo**, cuja data limite de consumo seja inferior a 25 dias.
 - i. **Carnes de bovino congeladas**, cuja data limite de consumo seja inferior a 120 dias.
 - j. **Carnes de suíno frescas refrigeradas**, cuja data de entrega ultrapasse os 5 dias da data de abate.
 - k. **Carnes de suíno frescas congeladas** cuja data limite de consumo seja inferior 120 dias.
 - l. Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, presença de fezes ou restos de alimentação, de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a contaminação do produto ou a desvalorização comercial.
5. As carnes que, no decorrer da preparação ou confeção, revelem alterações organoléticas, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária

20.3ª. CONTROLO ANALÍTICO

Periodicamente, e sempre que se considere necessário, serão efetuadas análises às matérias-primas e ingredientes para avaliar o cumprimento dos critérios microbiológicos e físico-químicos aplicáveis.

20.4ª. TRANSPORTE

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte dos produtos devem cumprir com os requisitos legais, nomeadamente:

- a. Fazer-se em veículos aprovados para o efeito e que respeitem as normas regulamentares, nomeadamente, as que se referem ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo de temperatura a utilizar nas viaturas de transporte;
- b. Ser mantidos limpos e em boas condições de conservação e funcionamento;
- c. Ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e desinfecção adequadas;
- d. Assegurar a manutenção das temperaturas adequadas e permitir que estas sejam controladas, sendo obrigatório o registo contínuo de temperatura, que abranja o transporte dos artigos entre a carga no fornecedor e descarga nas nossas unidades de alimentação. O registo contínuo da temperatura deverá ser entregue juntamente com o documento comercial que acompanha a mercadoria;
- e. Prevenir o risco de contaminação.

20.5ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS

Após a assinatura do contrato, no prazo de 1 semana, o cocontratante deverá enviar aos Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, os seguintes documentos:

- a. Fichas técnicas ou de especificações dos produtos a fornecer;
- b. Disponibilização de resultados do último controlo analítico realizado aos produtos a fornecer.



20.6*. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO

1. Os produtos a fornecer são os constantes no **Anexo IV.I, Anexo IV.II**, respetivamente, do presente Caderno de Encargos.
2. Só poderão ser fornecedores os operadores alimentares devidamente registados ou autorizados para o fornecimento deste tipo de géneros alimentícios, bem como o produto deverá ser proveniente de matadouros ou salas de desmancha devidamente aprovados para o efeito, de acordo com a legislação em vigor. É exigida a apresentação de documento/rótulo com a marca de identificação
3. Os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto poderão realizar auditorias aos fornecimentos e às instalações dos fornecedores a qualquer momento.
4. Os produtos fornecidos deverão cumprir com o disposto na legislação em vigor.
5. As carnes e produtos à base de carnes devem apresentar-se sempre em bom estado de frescura, conservação, higiene e salubridade.
6. As carnes e seus artigos devem, durante a distribuição, ser mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, no estado refrigerado, congelado ou ultracongelado, conforme o caso, fixadas na legislação em vigor.
7. Os artigos deverão possuir rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente possuir as menções constantes nos Anexos V. As menções constantes nos Anexos V devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.

20.6.1*. LOTE 1 - CARNE DE AVES

1. Características organoléticas
 - a. Odor: ausência de odores estranhos (odor butiroso, rançoso, fétido).
 - b. Cor: branca/rosada.
 - c. Textura: macia.
 - d. Consistência: branda.
 - e. Aspeto: ausência de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo), manchas, lesões congestivas, exsudados, flacidez ou rigidez. No caso de ser congelada, ausência de cristais de gelo (provocados por oscilações de temperatura).

2. As carcaças e pedaços de carcaças de aves devem ser:
 - a. Devidamente sangradas e depenadas;
 - b. Desprovidas da cabeça, pescoço, patas, cloaca, gordura pericloacal e vísceras;
 - c. Intactos, atendendo à apresentação;
 - d. Limpos, isentos de matéria estranha visível, sujidade ou sangue;
 - e. Isentos de qualquer cheiro estranho;
 - f. Isentos de ossos partidos salientes;
 - g. Isentos de contusões graves.
3. A apresentação comercial das carcaças de aves deve levar também em linha de conta a boa conformação dos membros inferiores e superiores. O corte do pescoço deverá ser realizado à entrada do peito.
4. O peso das carcaças deverá ter entre 0,8 a 0,9 kg para o frango de churrasco e 1,0 a 1,1 kg para o frango.
5. As carcaças serão entregues no estado de fresco refrigerado ou congelado deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária “*post mortem*”.
6. Embalagem:
 - O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos plásticos, deve ser próprio para contactar com géneros alimentícios e não alterar as características organoléticas das carnes e seus artigos.
 - As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a oxidação.
 - As embalagens secundárias apenas poderão conter carcaças da mesma classe e tipo, bem como igual tempo de conservação.

A

20.6.2ª. LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

20.6.2.1ª CARNE DE BOVINO

1. A carne de bovino deve ser proveniente de carcaças esfoladas, privadas das miudezas, das gorduras escrotaís e mamárias e da cavidade pélvica, sem os rins, a gordura peri-renal e com os membros seccionados ao nível das articulações carpo-metatarsais e tarso-metatarsais e sem cabeça. As carnes de Bovino serão apresentadas segundo os seguintes cortes:

- Carne de 1ª. (acém redondo e acém comprido);
- Carne de 2ª (nispo);
- Carne de Bife de novilho (pojadouro);
- Picanha – origem europeia (peças até 2 kg/unid);
- Vazia - origem europeia (peças com peso unitário 2,0 a 2,5 kg);
- Pá de vitela (sem chambão) (desossada, sem gordura e com peso máximo de 15 kg);
- Coração de alcatra de vitela (peças com 3,0 a 4,0 kg).

2. As peças deverão apresentar-se isentas de gordura de cobertura, ou com espessura inferior a 1 mm, com únicas exceções da vazia e picanha onde a gordura poderá ter até 1 cm de espessura.

3. Características organoléticas:

- Odor: ausência de odores estranhos (odor butiroso, rançoso, fétido).
- Cor: vermelha brilhante, músculo vermelho brilhante e gordura branca/ amarelada
- Textura: macia.
- Consistência: branda/sucosa, não exsudativa
- Aspeto: granuloso ao corte, isenta de sebo e aponevroses excessivas. Ausência de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo), manchas, lesões congestivas, exsudados, flacidez ou rigidez. No caso de ser congelada, ausência de cristais de gelo (provocados por oscilações de temperatura).
- São rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismos ou ainda que não tenham sofrido o tempo de enxugo regulamentar.

4. Embalagem

- O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos plásticos, deve ser próprio para contactar com géneros alimentícios e não alterar as características organoléticas das carnes e seus artigos.

- As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a oxidação.
- As embalagens secundárias apenas poderão conter carcaças da mesma classe e tipo, bem como igual tempo de conservação.

20.6.2.2.ª CARNE DE OVINO (BORREGO)/CAPRINO (CABRITO)

1. A carne de ovino/caprino deve ser proveniente de animais abatidos aprovados para consumo e preparados em matadouros devidamente homologados e com inspeção médico-veterinária reconhecida oficialmente pela Autoridade Competente sendo inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com os regulamentos legais.
2. A carne de borrego deve ser constituída de carcaças despojadas de pele, pelo e de todos os órgãos internos (com exceção dos rins e gordura envolvente), da cabeça e extremidades locomotoras a partir do carpo e do tarso. O externo deverá ser dividido em duas partes simétricas por um corte segundo o plano médio.
3. As peças a fornecer deverão ter uma proteção de gordura superficial (flor) não superior a 1 mm.
4. Características organoléticas:
 - Textura: macia
 - Consistência: branda/sucosa
 - Aspeto: ausência de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo), manchas, lesões congestivas, exsudados, flacidez, rigidez ou ausência de cristais de gelo (provocados por oscilações de temperatura)
 - Odor: ausência de odores estranhos (odor butiroso, rançoso, fétido)
 - Cor: músculo rosado e gordura branca.
5. Embalagem
 - O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos plásticos, deve ser próprio para contactar com géneros alimentícios e não alterar as características organoléticas das carnes e seus artigos.
 - As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a

oxidação.

- As embalagens secundárias apenas poderão conter carcaças da mesma classe e tipo, bem como igual tempo de conservação.

20.6.2.3ª CARNE DE SUÍNO

1. A carne de suíno deve ser proveniente de carcaças privadas de língua, cerdas, unhas, órgãos genitais, banhas, rins e diafragma.
2. Características organoléticas: Carne rosada, succulenta, macia, com coloração uniforme, textura firme; gordura firme, não exsudativa e de coloração branca; odor característico.
3. A peças da pá, perna e vão deverão apresentar-se sem revestimento cutâneo e subcutâneo, e isentas de gordura de cobertura.
4. As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura.
5. O chispe será proveniente da secção dos membros anteriores pela articulação úmero – rádio-cubital e dos membros posteriores pela articulação fémur-tíbia-rotuliana e deve apresentar-se aberto mediante corte longitudinal, a todo o comprimento da peça. Deverão os chispes apresentar-se ainda completamente isentos de unhas, cerdas, equimoses, mutilações.
6. A orelheira deverá ser fornecida completamente isenta de cerdas, manchas de qualquer natureza, equimoses, mutilações, etc.
7. O toucinho sem couro deve ser entremeado, de coloração branco-marfim ou branco-rosado, de superfície lustrosa, consistência firme e com cheiro característico. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro anormal, com tecido mamário.

20.6.2.4.ª CHARCUTARIA

Todos os artigos de charcutaria deverão ser fabricados com carnes que obedeçam ao disposto na legislação em vigor. A utilização de aditivos deve ser em conformidade com a legislação em vigor.

20.6.2.5* FIAMBRE DA PERNA

1. O fiambre deverá ser preparado a partir da carne da perna de suíno, podendo ser adicionadas proteínas não cárneas, excluindo-se a adição de amidos. O fiambre a fornecer será devidamente embalado, tipo inglês. Deverá ter odor e sabor característicos, cor rosada e textura compacta.
2. As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas e isentas de quaisquer sinais de alteração ou rutura.
3. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, um excesso no excipiente gelatinoso no decorrer da sua abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam a sua rejeição e substituição imediata.

20.6.2.6* TOUCINHO FUMADO (BACON)

1. O bacon deverá ser constituído exclusivamente pela entremeada de suíno, tratada por salga a seco ou por salmoura e pelo fumo.
2. Deve ser de coloração branco-marfim ou branco-rosado, de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiro e sabor característicos.
3. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 4 cm ou superior a 6 cm. A camada de gordura de cobertura deverá representar no máximo 1/3 da peça.
4. Deverá ser curado pelo sal e devidamente seco.

20.6.2.7* OUTROS

1. Os chouriços deverão constituídos basicamente por carne e gorduras em fragmentos de dimensões superiores a 1 cm, adicionadas de condimentos e aditivos e curadas pelo fumo.
2. O presunto sem osso deverá ser proveniente da perna de suíno curada por salga profunda e seguidamente exposta à secagem, maturação e fumagem.

20.6.2.8ª EMBALAGEM

1. O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos plásticos, deve ser próprio para contactar com géneros alimentícios e não alterar as características organoléticas das carnes e seus artigos.
2. As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a oxidação.
3. As embalagens secundárias apenas poderão conter carcaças da mesma classe e tipo, bem como igual tempo de conservação.

ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS SASUP

Unidade	Morada	Responsável/Contacto
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171	Mário Jorge Marques
Snack-bar do ICBAS/FFUP	Rua Jorge Viterbo Ferreira, 228	Lurdes Santos
Unidade Alimentar do S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro	Mário Jorge Marques
Snack-bar de Medicina Dentária	Rua Dr. Manuel Pereira Silva	Amadeu Guterres
Snack-Bar de Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91	Graça Magalhães
Snack-bar de Letras	Rua da Pena, s/n	Amadeu Guterres
Snack-bar de Ciências	Rua do Campo Alegre, 695	Amadeu Guterres
Letras Café	Via Panorâmica, s/n	Amadeu Guterres

ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS

ANEXO II.1 – LOTE 1: CARNE DE AVES

2.ª Feira		3.ª Feira		4.ª Feira		5.ª Feira		6.ª Feira	
Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
		Snack-bar Desporto						Snack-bar Desporto	
		U. Alim. S. João						U. Alim. S. João	
		Snack-bar Medicina Dentária						Snack-bar Medicina Dentária	
		Cantina Direito						Cantina Direito	
		Snack-bar Ciências						Snack-bar Ciências	
		Snack-bar ICBAS/FFUP						Snack-bar ICBAS/FFUP	
		Letras Café						Letras Café	
		Snack-bar Letras						Snack-bar Letras	

ANEXO II.11 - LOTE 2: CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

2.ª Feira		3.ª Feira		4.ª Feira		5.ª Feira		6.ª Feira	
Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde
		Snack-bar Desporto						Snack-bar Desporto	
		U. Alim. S. João						U. Alim. S. João	
		Snack-bar Medicina Dentária							
		Cantina Direito						Cantina Direito	
		Snack-bar Ciências							
		Snack-bar ICBAS/FFUP							
		Letras Café							
		Snack-bar Letras							



ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO	MANHÃ
Cantina de Direito	8h00-11h00
Snack-bar do ICBAS/FFUP	8h00-11h00
Unidade Alimentar do S. João	8h00-11h00
Snack-bar de Desporto	8h00-11h00
Snack-bar de Medicina Dentária	8h30-11h00
Snack-bar de Ciências	8h30-11h00
Snack-bar de Letras	9h00-11h00
Letras Café	9h00-11h00

ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS

ANEXO IV.1 – LOTE 1: CARNE DE AVES

Descrição	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas para o 1º semestre de 2021
FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,8 - 0,9 kg	Kg	144
FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,9 - 1,0 kg	Kg	561
FRANGO - Peito inteiro congelado, interfolhado	Kg	287
FRANGO - Bife do peito cortado fino, congelado, interfolhado, peso unitário 140 - 160 g	Kg	3017
FRANGO - Bife do peito panado, congelado, interfolhado, peso unitário 120 - 150 g	Kg	61
FRANGO - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g	Kg	18
FRANGO – Perna inteira (perninha com coxa, sem costa) congelada, peso unitário 150g - 180 g	Kg	1920
FRANGO – Perninha (coto), congelada, peso unitário 100 - 120 g	Kg	17
FRANGO - Moelas, congeladas	Kg	18
PATO - Pato inteiro, congelado, peso unitário 2,0 - 2,5 kg	Kg	133
PERU – Peito inteiro, congelado, embalado individualmente, caixa até 10 kg	Kg	288
PERU – Bife do peito, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 140 - 150 g	Kg	764
PERU – Bife do peito panado, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 120 - 150 g	Kg	18
PERU - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g	Kg	18
PERU – Coxa, congelada	Kg	491
PERU - Carne para guisar aos cubos e sem osso, congelada	Kg	160
PERU - Fatias da perna, frescas, interfolhadas, peso unitário 140 g	Kg	18
PERU – Espetadas de peru (suportadas por 2 paus de espetada), congeladas, peso unitário 170 - 190 g	Kg	267
PERU - Salsicha fresca de peru, fresca	Kg	18

ANEXO IV.II – LOTE 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

Descrição	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas para o 1º semestre de 2021
BORREGO – Inteiro, congelado, peso unitário até 8 kg	Kg	92
BORREGO - Pá, congelada	Kg	78
CABRITO – Inteiro, congelado, peso unitário 3-4 Kg	Kg	64
COELHO – Inteiro, congelado, peso unitário 1,8-2,0 kg	Kg	18
NOVILHO – Bife do pojadouro, congelado	Kg	389
NOVILHO – Bife do pojadouro, fresco, embalado em vácuo	Kg	18
NOVILHO - Carne de 1.ª (acém redondo e acém comprido), sem osso e sem gordura, congelada)	Kg	228
NOVILHO – Nispo, congelado	Kg	301
NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, origem europeia, peso da peça inteira 2,0-2,5 kg	Kg	340
NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, origem europeia, peso da peça inteira 5-6 kg	Kg	158
NOVILHO - Carne de 1ª para guisar (acém redondo, acém comprido), cortada aos cubos, sem osso e sem gordura, congelada	Kg	547

VACA – Picanha, origem europeia, congelada, peso unitário até 2 kg	Kg	18
VACA – Dobrada, congelada (constituído por dobrada e folhos da dobrada)	Kg	19
VACA – Mão, congelada	Kg	19
VITELA - Coração alcatra, fresco, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo	Kg	105
VITELA - Coração alcatra, congelado, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo	Kg	105
VITELA – Costela mendinha (assar), congelada	Kg	18
VITELA – Pá (sem chambão), congelada , peso unitário máximo 15 kg	Kg	18
PORCO – Perna, fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 8 kg	Kg	441
PORCO – Pá fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 5 kg	Kg	568
PORCO – Cachaço, fresco, sem osso, sem couro e sem gordura	Kg	18
PORCO – Lombo, fresco, com osso, sem couro e sem gordura	Kg	18
PORCO – Lombo, fresco, altura mínima de 8 cm, sem osso, sem couro e sem gordura	Kg	96
PORCO – Lombinhos, frescos, sem osso, sem couro e sem gordura	Kg	183
PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas, peso unitário 100-120 g	Kg	322

PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas para bifanas	Kg	361
PORCO – Costeletas mistas partidas, frescas, peso unitário de 140-160 g	Kg	543
PORCO – Tiras de costelas do lombo, frescas	Kg	53
PORCO – Toucinho entremeado sem osso e sem couro, com pouca gordura, fresco	Kg	252
PORCO – Toucinho entremeado fresco, sem osso e sem couro, fatiado (espessura: 1,0-1,5 cm altura mínima: 5 cm), com pouca gordura	Kg	151
PORCO – Toucinho entremeado fresco, com osso e sem couro, altura mínima: 8 cm, com pouca gordura	Kg	151
PORCO – Leitão, congelado, peso unitário até 5 kg	Kg	42
PORCO – Espetada (suportada por dois paus de espetada), congelada, peso unitário 170-190 g	Kg	18
PORCO – Fêvera panada, congelada, interfolhada, peso unitário 100-150g	Kg	18
PORCO – Toco da perna, fresco	Kg	18
PORCO – Chispe da perna sem unha, fresco	Kg	18
PORCO – Orelheira de porco sem osso, fresca	Kg	18
PORCO – Salsicha de porco, fresca	Kg	18
PORCO – Salsicha fresca crioula, fresca	Kg	18
PORCO – Tripa enfarinhada, fresca	Kg	18

PORCO – Língua (corte rento, sem goela), fresca	Kg	18
CHARCUTARIA – Orelheira, fumada	Kg	18
CHARCUTARIA – Toco de pernil inteiro, fumado	Kg	18
CHARCUTARIA – Chouriço de carne extra, embalagem até 1 kg	Kg	18
CHARCUTARIA – Chouriço de vinho corrente, embalagem até 1 kg	Kg	18
CHARCUTARIA – Chouriço, embalagem até 1,5 kg, embalado em vácuo	Kg	18
CHARCUTARIA – Paio York, quartos, embalagem individual em vácuo	Kg	18
CHARCUTARIA – Morcela, embalagem até 1,0 kg	Kg	18
CHARCUTARIA – Farinheira, embalagens até 1,0 kg	Kg	18
CHARCUTARIA – Fiambre da perna	Kg	18
CHARCUTARIA - Fiambre da peru com teor reduzido de sal (quantidade de sal < 2,0g/100g)	kg	18
CHARCUTARIA - Fiambre de frango com teor reduzido de sal (quantidade de sal < 2,0g/100g)	kg	18
CHARCUTARIA – Bacon, em quartos, embalado em vácuo	Kg	18
CHARCUTARIA – Presunto curado, sem osso, em quartos, embalagem em vácuo	Kg	18

A

ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO

ANEXO V.I - CARNES DE AVES DE CAPOEIRA

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa	-
	Marca de identificação oval	-
	Designação da referência, com indicação do estado físico (fresco, congelado ou ultracongelado)	Por exemplo 'Bifes de Perú Frescos' ou 'Bifes de Perú Congelados'.
	Indicação da origem, nomeadamente país de criação e país de abate. (exceto em preparados de carne ou à base de carne)	Com as expressões: - «Criação em: (nome do país);» - «Abate em: (nome do país de abate)».
	Indicação da classe	Com a expressão «Classe A».
	Indicação do lote	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
	Condições de conservação	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus Celsius.
Carne de aves fresca refrigerada	Data limite de consumo	Com a expressão «Consumir até:».
Carne de aves fresca congelada ou ultracongelada	Data de congelação.	Com a expressão «Congelado em: (dia/mês/ano)».
	Data de durabilidade mínima.	Com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da não recongelação de um produto descongelado.	Com a expressão «Não volte a congelar» ou similar.
Preparados de carne ou à base de carne (referências com temperos, espetadas, salsichas, hambúrgueres)	Indicação da lista dos ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente.

As menções indicadas no quadro acima podem aparecer sob qualquer ordem e sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.



ANEXO V.II – CARNES DE BOVINO

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa.	-
	Marca de identificação oval.	-
	Designação da referência, com indicação da faixa etária.	Por exemplo 'Vazia de Vitela' ou 'Vazia de Vitelão' ou 'Vazia de Novilho'.
	Condições de conservação.	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus Celsius.
	Indicação do lote.	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
	Indicação da origem, nomeadamente país de nascimento, o país de engorda, o local de abate e o local de desmancha. (exceto em preparados à base de carne) A indicação do país deverá estar por extenso e em maiúsculas.	Com as respetivas expressões: - «Nascido em: (nome do país de nascimento)»; - «Criado em: (nome do país de engorda)»; - «Abatido em: (nome do país de abate e número de aprovação sanitária do estabelecimento de abate)»; - «Desmancha em: (nome do país de desmancha e número de aprovação sanitária do estabelecimento de desmancha)».
Carne de bovino fresca	Data limite de consumo.	Com a expressão «Consumir até:».
Carne de bovino congelada ou ultracongelada	Designação da referência, com indicação do estado físico (congelado ou ultracongelado).	Por exemplo 'Vazia de Vitela Congelada'.
	Data de congelação.	Com a expressão «Congelado em: (dia/mês/ano)».
	Data de durabilidade mínima.	Com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência

		antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da não recongelção de um produto descongelado.	Com a expressão «Não volte a congelar» ou similar.
Preparados à base de carne (referências com temperos, espetadas, salsichas, hambúrgueres)	Indicação da lista dos ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/ realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente.

As menções indicadas no quadro acima devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício, em português, de acordo com a legislação em vigor.

ANEXO V.III – CARNE DE SUÍNO, OVINO, CAPRINO E COELHO

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Carcaça de cabrito, de borrego ou coelho congelada	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa	-
	Marca de identificação oval	-
	Designação da referência, com indicação do estado físico (fresco, congelado ou ultracongelado)	Por exemplo 'Borrego Inteiro Congelado'.
	Indicação da origem, nomeadamente país de criação e país de abate. (exceto em preparados de carne ou à base de carne)	Com as expressões: - «Criação em: (nome do país)»; - «Abate em: (nome do país de abate)».
	Indicação do lote	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
	Condições de conservação	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus Celsius.
	Data de congelação.	Com a expressão «Congelado em: (dia/mês/ano)».
	Data de durabilidade mínima.	Com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da não recongelação de um produto descongelado.	Com a expressão «Não volte a congelar» ou similar.

As menções acima indicadas devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e em português e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.

ANEXO V.IV – CHARCUTARIA

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa.	-
	Marca de Identificação oval.	-
	Designação da referência.	-
	Indicação do lote.	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
	Condições de conservação.	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus Celsius.
	Data limite de consumo (DLC) ou data de durabilidade mínima (DDM).	A DLC indicada com a expressão «Consumir até:» e a DDM indicada com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da lista dos ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/ realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
Para os enchidos	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente (P. ex.: Na lista de ingredientes do 'chouriço de vinho' deverá ser colocada em frente ao ingrediente vinho a percentagem de vinho).
	Em caso de utilização de tripa artificial não comestível.	Com expressão do tipo "Tripa não comestível".

As menções acima indicadas devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício, em português e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.