



DEFESA NACIONAL
INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.
GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º 39/2021/GRM

FORNECIMENTO DE GÉNEROS ALIMENTARES
DE CARNE NOVILHO E PORCO

CADERNO DE ENCARGOS



DEFESA NACIONAL
INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.
GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

Cláusula 1.^a

OBJETO

O presente procedimento tem por objeto principal o fornecimento de géneros alimentares de Carne de Novilho e Porco, durante o período de 184 (cento e oitenta e quatro) dias, para os Centros de Apoio Social (CAS) de Oeiras, Runa, Alfeite e Lisboa.

Cláusula 2.^a

PRAZO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

O contrato será executado durante um período 184 (cento e oitenta e quatro) dias e cessará quando forem quitadas todas as prestações.

Cláusula 3.^a

LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS

Os bens objeto do presente contrato devem ser entregues nos CAS de Oeiras, Runa, Alfeite e Lisboa, de acordo com as solicitações efetuadas, sito em:

CAS Oeiras

Rua Infanta D. Isabel

2780-064 Oeiras (Telf. 214464200 – Fax 21 4464206)

CAS Runa

Rua Princesa Maria Francisca Benedita

2565-752 Runa (Telf. 261330074 – fax 261315842)

CAS Alfeite

Rua José Carlos de Melo – Laranjeiro

2810-239 Almada (Telf. 213470808/ 213478376 – Fax 21 3478375)

CAS Lisboa

Rua de S. José, n.º 24

1150-323 Lisboa (Telef. 213470808 /213478376 – fax 213478375)

Cláusula 4.ª

OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no presente Caderno de Encargos, decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:

- a) Obrigação de entrega dos produtos identificados na sua proposta;
- b) Obrigação do cumprimento do prazo de entrega dos produtos identificado na sua proposta;
- c) Obrigação de garantia da qualidade dos produtos.
- d) Obrigação de entregar os produtos que pertencem aos lotes deste procedimento, respeitando as Normas de Controlo de Qualidade dos Alimentos, expressa no ficheiro “IP01_anexo_NCQ”

Cláusula 5.ª

REGULAMENTOS E OUTROS DOCUMENTOS NORMATIVOS

Para além dos regulamentos e documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o fornecedor obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com a atividade económica em questão e o fornecimento de produtos alimentares.

Cláusula 6.ª

ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO

Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 7.ª

OUTROS ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO

Salvo disposição em contrário deste caderno de encargos, correrão por conta do adjudicatário, que se considerará, para o efeito, único responsável, a reparação e a

indenização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos produtos e do deficiente fornecimento.

Cláusula 8.^a

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. Verificação quantitativa:

As operações de verificação quantitativa têm por objeto comprovar a conformidade das quantidades solicitadas na requisição com as quantidades a fornecer, constantes na guia de remessa ou fatura;

2. Verificação qualitativa:

As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos gêneros fornecidos com as especificações legalmente fixadas e outras definidas no presente caderno de encargos;

3. Os CAS poderão efetuar, no período do fornecimento, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.

Cláusula 9.^a

OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os gêneros a incorporar as refeições e os pratos já confeccionados.

2. A verificação poderá ser exercida pelo CAS ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

3. Os representantes dos CAS poderão, a qualquer momento e sempre que o entendam, tomar amostras e mandar proceder as análises, ensaios e provas laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para se verificar se mantêm os requisitos exigidos. Não se verificando os referidos requisitos, correrão as despesas em causa, por conta do fornecedor.

As provas serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.

4. Os gêneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o fornecedor substituir e renovar de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se as remoção e/ou substituição referidas não forem efetuadas, poderão os CAS efetuá-la

a expensas do fornecedor que ficará, ainda, sujeito à aplicação do regime de penalidades.

5. A qualquer momento, os CAS, poderão aceder às instalações do fornecedor para avaliar a capacidade deste, face aos requisitos dos produtos a fornecer.

Cláusula 10.^a

DECISÕES APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos, o representante do CAS aceita, rejeita ou aceita condicionalmente os mesmos. A aceitação condicional será comunicada pelo CAS.
2. Em caso de rejeição dos géneros o fornecedor deverá proceder a sua substituição imediata por produtos idênticos acordados com o CAS sem prejuízo do funcionamento normal do serviço. A substituição acordada não implica diminuição da responsabilidade do fornecedor, nem encargos adicionais para os CAS.
3. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros fornecidos e rejeitados serão suportados, exclusivamente, pelo fornecedor.

Cláusula 11.^a

DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Os produtos a fornecer, deverão ser fabricados cumprindo as regras higio-sanitárias e auto controlo exigido por lei, de forma a garantir qualidade química e microbiológica, respeitando todos os preceitos legais para o sector e as exigências estabelecidas nas cláusulas técnicas e nos requisitos técnicos específicos, indicadas no presente caderno de encargos.

Cláusula 12.^a

RELATÓRIOS DE FORNECIMENTO

1. Sem prejuízo do disposto no artigo 8.º, a avaliação da adequação dos bens objeto do fornecimento será objeto de relatórios mensais, elaborados até ao 5.º dia útil do mês seguinte ao avaliado.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve o fornecedor apresentar uma listagem completa com as quantidades fornecidas e correspondentes preços, relativamente aos bens fornecidos durante aquele período, discriminados por cada Centro de Apoio Social, conforme mapa em Anexo A ao Caderno de Encargos.
3. Os relatórios a que se refere o n.º 1, devem ser remetidos pelo fornecedor, ao

Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Sector de Abastecimentos, sítio na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, por carta registada com aviso de receção, entregues diretamente na mesma morada, ou enviados para o seguinte endereço de email: grm@iasfa.pt, até ao 3.º dia útil, após o prazo indicado no n.º 1.

4. Em caso de alteração do endereço de email, o mesmo será comunicado para o email de contacto indicado pelo adjudicatário.

Cláusula 13.ª

DEVER DE SIGILO

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade do Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., 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 é comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 14.ª

PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., deve pagar ao fornecedor o preço constante de cada proposta adjudicada por lote, **o qual não pode exceder o montante definido como o preço base para cada lote**, valor ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, conforme disposto no artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 15.^a

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, devem ser pagas depois da receção das faturas pelos CAS, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que dizem respeito.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a aceitação da conformidade dos fornecimentos efetuados, a qual deve ocorrer no prazo dos 5 (cinco) dias seguintes à receção das faturas, pelos CAS respetivos.
3. Na fatura deve ser mencionado a referência ao procedimento pré-contratual adotado e o respetivo número de compromisso.

Cláusula 16.^a

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, por motivos imputáveis ao fornecedor, o IASFA pode exigir o pagamento de uma sanção pecuniária, nos seguintes termos:
 - a) Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato, incluem-se as substituições referidas nas cláusulas 9^a e 10^a, 0,25% do preço contratual por cada dia de atraso, nunca inferior a €250;
 - b) Pela falta de entrega de cada relatório mensal a que se refere a cláusula 13^a, no prazo estabelecido, será aplicada uma penalidade única de €1.000.
2. Para o acionamento das penalidades referidas no número anterior, o respetivo CAS deverá, no prazo de 24 horas, notificar o fornecedor, para que o mesmo proceda à entrega dos bens em falta ou corrija qualquer outra questão relacionada com o fornecimento, no prazo de 24 horas, devendo de imediato, informar este Gabinete a ocorrência desta circunstância.
3. Caso o fornecedor cumpra no prazo previsto no número anterior, será aplicada a penalidade única de €500.
4. Para efeitos de aplicação de penalidades a que haja lugar, seguir-se-á o seguinte procedimento:
 - a) Notificação dirigida ao fornecedor pelo Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P., com o projeto de decisão de aplicação da (s) penalidade (s) para efeitos de pronúncia em sede de audiência de interessados, nos termos do artigo

100.º e seguintes do Código de Procedimento Administrativo (CPA);

- b) Emissão de decisão, em função da análise de eventuais argumentos apresentados nos termos da alínea anterior;
- c) Notificação ao fornecedor da decisão de aplicação das penalidades, com indicação do prazo máximo de pagamento;
- d) Liquidação da (s) penalidade (s) aplicada (s), através de pagamento voluntário, no prazo de 10 dias úteis, após notificação, ou mediante dedução em fatura ainda não liquidada.

Cláusula 17.^a

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO (IASFA, I.P.)

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previsto na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
 - a) Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato;
 - b) O fornecedor se recuse a proceder a alterações ou a substituições julgadas necessárias para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.
 - c) Não cumprimento das cláusulas técnicas e dos requisitos técnicos específicos.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.

Cláusula 18.^a

RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando:
 - Qualquer montante que lhe esteja em dívida há mais de 180 dias ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da cláusula 19.^a.
3. Nos casos previstos no ponto 1. do presente artigo, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso durante esse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 19.^a

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, e respetivas instâncias superiores, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 20.^a

CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. Apenas será admitida a cessão da posição contratual do adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 317.º a 324.º do CCP.
2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o contraente público.

Cláusula 21.^a

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Cláusula 22.^a

FISCALIZAÇÃO

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do CCP.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Cláusula 23.^a

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

CLÁUSULAS TÉCNICAS
REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS
ALIMENTOS

Cláusula 1.^a

Os CAS reservam-se ao direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade, higiene e salubridade, quer os requisitos especificados pelos CAS para cada produto, bem como os constantes nas regras deste caderno de encargos.

Cláusula 2.^a

Todos os produtos alimentares de origem animal, deverão respeitar a marcação de salubridade, conforme legislação específica aplicável a estes produtos.

Cláusula 3.^a

Todos os produtos alimentares deverão ser fornecidos devidamente rotulados e/ou marcados, de forma inequívoca, legível e visível e conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), nomeadamente:

- a)** Designação do produto;
- b)** Classe e tipo de carcaças/peça;
- c)** Lote;
- d)** Composição do produto com carne picada;
- e)** Data de consumo recomendado e condições de conservação;
- f)** Pesos brutos, líquidos totais e líquidos escorridos (nos casos em que se aplica);
- g)** Nome e número de licenciamento do estabelecimento de abate e embalador (no caso das carnes de novilho, porco);
- h)** Nome e número de licenciamento do estabelecimento produtor e embalador (no caso de leitão, charcutaria e produtos com carne picada).

Cláusula 4.^a

Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor, não sendo aceites embalagens suscetíveis de:

- a)** Transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde;
- b)** Tornar as carnes impróprias para consumo;

c) Alterar as características organoléticas do produto.

Cláusula 5.^a

Os veículos deverão ser isotérmicos ou com sistema de refrigeração própria e respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

Cláusula 6.^a

Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.

Cláusula 7.^a

1. Para os produtos alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos aos CAS contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo os CAS recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados.
2. O fornecedor assumirá as responsabilidades decorrentes da utilização de quaisquer patentes, licenças, marcas registadas e outros direitos de propriedade industrial/comercial.
3. Se os CAS vierem a ser demandados por ter infringido durante o fornecimento quaisquer dos direitos mencionados na cláusula anterior, o fornecedor indemnizá-los-ão de todas as quantias que tenham de pagar seja a que título for.

Cláusula 8.^a

O pessoal que efetuar o transporte e distribuição de produtos alimentares, deverá usar vestuário adequado ao tipo de produto a transportar, mantido em perfeito estado de limpeza e higiene, assim como deve manter um elevado grau de higiene pessoal.

Cláusula 9.^a

Os CAS, desde a receção até ao empratamento final dos produtos alimentares, procederão ou mandarão proceder, por amostragem, aos controlos que entenderem por necessários para averiguação da qualidade dos produtos. Se o resultado dos controlos efetuados não obedecer quer aos requisitos legais, quer aos determinados no caderno de encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas, será suportado pelo respetivo fornecedor. Iguais procedimentos poderão ser adotados até ao limite de 72 horas após a ingestão dos alimentos, no caso de suspeita de contaminação ou toxi-infeção alimentar.

Cláusula 10.^a

Para além das datas de validade (data de consumo recomendado, data limite de consumo ou data de durabilidade mínima) expressas na rotulagem dos produtos alimentares, os CAS poderão estipular para cada produto, uma data de validade limite, podendo recusar os produtos cuja validade exceda os limites fixados no presente caderno de encargos, que aqui se fixam para uma amplitude mínima de consumo de 48 horas para as carnes refrigeradas e de 2 semanas para as carnes congeladas.

Cláusula 11.^a

Todos os produtos alimentares a fornecer aos CAS devem ser acompanhados de guia de remessa ou guia de circulação das carnes ou fatura, devidamente autenticada e validada nos termos da legislação em vigor e de documento onde conste a marca sanitária e número de licenciamento do estabelecimento produtor e embalador dos produtos, indicação de origem, lotes e prazo de validade (data de consumo recomendado, data limite de consumo ou data de durabilidade mínima).

Cláusula 12.^a

Para as carnes frescas, fornecidas em carcaça, no documento de acompanhamento deverá constar a data de abate referente às respetivas carcaças.

Cláusula 13.^a

1. A entrega dos bens é efetuada fracionadamente, mediante requisição dos CAS. Os bens a fornecer são sempre entregues pelos seus fornecedores.
2. O fornecedor obriga-se a proceder à entrega dos bens objeto do contrato, entre as 7.00H e as 12.00H, pelas quantidades mínimas (se for o caso) e periodicidade, definidas no Caderno de Encargos.

3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respectivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 14.^a

De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas relacionadas com a atividade comercial, deverão, sempre que solicitado, deslocar-se ao CAS para reunião de avaliação da prestação bem como enviar as fichas técnicas dos produtos.

Cláusula 15.^a

1. Os preços dos bens objeto das propostas podem ser sujeitos a aumento de preços, não podendo o mesmo, em caso algum, alterar as restantes condições de fornecimento e as características constantes deste caderno de encargos.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, prevê-se o aumento de preços administrativo (APA) o decorrente da correção de preços, devidamente autorizada pela DGAE (Direcção-Geral das Atividades Económicas) ou entidade equivalente, sendo aceite para efeitos de revisão o último coeficiente de atualização autorizado.
3. Ocorrendo a situação prevista no número anterior deve o fornecedor fazer acompanhar a fatura do documento que comprove o aumento de preços administrativo correspondente.

Cláusula 16.^a

1. A quantidade de bens a concurso, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor, variável em função das necessidades de consumo de cada CAS.
2. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante (IASFA) qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

Cláusula 17.^a

1. Em caso de necessidade a entidade adjudicante pode solicitar aos concorrentes amostras de qualquer dos produtos a concurso, as quais devem ser entregues no

prazo de 24 (vinte e quatro) horas, no IASFA, I.P., sitio na Rua Pedro Nunes n.º 8, 1069-023 Lisboa, as quais serão devolvidas após terem sido validadas.

2. As amostras terão que ser acompanhadas de guia de entrega, a ser assinada pelo representante da entidade adjudicante no IASFA e pelo concorrente.
3. No caso dos concorrentes após validação da amostra não procederem ao seu levantamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após notificação da entidade adjudicante, a mesma reverterá a favor da entidade adjudicante.

REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS

I - CARNES

Cláusula 1.^a

As carnes a fornecer deverão ser frescas, refrigeradas, limpas (de gorduras, aponevroses e tendões), aprovadas para consumo público e provenientes de matadouro e sala de desmancha licenciados. O fornecimento de carne congelada só será permitido nas situações sinalizadas, devendo, neste caso, as captações corresponder ao peso líquido escorrido do produto limpo e serem provenientes de empresa fornecedora e processadora licenciadas.

Cláusula 2.^a

As carnes devem apresentar-se:

1. Perfeitamente limpas;
2. Com elevado grau de frescura mantendo todas as respetivas características organoléticas;
3. Sem sinais de oxidação, de manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza e sem contacto com o sangue e soros de escorrência;
4. Isentas de qualquer característica que as torne impróprias para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
5. Sem excesso de humidade;
6. Se fornecidas refrigeradas, sem sinais de terem sofrido congelação;
7. Se fornecidas congeladas, sem sinais de terem sofrido descongelação.

Cláusula 3.^a

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

1. Carne de novilho

- 1.1. Limpa;
- 1.2. As diferentes peças deverão apresentar-se convenientemente individualizadas e limpas, isentas de osso, cartilagens e gorduras anexas, não sendo tolerada uma

percentagem superior a 5% do peso total do produto em gorduras, aponevroses e tendões;

1.3. Para além das variedades sinalizadas para fornecimento de embalagem em vácuo, serão toleradas outras peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas e com anuência prévia do CAS;

1.4. O tipo de carne será solicitado em peças de talho, de acordo com aplicação culinária pretendida:

- a) Aba;
- b) Bife de 1ª categoria cortado à unidade – acém, alcatra, pojadouro e rabadilha, com corte perpendicular ao sentido das fibras musculares e com peso individual de 180 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- c) Bife da vazia - com corte perpendicular ao sentido das fibras musculares e com peso individual de 180 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- d) Carne para assar de 1ª categoria – acém, alcatra, ganso (sem a porção do nervo do ganso) e pá;
- e) Carne para estufar de 1ª categoria – chá de fora, ganso (sem a porção do nervo do ganso) e pá;
- f) Carne para cozer de 1ª categoria – pá;
- g) Carne cortada para guisar de 2ª categoria – chambão e aba carregada;
- h) Costeleta – com percentagem de osso não superior a 25% do peso total por unidade, com corte por processo mecânico estandardizado, possuindo a parte óssea com os músculos correspondentes e peso individual de 240 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- i) Espetada – o peso individual deve ser tal que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- j) Ganso redondo – sem a porção do nervo do ganso;
- k) Lombo categoria extra;
- l) Osso buco – com percentagem de osso não superior a 50% do peso total por unidade, com corte por processo mecânico estandardizado, possuindo a parte óssea com os músculos correspondentes e peso individual de 300 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- m) Peito – alto de novilho sem a cobertura da costela;
- n) Picanha;
- o) Rabadilha inteira;

- p) Almôndega – Composta unicamente por carne picada, que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar indicadas neste caderno de encargos, e por pão ralado numa percentagem máxima de 5% do peso total, não sendo admitida a adição de outros componentes e com peso individual que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- q) Carne picada – Deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar indicadas neste caderno de encargos, não sendo admitida a adição de outros componentes;
- r) Hambúrguer – Composto unicamente por carne picada que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar indicadas neste caderno de encargos, não sendo admitida a adição de outros componentes e com peso individual que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- s) Rolo de carne – Em peças de 2 a 3 Kg e composto unicamente por carne picada que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar indicadas neste caderno de encargos, podendo ser envolvido por pão ralado numa percentagem máxima de 5% do peso total, não sendo admitida a adição de outros componentes;
- t) Dobrada fresca branca;
- u) Mão de vaca – fresca e sem canela.

1.5. Nas variedades em que é solicitado mais que um tipo de peça, o produto a entregar deverá contemplar todas as peças indicadas para a aplicação culinária pretendida, em partes equivalentes.

1.6. As carnes a fornecer deverão apresentar-se frescas refrigeradas e/ ou congeladas e/ ou em vácuo refrigeradas como se indica:

Alínea	Produto	<u>Fresca</u>	<u>Congelada</u>	<u>Em vácuo</u>
a)	Aba	x		
b)	Bife de 1ª categoria cortado à unidade	x		
c)	Bife da vazia	<u>x</u>	<u>x</u>	
d)	Carne para assar de 1ª categoria	x		
e)	Carne para estufar de 1ª categoria	x		
f)	Carne para cozer de 1ª categoria (se	x	x	x

	congelada e/ou em vácuo em sacos de 2 a 3 kg)			
g)	Carne cortada para guisar de 2ª categoria	x		
h)	Costeleta (se congelada, congelada individualmente)	x	x	
i)	Espetada (se congelada, congelada individualmente)	x	x	
j)	Ganso redondo	x		X
k)	Lombo categoria extra	x		
l)	Osso buco (congelado individualmente)		x	
m)	Peito alto			
n)	Picanha	x	x	X
o)	Rabadilha inteira	<u>x</u>		
p)	Almôndega (em embalagem com máximo de 30 unidades)		<u>x</u>	
q)	Carne picada (se congelada, em embalagem com máximo de 4 Kg)	<u>x</u>	<u>x</u>	
r)	Hambúrguer (em embalagem com máximo de 20 unidades)		<u>x</u>	
s)	Rolo de carne (peças de 2 a 3 Kg embaladas individualmente)		<u>x</u>	
t)	Dobrada fresca branca	<u>x</u>	<u>x</u>	
u)	Mão de vaca	<u>x</u>	<u>x</u>	

2. Carne de porco

2.1. Limpa e proveniente de rês suína até 100 kg.

2.2. As diferentes peças deverão apresentar-se convenientemente individualizadas e limpas, isentas de osso, cartilagens e gorduras anexas, não sendo tolerada uma percentagem superior a 5% do peso total do produto em gorduras, aponevroses e tendões.

2.3. Para além das variedades sinalizadas para fornecimento de embalagem em vácuo, serão toleradas outras peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas e com anuência prévia do CAS.

2.4. O tipo de carne será solicitado em peças de talho, de acordo com aplicação culinária pretendida:

a) Carne cortada para alentejana – Perna e pá;

b) Costeleta cortada – Com percentagem de osso não superior a 30% do peso total por unidade, incluindo sempre também costeletas do lombo, com corte por processo mecânico standardizado, possuindo a parte óssea com os

músculos correspondentes e com peso unitário de 250 gramas, tolerando-se 10% de diferença;

- c) Entrecosto – com percentagem de osso não superior a 40% do peso total por peça;
- d) Entremeada – com percentagem de gordura, courato e cartilagem nunca superior a 60 % do peso total por peça;
- e) Febra – Perna, com corte perpendicular ao sentido das fibras musculares e peso individual de 170 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- f) Lombinho;
- g) Lombo;
- h) Pá inteira sem osso;
- i) Perna inteira sem osso;
- j) Perna cortada – aos cubos de forma que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- k) Pernil;
- l) Cabeça;
- m) Chispe;
- n) Fígado – cortado com peso unitário que permita o fornecimento de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- o) Orelha;
- p) Pezinhos;
- q) Rabo;
- r) Toucinho entremeado magro – com percentagem de gordura não superior a 30%.

2.5. Nas variedades em que é solicitado mais que um tipo de peça, o produto a entregar deverá contemplar todas as peças indicadas para a aplicação culinária pretendida, em partes equivalentes.

2.6. As carnes a fornecer deverão apresentar-se frescas refrigeradas e/ ou congeladas como se indica:

Alínea	Produto	<u>Fresca</u>	<u>Congelada</u>	<u>Em vácuo</u>
a)	Carne cortada para alentejana	x		
b)	Costeleta cortada (se congelada, congelada individualmente)	x	x	
c)	Entrecosto (se congelado, congelado individualmente)	x	x	

d)	Entremeada	x		
e)	Febra (se congelada, congelada individualmente)	x	x	
f)	Lombinho (se congelado, embalado individualmente)	x	x	
g)	Lombo (se congelado, embalado individualmente)	x	x	
h)	Pá inteira sem osso	x		
i)	Perna inteira sem osso	x		
j)	Perna cortada	x		
k)	Pernil (se congelado, embalado individualmente)	x	x	
l)	Cabeça	x	x	
m)	Chispe	x	x	
n)	Fígado	x		
o)	Orelha	x	x	
p)	Pezinhos	x	x	
q)	Rabo	x	x	
r)	Toucinho entremeado magro	x		X

3. Carnes mistas de novilho e porco

3.1. Limpa;

3.2. As características de qualidade são as referidas para as carnes de novilho e de porco;

3.3. Serão toleradas peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas e com anuência prévia do CAS;

3.4. O tipo de carne será solicitado em peças de talho, de acordo com aplicação culinária pretendida:

- a) Espetada mista – o peso individual deve ser tal que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- b) Almôndega mista – Composta unicamente por carne picada, que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar, de novilho e porco, indicadas neste caderno de encargos, e por pão ralado numa percentagem máxima de 5% do peso total, não sendo admitida a adição de outros componentes e com peso individual que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- c) Carne picada mista – Deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar, de novilho e porco, indicadas neste caderno de encargos, não sendo admitida a adição de outros componentes;

- d) Hamburguer misto – Composto unicamente por carne picada que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar, de novilho e porco, indicadas neste caderno de encargos, não sendo admitida a adição de outros componentes e com peso individual que permita o fornecimento de 180 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença;
- f) Rolo de carne misto – Em peças de 2 a 3 Kg e composto unicamente por carne picada que deverá corresponder às peças destinadas a assar e/ ou estufar e/ ou guisar, de novilho e porco, indicadas neste caderno de encargos, podendo ser envolvido por pão ralado numa percentagem máxima de 5% do peso total, não sendo admitida a adição de outros componentes.

3.5. As carnes a fornecer deverão apresentar-se frescas refrigeradas e/ ou congeladas como se indica:

Alínea	Produto	<u>Fresca</u>	<u>Congelada</u>
a)	Espetada mista (se congelada, congelada individualmente)	<u>x</u>	<u>X</u>
b)	Almôndega mista (se congelada, congelada individualmente)		<u>X</u>
c)	Carne picada mista (se congelada, em embalagem com máximo de 4 Kg)	<u>x</u>	<u>X</u>
d)	Hamburguer misto (congelado individualmente)		<u>X</u>
e)	Rolo de carne misto (peças de 2 a 3 Kg embaladas individualmente)	<u>x</u>	<u>X</u>

ANEXO A

Ficheiro em formato “Excel” disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV