



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

CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º 46/2021/GRM

FORNECIMENTO DE GÉNEROS ALIMENTARES
DE CARNE DE BORREGO, COELHO, AVES E OUTROS

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 Borrego, Coelho, Aves e Outros, 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 de 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, sites 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 /21 3478376 – fax 21 3478375)

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 indemnização 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 géneros 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 géneros 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 géneros 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, sita 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 (no caso de leitão, charcutaria e produtos 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, coelho, borrego e aves);
- 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 susceptíveis 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-infecção 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 respetivos 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 SASOC do Centro de Apoio Social de Oeiras, sito na Rua Infanta D. Isabel - 2780-064 Oeiras, 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 CAS/Oeiras 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 capitações 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 borrego e de cabrito

1. As diferentes peças deverão apresentar-se convenientemente limpas.
2. Serão toleradas peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas e com anuência prévia do CAS.
3. Os tipos de carne a requisitar são:
 - a) Borrego inteiro fresco – com peso até 7 Kg;
 - b) Cabrito inteiro fresco – com peso até 7 Kg;

c) Perna de borrego sem osso.

4. 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)	Borrego inteiro fresco (se congelado, embalado individualmente em carcaça ou peça)	x	x	
b)	Cabrito inteiro fresco (se congelado, embalado individualmente em carcaça ou peça)	x	x	
c)	Perna de borrego sem osso (se congelada, congelada individualmente)	x	x	

5. Carne de coelho

1. O produto deverá apresentar-se convenientemente limpo e sem miúdos.
2. Será tolerado fornecimento em vácuo, desde que devidamente rotulado e com anuência prévia do CAS.
3. O peso máximo tolerado é de 1 Kg a 1,5 Kg/ coelho.
4. As carcaças a fornecer deverão apresentar-se frescas refrigeradas e/ ou congeladas (neste caso, embaladas individualmente).

6. Carnes de aves

1. Limpa e sem miúdos;
2. As carcaças e peças deverão apresentar-se:
 - a) Inteiras, convenientemente individualizadas e limpas, devidamente sangradas e depenadas, desprovidas de cabeça, pescoço, patas, vísceras, penugem ou canudos;
 - b) Com a respetiva marca sanitária;
 - c) Sem sinais de roturas da pele, cortes ou deformações, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate;
 - d) Sem qualquer característica que as tornem repugnantes ou impróprias para o consumo;
 - e) Sem terem sido submetidas à ação de matérias aromatizantes ou corantes não aromatizantes;

- f) Sem a presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer outras conspurcações ou elementos estranhos;
- g) Sem excesso de humidade ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a desvalorização comercial.

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

6.4. Codorniz – inteira e sem miúdos

6.5. Frango – o tipo de carne e peças serão:

- a) Inteiro sem miúdos – com peso individual de 1 Kg a 1,2 Kg;
- b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
- c) Bife – com peso individual de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença, obtido por corte de músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
- d) Perna inteira – com peso individual de 250 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
- e) Moelas – limpas e prontas a consumir.

6.6. Galinha – inteira sem miúdos.

6.7. Pato – o tipo de carne e peças serão:

- a) Inteiro sem miúdos – com peso individual de 2 Kg a 3 Kg;
- b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas.

6.8. Perú – o tipo de carne e peças serão:

- a) Do campo, inteiro sem miúdos – com peso individual de 8 Kg a 10 Kg;
- b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
- c) Bife – com peso individual de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença, obtido por corte de músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a

cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;

d) Perna inteira – com peso individual de 1,2Kg a 2 Kg;

e) Espetada – o peso individual deve ser tal que permita o fornecimento de 170 gramas de carne, tolerando-se 10% de diferença.

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

Ponto	Alínea	Produto	Fresca	Congelada	Em vácuo
6.4.		Codorniz (se congelada, em embalagens com máximo de 20 unidades)	x	x	
6.5.	a)	Frango inteiro sem miúdos (se congelado, embalada individualmente)	x	x	
	b)	Peito de frango (se congelado, em embalagens com máximo de 10 Kg)	x	x	
	c)	Bife de frango (se congelado, congelado individualmente)	x		
	d)	Perna inteira de frango (se congelada, embalada individualmente ou em bloco desde que de fácil separação por unidade)	x	x	
	e)	Moelas de frango (em embalagens com máximo de 1 Kg)		x	
6.6.		Galinha (se congelada, embalada individualmente)	x	x	
6.7.	a)	Pato inteiro sem miúdos (se congelado, embalada individualmente)	x	x	
	b)	Peito de pato (se congelado, embalada individualmente)	x	x	
6.8.	a)	Perú do campo, inteiro sem miúdos (se congelado, embalada individualmente)	x	x	
	b)	Peito de peru (se congelado, em embalagens com máximo de 10 Kg)	x	x	
	c)	Bife de peru (se congelado, em embalagens com máximo de 1 Kg)	x	x	
	d)	Perna inteira de peru (se congelado, em embalagens	x	x	

		com máximo de 15 Kg)			
	e)	Espetada de peru (se congelado, embalado individualmente)	x	x	

7. Leitão assado à Negrais

7.1. O produto deverá apresentar-se convenientemente confeccionado, embalado em material apropriado à segurança alimentar e que não altere as características organoléticas e devidamente rotulado indicando:

- a) Designação do produto;
- b) Composição do produto;
- c) Data de consumo recomendado e condições de conservação;
- d) Nome e número de licenciamento do estabelecimento produtor e embalador.

7.2. O peso máximo tolerado é de 6 Kg/ leitão.

8. Charcutaria

8.1. Compreendem-se nesta categoria os enchidos e fumados fabricados por estabelecimentos devidamente licenciados para o efeito.

8.2. As diferentes peças deverão apresentar-se convenientemente embaladas e rotuladas como indicado no presente caderno de encargos.

8.3. 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.

8.4. As variedades a requisitar são:

- a) Alheira;
- b) Bacon extra;
- c) Chourição;
- d) Chouriço de carne – constituído exclusivamente por carne de porco fresca (magra ou entremeada, sem partículas ósseas, cartilagens, aponevroses, gânglios ou tendões) e gordura de porco fresca (desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 1,5 centímetros) ou tratadas pelo frio, devidamente fragmentadas, condimentadas e temperadas, apresentando uma massa homogênea perfeitamente ligada, aderente ao invólucro, regularmente distribuídas, proporcionais nas percentagens estabelecidas de 75% de carne e 25% de gordura (com tolerância de 5%) e

revelando sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita e não apresentar sinais de oxidação (manchas escuras) nem de ter sofrido qualquer processo de congelação.

- e) Chouriço mouro – constituído exclusivamente por carne de porco (magra ou entremeada, sem partículas ósseas, cartilagens, aponevroses, gânglios ou tendões), gordura de porco (desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 1,5 centímetros) e sangue de porco frescos ou tratados pelo frio, devidamente fragmentados, condimentados e temperados, apresentando uma massa homogênea perfeitamente ligada, aderente ao invólucro, regularmente distribuída, proporcionais nas percentagens de 30% de carne, 20% de gordura e 50% de sangue (com tolerância de 5%) e revelando sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita e não apresentar sinais de oxidação nem de ter sofrido qualquer processo de congelação.
- f) Farinheira – constituída exclusivamente por gordura fresca de porco (desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 0,5 centímetros), farinha e / ou pão, devidamente fragmentados, condimentados e temperados, apresentando uma massa homogênea perfeitamente ligada, regularmente distribuída, constituída pelas percentagens de 40% de gordura e 60% de farinha e / ou pão (com tolerância de 5%) e revelando sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita e não apresentar sinais de oxidação nem de terem sofrido qualquer processo de congelação.
- g) Fiambre fatiado da perna – com as características indicadas para o fiambre da perna e fatiado em porções de 25 gramas.
- h) Fiambre da perna – constituído exclusivamente por carne de perna de porco fresca, tratada por salmoura, desossada e enformada, por vezes fumada e submetida à ação do calor para atingir a temperatura mínima de 65,5° centígrados, não sendo tolerados produtos provenientes de carnes homogeneizadas nem a adição de espessantes, emulsionantes, aromatizantes ou outros.
- i) Fiambre de peru – constituído exclusivamente por carne de peru fresca, tratada por salmoura, desossada e enformada, por vezes fumada e submetida à ação do calor para atingir a temperatura mínima de 65,5° centígrados, não sendo tolerados produtos provenientes de carnes homogeneizadas nem a adição de espessantes, emulsionantes, aromatizantes ou outros.

- j) Linguiça;
- k) Morcela;
- l) Mortadela – constituída exclusivamente por carne de porco e/ou de vaca frescas, na proporção de 50% para 50%, com percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%, sendo tolerado um acréscimo de 5%.
- m) Mortadela de peru – constituída exclusivamente por carne de peru fresca.
- n) Paio do lombo – proveniente de porco;
- o) Presunto fatiado;
- p) Presunto curado sem osso;
- q) Salsicha fresca de porco – com peso unitário que permita o fornecimento de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença e constituída exclusivamente por carne e gordura de porco frescas ou tratadas pelo frio, picadas e adicionadas de condimentos e aditivos legalmente autorizados.

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

Alínea	Produto	<u>Fresca</u>	<u>Congelada</u>	<u>Em vácuo</u>
a)	Alheira	x		
b)	Bacon extra	x		<u>X</u>
c)	Chourição	x		
d)	Chouriço de carne	x		
e)	Chouriço mouro	x		
f)	Farinheira	x		
g)	Fiambre fatiado da perna de porco			X
h)	Fiambre da perna de porco			<u>X</u>
i)	Fiambre de peru			<u>X</u>
j)	Linguiça	x		
k)	Morcela	x		
l)	Mortadela			<u>X</u>
m)	Mortadela de peru			<u>X</u>
n)	Paio do lombo de porco	x		
o)	Presunto fatiado			<u>X</u>
p)	Presunto curado sem osso			<u>X</u>
q)	Salsicha fresca de porco	x		

II - OVOS

(REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS)

Cláusula 1.^a

Os ovos a fornecer deverão ser aprovados para consumo público e provenientes de estabelecimento licenciado.

Cláusula 2.^a

As variedades a fornecer são ovo em natureza, ovo cozido descascado pronto a consumir, ambos da classe A, tamanho M, e ovo pasteurizado.

Cláusula 3.^a

As embalagens devem apresentar-se:

- 1.** Em bom estado de conservação;
- 2.** Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;
- 3.** Resistentes aos choques;
- 4.** Capazes de protegerem eficazmente os ovos dos choques, intempéries, oscilação térmica excessiva e luz;
- 5.** Fabricadas com materiais que protejam os ovos de odores estranhos e de riscos de alteração de qualidade ou das características organoléticas;
- 6.** Rotuladas segunda a legislação em vigor indicando, nomeadamente,
 - 6.1.** Para os ovos em natureza – o produto, a classe e tamanho, o número de ovos que contém, a data de consumo recomendado/ data de validade/ data limite de consumo, a marca comercial, o lote e o número de licenciamento da entidade produtora e/ ou embaladora;
 - 6.2.** Para os ovos cozidos e descascados prontos a consumir – o produto, a classe e tamanho, o número de ovos que contém, os pesos líquido e líquido escorrido, a data de consumo recomendado/ data de validade/ data limite de consumo, as condições de conservação, a marca comercial, o lote e o número de licenciamento da entidade produtora e/ ou embaladora;
 - 6.3.** Para os ovos pasteurizados – o produto, o peso líquido e equivalência em unidades de ovo, a data de consumo recomendado/ data de validade/ data limite de consumo, as condições de conservação, a marca comercial, o lote e o número de licenciamento da entidade produtora e/ ou embaladora.

Cláusula 4.^a

O transporte deve ocorrer em viaturas:

1. Limpas, secas e isentas de matérias ou odores estranhos;
2. Em bom estado de conservação;
3. Capazes de protegerem eficazmente os ovos e as suas embalagens de choques, intempéries, oscilações térmicas e luz, devendo, ainda, ser isotérmica ou dispor de sistema de refrigeração próprio e temperatura adequada ao transporte dos ovos cozidos descascados prontos a consumir e dos ovos pasteurizados.

Cláusula 5.^a

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

1. Ovo em natureza, classe A, M

1.1. Pertencente à classe A, tamanho M, com peso unitário entre 53 e 63 gramas.

1.2. Apresentando as seguintes características:

- a) Casca – seca, limpa, normal e intacta, não sendo rececionados os ovos partidos, rachados, ou os que apresentem penugem, sangue, fezes ou qualquer tipo de conspurcação ou corpos estranhos;
- b) Câmara-de-ar – não superior a 9 milímetros de altura;
- c) Clara – translúcida, límpida, isenta de corpos estranhos de qualquer natureza;
- d) Gema – visível à miragem somente, sob a forma de sombra e isenta de corpos estranhos de qualquer natureza;
- e) Cicatrícula – de desenvolvimento impercetível;
- f) Odor – isento de qualquer cheiro estranho;
- g) Devidamente marcados segundo a lei em vigor, com carimbo de Centro de Inspeção de ovos licenciado.

2. Ovo cozido descascado pronto a consumir

2.1. Pertencente à classe A, tamanho M, com peso unitário entre 53 e 63 gramas.

2.2. Ovo inteiro descascado, pronto a consumir, isento de salmonela, proveniente de galinha e sem corantes, conservantes ou outros aditivos.

2.3. Embalado em vácuo e caixa termotransformada e/ ou em balde com solução composta unicamente por salmoura e regulador de acidez (ácido cítrico e ácido acético) que o cubra completamente.

3. Ovo pasteurizado

- a)** Ovo inteiro pasteurizado, isento de salmonela, proveniente de galinha e sem corantes, conservantes ou outros aditivos.
- b)** Embalado em tetra-pack de 1 Kg equivalente a 20 unidades de ovo inteiro.

ANEXO A

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