Assinado por : **CATARINA DE LACERDA MARTINS**
Num. de Identificação: 09860000
Data: 2021.12.28 10:37:24-01'00'



CADERNO DE ENCARGOS DO CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

PARA A CESSÃO DA EXPLORAÇÃO

DA UNIDADE FABRIL DE SANTA CATARINA

Dezembro 2021

Índice

Capítulo I – Disposições Gerais **4**

1. Objeto **4**

2. Definições e Anexos **6**

3. Disposições e cláusulas por que se rege o contrato **7**

4. Esclarecimento de dúvidas na interpretação dos documentos que regem o contrato **8**

5. Prazo e início de produção de efeitos **8**

6. Direção **9**

7. Gestão da unidade fabril de Santa Catarina pela Lotaçor, S.A. durante a exploração **10**

8. Contrapartida e condições de pagamento **10**

9. Exercício do direito de opção de compra da Santa Catarina, S.A. **11**

Capítulo II – Da exploração da unidade fabril de Santa Catarina **13**

10. Condições genéricas de exploração da unidade fabril **13**

11. Condições específicas de exploração da unidade fabril **13**

12. Regime do Risco **14**

Capítulo III – Obrigações Contratuais **15**

13. Exploração da unidade fabril de Santa Catarina **15**

14. Obrigações principais do adjudicatário **15**

15. Obrigações relacionadas com a realização de investimentos e obrigações acessórias **16**

16. Meios financeiros **17**

17. Equipamentos da unidade fabril de Santa Catarina **18**

18. Meios humanos e materiais afetos à exploração da unidade fabril de Santa Catarina **18**

19. Pessoal **19**

20. Obtenção de licenças e outras certificações **19**

21. Investimentos a realizar na unidade fabril de Santa Catarina e aquisição de stocks de matéria-prima e de produto acabado **20**

22. Segurança e Saúde Alimentar **20**

23. Plano de exploração **20**

24. Dever de Informação **21**
25. Obrigação de sigilo **21**
26. Direitos de propriedade intelectual e industrial **22**
27. Fiscalização **24**
Capítulo IV – Caução e Seguros **25**
28. Caução **25**
29. Seguros **25**
Capítulo V – Responsabilidade, Subcontratação e Modificação **26**
30. Responsabilidade do adjudicatário **26**
31. Subcontratação **26**
32. Cessão da posição contratual **27**
Capítulo VI – Incumprimento e Resolução **27**
33. Força maior **27**
34. Sequestro **29**
35. Suspensão do contrato **30**
36. Resolução do contrato **30**
Capítulo VII – Disposições Finais **32**
37. Legislação aplicável e Foro competente **32**
38. Comunicações e notificações **33**
39. Despesas **33**

CADERNO DE ENCARGOS

Capítulo I – Disposições Gerais

1. Objeto

1.1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar entre a Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A., com sede na Rua do Engenheiro Abel Férin Coutinho, n.º 15, concelho de Ponta Delgada, Código Postal 9500-191, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Ponta Delgada, sob o número único de matrícula e de pessoa coletiva 512 013 322, com o capital social de € 5.150.000,00 (cinco milhões cento e cinquenta mil euros) ("**Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A.**") e a Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A., com sede na Calheta de São Jorge, concelho de Calheta de São Jorge, Código Postal 9850-079, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Calheta de São Jorge, sob o número único de matrícula e de pessoa coletiva 512 044 899, com o capital social de € 50.000,00 (cinquenta mil euros) (**"Santa Catarina, S.A."**), constituídas sob a forma de agrupamento de entidades adjudicantes, nos termos e para os efeitos do previsto no artigo 39.º do Código dos Contratos Públicos, e o adjudicatário a selecionar na sequência do Concurso Público Internacional para a adjudicação, a uma entidade com elevado conhecimento e experiência na indústria conserveira, da cessão de exploração da unidade fabril de Santa Catarina, com a possibilidade de exercício da opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da sociedade comercial Santa Catarina, S.A., no termo da vigência do contrato e em conformidade com o previsto na cláusula 9 do presente caderno de encargos (**"Concurso Público Internacional"**).

1.2. Para efeitos do presente Concurso Público Internacional e nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 39.º, n.º 2, do Código dos Contratos Públicos, a Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A. assume a condução do procedimento de formação do contrato a celebrar, pelo que quando adiante se referir Lotaçor, S.A. considera estar a fazer-se referência à sua qualidade de representante do agrupamento de entidades adjudicantes.

1.3. Através da celebração do contrato, a Lotaçor, S.A. cede ao adjudicatário a exploração da unidade fabril de Santa Catarina, nas exatas condições em que esta se encontra, as quais são do inteiro conhecimento do adjudicatário, que durante o Processo de Concurso

Público Internacional teve oportunidade de a visitar, bem como de realizar uma auditoria técnica, legal e financeira à unidade fabril, tendo sido para o efeito disponibilizada toda a documentação e informação relevante no *Data Room* virtual disponibilizado no contexto do Processo de Concurso Público Internacional.

1.4. As caraterísticas principais da unidade fabril constam da caderneta predial anexa como **Anexo I**, e as caraterísticas mais detalhadas, incluindo o registo fotográfico, constam do levantamento topográfico que se encontra disponível no *Data Room* virtual.

1.5. Nos termos e para os efeitos do previsto na cláusula 1.1. do caderno de encargos, a cessão da unidade fabril de Santa Catarina inclui a cessão da exploração da unidade fabril, de todos os seus ativos e passivos operacionais e da posição contratual da Santa Catarina, S.A. e da Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A. (quando aplicável) nos contratos relativos à respetiva atividade, nos termos e condições previstos no presente caderno de encargos.

1.6. Nos termos do disposto na cláusula 1.5., a cessão inclui todos os ativos afetos unitariamente à atividade desenvolvida pela unidade fabril de Santa Catarina, relativamente à sua exploração e atividades conexas ou acessórias, bem como todos os direitos e obrigações relativos ou decorrentes da unidade fabril, designadamente:

a) A exploração da unidade fabril em todas as atividade principais e acessórias melhor descritas na certidão permanente de Santa Catarina, S.A., junta como **Anexo II** ao caderno de encargos;

b) Todos os Ativos Transmitidos, listados no **Anexo III** ao caderno de encargos;

c) Todos os contratos cedidos, de que a Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A. e a Santa Catarina, S.A. sejam parte e que se refiram à unidade fabril, que se encontram na *Data Room* virtual;

1.7. Excecionam-se do disposto no número anterior os Direitos de Propriedade Intelectual.

1.8. As relações de trabalho subordinado em que a Santa Catarina, S.A. seja parte são cedidas também nos termos da cláusula 19 do presente caderno de encargos.

1.9. A Lotaçor, S.A. compromete-se a envidar os melhores esforços para ajudar na obtenção do consentimento ou aprovação de qualquer terceiro ou terceiros, sempre que tal seja necessário à cessão dos direitos e obrigações resultantes de algum dos ativos referidos acima.

1.10. No termo da vigência do contrato e em conformidade com o previsto na cláusula 9, o adjudicatário poderá exercer a opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da Santa Catarina, S.A., nos termos e condições melhor descritos na cláusula 9 do presente caderno de encargos.

1.11. Com o exercício do direito de opção de compra referido na cláusula 1.10., ocorrerá a transmissão definitiva para o adjudicatário da totalidade das participações sociais representativas do capital social da Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A., livres de ónus e encargos e, por essa via, a transmissão da globalidade da unidade fabril de Santa Catarina, incluindo de todas as tarefas e obrigações relacionadas com a gestão da unidade fabril, bem como de todos os direitos e obrigações inerentes que passarão a ser em definitivo da exclusiva titularidade e responsabilidade do adjudicatário.

2. Definições e Anexos

2.1. O índice e as epígrafes das cláusulas são incluídos apenas por conveniência e não afetam a respetiva interpretação.

2.2. Os seguintes Anexos constituem, para todos os efeitos, parte integrante do presente Contrato:

ANEXO I	Caderneta Predial
ANEXO II	Certidão Permanente de Santa Catarina, S.A.
ANEXO III	Lista de Ativos Transmitidos
ANEXO IV	Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Produção
ANEXO V	Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Qualidade e Segurança Alimentar
ANEXO VI	Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Área Comercial & Marketing
ANEXO VII	Metas de Exploração

ANEXO VIII	Lista de legislação aplicável à atividade
ANEXO IX	Lista de Investimentos Mínimos
ANEXO X	Código de Boas Práticas na Santa Catarina Indústria Conserveira
ANEXO XI	Regulamento Interno de Higiene e Disciplina
ANEXO XII	Manual de *Food Defense* e Segurança das Instalações
ANEXO XIII	Plano de Verificação do SGQSA 2021
ANEXO XIV	Descrição de Funções e Responsabilidades de todos os Colaboradores de Santa Catarina
ANEXO XV	Condições de aquisição de stocks de matéria-prima e de produto acabado
ANEXO XVI	Inventário
ANEXO XVII	Lista detalhada dos funcionários
ANEXO XVIII	Lista de Seguros da Santa Catarina, S.A.
ANEXO XIX	Declaração de aceitação da jurisdição do centro de arbitragem institucionalizado

3. Disposições e cláusulas por que se rege o contrato

3.1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

3.2. O contrato a celebrar integra 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.

3.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

3.4. Em caso de divergência entre os documentos referidos na cláusula 3.2 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 e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

3.5. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis à execução do Contrato, o adjudicatário deve solicitar, por escrito, o devido esclarecimento à Lotaçor, S.A..

3.6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, as dúvidas de interpretação e integração do regime aplicável ao Contrato são resolvidas com base na prevalência do sentido que melhor acautele o interesse público, na boa execução das obrigações da Lotaçor, S.A., e no regular e ininterrupto funcionamento da unidade fabril.

4. Esclarecimento de dúvidas na interpretação dos documentos que regem o contrato

4.1. As dúvidas que o adjudicatário tenha na interpretação dos documentos por que se rege o contrato devem ser submetidas à Lotaçor, S.A. antes do início da execução dos trabalhos a que respeitam.

4.2. No caso de as dúvidas ocorrerem somente após o início da execução dos trabalhos a que dizem respeito, deve o adjudicatário submetê-las imediatamente à Lotaçor, S.A., juntamente com os motivos justificativos da sua não apresentação antes do início daquela execução.

4.3. O incumprimento do disposto no número anterior torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da errada interpretação que porventura haja feito.

5. Prazo e início de produção de efeitos

5.1. O contrato é celebrado pelo prazo de 10 (dez) anos, podendo ser prorrogado nos termos previstos na cláusula 5.4. por um período adicional de 5 (cinco) anos, e inicia a sua vigência

em 01.04.2022, ou no dia seguinte ao da notificação do visto do Tribunal de Contas à Lotaçor, S.A., ou da comunicação do Tribunal de Contas a referir que o contrato não se encontra sujeito a visto, no caso de uma destas notificações ser posterior àquela data.

5.2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o contrato só produzirá efeitos após a Lotaçor, S.A. indicar por escrito ao adjudicatário que estão verificados todos os requisitos essenciais e complementares associados à cessão da exploração, bastando que para o efeito a Lotaçor, S.A. envie ao adjudicatário uma comunicação por escrito com uma antecedência de 3 (três) dias úteis.

5.3. O início da vigência do contrato é coincidente com o início da prestação efetiva dos serviços objeto do mesmo.

5.4. O contrato poderá ser prorrogado, uma vez, pelo período adicional de 5 (cinco) anos, mediante acordo escrito entre as partes, que salvaguardará a manutenção dos termos e condições do contrato inicial com as adaptações que se afigurarem necessárias pelo decurso do tempo, devendo a parte que pretender a prorrogação notificar a outra da sua intenção com a antecedência mínima de 8 (oito) meses relativamente à data de termo da vigência do contrato.

5.5. Se no prazo de 20 dias após a comunicação referida na cláusula 5.4. as partes não chegarem a acordo quanto à prorrogação do contrato, poderá ainda o adjudicatário exercer o direito de opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da sociedade comercial Santa Catarina, S.A., nos termos e condições previstos na cláusula 9.

6. Direção

6.1. Com a entrada em vigor do contrato, o adjudicatário assume a exclusiva responsabilidade pela gestão, organização e direção técnica, comercial e administrativa da unidade fabril de Santa Catarina, devendo indicar uma Equipa para o exercício dessas funções de entre pessoas, cuja probidade e competência para o exercício dessas funções seja comprovada, que poderá ser designadamente constituído pelos membros do Conselho de Administração do adjudicatário.

6.2. As pessoas indicadas para o exercício das funções descritas na cláusula 6.1. terão de ser previamente autorizadas pela Lotaçor, S.A..

7. Gestão da unidade fabril de Santa Catarina pela Lotaçor, S.A. durante a exploração

7.1. A Lotaçor, S.A. compromete-se a desenvolver uma gestão meramente ordinária da unidade fabril de Santa Catarina durante o período de exploração e o termo da vigência do contrato, seja através do decurso do tempo, seja através do exercício do direito de opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da sociedade comercial Santa Catarina, S.A. por parte do adjudicatário, não podendo praticar atos de especial relevo sem obter o consentimento expresso por parte do adjudicatário.

7.2. Para efeitos do disposto na cláusula 7.1., considerar-se-ão "atos de especial relevo" todos os atos que envolvam a assunção, pela unidade fabril de Santa Catarina, de responsabilidades presentes ou futuras de valor igual ou superior € 150.000,00 (cento e cinquenta mil euros) por cada exercício, incluindo a contratação de quaisquer trabalhadores, bem como alienações ou abate de ativos de valor contabilístico igual ou superior a € 15.000,00 (quinze mil euros).

8. Contrapartida e condições de pagamento

8.1. Pela exploração da unidade fabril de Santa Catarina é devido pelo adjudicatário à Lotaçor, S.A. o pagamento de uma renda anual fixa em valor igual ou superior a € 206.000,00 (duzentos e seis mil euros) no primeiro ano, e em valor igual ou superior a € 156.000,00 (cento e cinquenta e seis mil euros) a partir do segundo ano, ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, em conformidade com a proposta adjudicada.

8.2. Sem prejuízo do valor de renda anual fixa prevista na cláusula 8.1. a partir do segundo ano, após o primeiro ano de vigência do contrato, a renda sofrerá ainda as atualizações anuais aplicáveis com base nos coeficientes de aumento de rendas não habitacionais publicados em Diário da República.

8.3. O valor da renda anual fixa não inclui os consumos de eletricidade, gás e água que serão suportados diretamente pelo adjudicatário.

8.4. Para além da renda anual fixa, é devido pelo adjudicatário à Lotaçor, S.A. o pagamento de uma renda anual variável calculada sobre o resultado operacional de exploração da unidade fabril de Santa Catarina, apurado segundo as regras contabilísticas em função dos

resultados do exercício imediatamente anterior, com o vencimento no primeiro dia útil do mês de abril de cada ano, e que corresponderá a um valor percentual igual a 5% (cinco por cento), com o limite mínimo de € 50.000,00 (cinquenta mil euros), em conformidade com a proposta adjudicada, ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor.

8.5. O pagamento da primeira renda anual deverá ocorrer com a assinatura do contrato, vencendo-se as rendas anuais subsequentes (fixas e variáveis) no dia 1 (um) do mês de abril do ano a que respeitarem, ou no dia útil imediatamente seguinte quando esse dia seja sábado, domingo ou feriado.

8.6. O não pagamento pontual do valor anualmente devido pelo adjudicatário dá origem ao pagamento de juros de mora, à taxa legal máxima aplicável.

8.7. O pagamento da renda anual deverá ser efetuado para uma conta bancária que a Lotaçor, S.A. expressamente indicar para o efeito.

9. Exercício do direito de opção de compra da Santa Catarina, S.A.

9.1. Entre o sétimo e o sexto mês anterior ao termo da vigência do contrato, o adjudicatário poderá exercer o direito de opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da sociedade comercial Santa Catarina, S.A., incluindo os Direitos de Propriedade Intelectual e Industrial.

9.2. Para efeito do exercício do direito de opção de compra, o adjudicatário deverá remeter à Lotaçor, S.A. uma notificação transmitindo a sua pretensão, por meio de carta registada com aviso de receção, de modo a que possa ser acordado e celebrado entre as partes um contrato escrito de compra e venda da totalidade das participações sociais representativas do capital social da Santa Catarina – Indústria Conserveira, S.A. que estabelecerá, designadamente, a necessidade de se proceder ao pagamento de uma caução provisória de pagamento do preço e que as ações representativas do capital social ficam sujeitas ao regime de indisponibilidade pelo prazo de cinco anos, a contar da data da celebração do contrato de compra e venda. O referido contrato de compra e venda estabelecerá também que a efetiva transmissão ficará dependente da verificação, entre outras, das seguintes condições:

9.3. Aprovação de Resolução do Conselho do Governo que aprove a minuta do contrato de compra e venda aprovada, e que deverá ser acompanhada de um estudo que demonstre

que se mantêm os pressupostos de interesse e viabilidade da operação, nos termos e condições subjacentes ao lançamento do presente Concurso Público Internacional;

a) Previsão e pagamento de uma caução provisória de pagamento do preço;

b) Obtenção de todas as autorizações e consentimentos necessários à transmissão e renúncia a todos e quaisquer direitos de preferência, caso aplicável;

c) Verificação de todas as condições suspensivas que vierem a ser estabelecidas entre as partes.

9.4. Para garantir o exercício integral do direito de opção de compra, o adjudicatário terá de proceder ao pagamento à Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A. do preço de transmissão que deverá ser igual ou superior a € 4.285.000,00 (quatro milhões duzentos e oitenta e cinco mil euros), em conformidade com a proposta adjudicada e atualizado com base nos coeficientes de aumento de rendas não habitacionais publicados em Diário da República ("Preço de Transmissão").

9.5. Ao Preço de Transmissão acrescem os impostos que sejam legalmente devidos pelo adjudicatário relativamente à aquisição das participações sociais representativas do capital social da Santa Catarina, S.A..

9.6. O Preço de Transmissão deverá ser pago, na totalidade, pelo adjudicatário à Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A., mediante transferência para a conta bancária que esta expressamente indicar para o efeito.

9.7. Caso a Lotaçor, S.A. venha a ser objeto de qualquer notificação por parte da Autoridade Tributária e Aduaneira, extrajudicial ou de qualquer processo (fiscal, judicial, arbitral, administrativo ou outro), relativa à qualificação da Transmissão como sujeita a IVA, a Lotaçor, S.A. desde já se compromete, caso assim seja solicitado pelo adjudicatário, a mandatar este, ou quem for por este for indicado, para recorrer aos meios administrativos ou judiciais de impugnação que se revelem adequados ao exercício do direito de oposição/defesa a essa qualificação, com o propósito específico de a impedir ou alterar, bem como para, em caso contrário, solicitar o reembolso do imposto pago em excesso. Para efeitos de clarificação, os poderes a conceder pela Lotaçor, S.A. a este título deverão ser os mais amplos em direito permitidos, ainda que limitados à referida questão tributária, sendo os custos com honorários de advogados e com o processo, como a necessidade de qualquer depósito judicial, garantia bancária ou caução, suportados em

partes iguais pelo adjudicatário e pela Lotaçor, S.A., devendo ainda o adjudicatário indemnizar a Lotaçor, S.A. por eventuais coimas que lhe sejam aplicadas na sequência desta qualificação, em 50 % (cinquenta por cento) do montante que vier a ser aplicado.

Capítulo II – Da exploração da unidade fabril de Santa Catarina

10. Condições genéricas de exploração da unidade fabril

10.1. A unidade fabril é entregue no atual estado de conservação e nas condições interiores e exteriores do edifício no qual se insere, encontrando-se já disponível o mobiliário e o inventário elencado no **Anexo XVI** ao presente caderno de encargos, do qual faz parte integrante.

10.2. A organização e a disposição dos espaços e equipamentos, que constituem a unidade fabril, devem observar as melhores condições de otimização dos mesmos, respeitando integralmente as regras relativas a acessibilidade e segurança.

11. Condições específicas de exploração da unidade fabril

11.1. O contrato tem por objeto a cessão da exploração da unidade fabril de Santa Catarina ao adjudicatário, assumindo este como obrigação a prestação regular das seguintes atividades na ótica de produção, na ótica da qualidade e segurança alimentar, e na ótica comercial e de marketing: receção de peixe fresco; receção de peixe congelado; cozedura do peixe; enlatamento; azeitamento e cravação; receção de matérias subsidiárias; receção de materiais e embalagens; codificação; armazenagem e expedição; gestão de segurança alimentar e de qualidade; gestão e monitorização da evolução das vendas; participação em feiras e exposições; conforme melhor descritas no **Anexo IV** (Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Produção), no **Anexo V** (Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Qualidade e Segurança Alimentar) e no Anexo **VI** (Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Área Comercial & Marketing).

11.2. O direito de exploração da unidade fabril de Santa Catarina é atribuído ao adjudicatário em regime de exclusividade.

11.3. O regime de exclusividade descrito no número anterior terá como condição de vigência a

obrigação de o adjudicatário proceder à exploração efetiva da unidade fabril de Santa Catarina, assim como garantir o cumprimento das metas de exploração previstas no **Anexo VII** (Metas de Exploração) ao presente caderno de encargos.

11.4. Em caso de incumprimento das metas de exploração nas condições previstas no **Anexo VII** durante três exercícios consecutivos, a Lotaçor, S.A. poderá proceder ao sequestro do contrato de cessão de exploração nos termos previstos na cláusula 34.

11.5. Os serviços a prestar, que terão de ser sempre de elevada qualidade, corresponderão ao usual no tipo de estabelecimentos designados por "indústria conserveira", e obedecerão a todos os diplomas legais aplicáveis, nomeadamente aqueles que constam do **Anexo VIII** (Lista de legislação aplicável à atividade).

11.6. Nos espaços incluídos na unidade fabril de Santa Catarina não é permitido ao adjudicatário a realização de quaisquer outras atividades que não as expressamente previstas no presente caderno de encargos.

11.7. A Lotaçor, S.A. poderá determinar o encerramento dos espaços incluídos na unidade fabril, por períodos de curta duração, para obras, ou outros motivos atendíveis à luz dos interesses públicos subjacentes à exploração da unidade fabril de Santa Catarina, mediante aviso prévio e sempre que possível por acordo entre as partes.

12. Regime do Risco

12.1. O adjudicatário assume integral responsabilidade pelos riscos relativos à exploração da unidade fabril de Santa Catarina, exceto quando o contrário resultar de forma expressa do presente caderno de encargos.

12.2. Para os efeitos do previsto na cláusula 12.1., o adjudicatário será ainda responsável pelo pagamento de quaisquer multas ou coimas que, em sede de processo contraordenacional, venham a ser aplicadas à Lotaçor, S.A. em consequência do incumprimento, por exclusiva responsabilidade do adjudicatário, das obrigações contratuais previstas no caderno de encargos.

Capítulo III – Obrigações Contratuais

13. Exploração da unidade fabril de Santa Catarina

13.1. O adjudicatário obriga-se a explorar a unidade fabril de Santa Catarina, de acordo com as exigências de um regular, contínuo e eficiente funcionamento dos serviços, nos termos do caderno de encargos e da legislação aplicável, incluindo, mas não limitado à expressamente referenciada no presente caderno de encargos.

13.2. O adjudicatário, para efeitos do disposto no número anterior, deve adotar os melhores padrões de qualidade disponíveis em cada momento.

13.3. Sem prejuízo do disposto nas cláusulas seguintes, o adjudicatário obriga-se, em geral, a oferecer a capacidade produtiva adequada aos níveis de procura, acautelando sempre a comodidade, rapidez e segurança da produção.

14. Obrigações principais do adjudicatário

14.1. Sem prejuízo do disposto na cláusula anterior e de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou na proposta, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações.

a) Obter todos os meios financeiros necessários ao cumprimento das obrigações a que se encontra adstrita em razão do contrato;

b) Afetar todos os meios técnicos, humanos e materiais necessários à prestação dos serviços objeto do contrato;

c) Assumir a posição contratual em todos os contratos relativos a trabalhadores e a prestadores de serviços afetos à gestão e exploração da unidade fabril de Santa Catarina, nos termos do presente caderno de encargos;

d) Manter e obter, na medida em que se mostrar necessário, todas as licenças, certificações, credenciações e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato;

e) Proceder à realização dos investimentos mínimos identificados no **Anexo IX** ao

caderno de encargos e a proceder à aquisição de stocks de matéria-prima e de produto acabado identificados no **Anexo XV** ao caderno de encargos, nos termos descritos na cláusula 21;

f) Cumprir todas as disposições aplicáveis em matéria de segurança, resultantes das normas, regulamentos, convenções e acordos aplicáveis no tocante às atividades regulares da fábrica de Santa Catarina, assim como atividades conexas de controlo de atividades de produção, certificação e legalidade, conforme consta do **Anexo VIII** (Lista de legislação aplicável à atividade), **Anexo X** (Código de Boas Práticas na Santa Catarina Indústria Conserveira), **Anexo XI** (Regulamento Interno de Higiene e Disciplina), **Anexo XII** (Manual de Food Defense e segurança das Instalações), **Anexo XIII** (Plano de Verificação do SGQSA 2021) e **Anexo XIV** (Descrição de Funções e Responsabilidades de todos os colaboradores de Santa Catarina);

g) Cumprir o plano de exploração detalhado, nos termos da cláusula 23;

h) Cumprir as obrigações de informação, nos termos da cláusula 24;

i) Cumprir as obrigações de sigilo, nos termos da cláusula 25;

j) Assegurar a existência e manutenção das apólices de seguro necessárias, nos termos da cláusula 29.

14.2. O incumprimento das obrigações previstas na cláusula 14.1, conferirá à Lotaçor, S.A. o direito de proceder ao sequestro do contrato de cessão de exploração nos termos previstos na cláusula 34.

15. Obrigações relacionadas com a realização de investimentos e obrigações acessórias

15.1. Na exploração da unidade fabril de Santa Catarina, o adjudicatário obriga-se a realizar os investimentos mínimos constantes do **Anexo IX** (Lista de Investimentos Mínimos) ao presente caderno de encargos, a que a proposta adjudicada deverá fazer referência, sem prejuízo da possibilidade de ser apresentado um plano de investimentos mais abrangente, que incorpore as necessidades visadas pelos investimentos mínimos elencados.

15.2. As obrigações relacionadas com a exploração da unidade fabril e o cumprimento do plano de investimentos apresentado na proposta podem ser modificados ou ajustados por razões de interesse público, decorrentes de novas necessidades ou de uma nova

ponderação das circunstâncias existentes.

15.3. As alterações mencionadas no número anterior ocorrerão mediante acordo escrito a estabelecer entre a Lotaçor, S.A. e o adjudicatário.

16. Meios financeiros

16.1. O adjudicatário é o único responsável pela obtenção dos meios financeiros necessários ao desenvolvimento das atividades que integram o objeto do contrato.

16.2. Não são oponíveis à Lotaçor, S.A. quaisquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais que eventualmente venham a ser estabelecidas entre o adjudicatário e quaisquer entidades financiadoras.

16.3. O adjudicatário é o único responsável por suportar todas as despesas decorrentes da exploração da unidade fabril de Santa Catarina, designadamente no que se refere às licenças, taxas, rendas, custos de utilização das instalações, comunicações, encargos com pessoal e o demais aplicável.

16.4. Para além do disposto nos números anteriores, o adjudicatário é especificamente responsável pelo seguinte:

a) Prestar a caução para garantia do bom e pontual cumprimento do contrato, nos termos previstos no artigo 22.º do programa do concurso e na cláusula 28 do presente caderno de encargos;

b) Pagar pontualmente a contrapartida fixada para a exploração da unidade fabril de Santa Catarina, estabelecida na cláusula 8 do presente caderno de encargos;

c) Adquirir no momento da assinatura do contrato todo o stock de produtos e de matéria prima existente na unidade fabril de Santa Catarina nas condições definidas no **Anexo XV** ao presente caderno de encargos;

d) Assegurar os custos com a limpeza, desinfestação e desinfeção dos espaços cedidos, devendo tal limpeza ser contínua e proceder à recolha e acondicionamento dos resíduos decorrentes da atividade, em contentores próprios, cumprindo a legislação em vigor;

e) Garantir o pagamento dos fornecedores, sendo igualmente responsável por todas as despesas e encargos relacionados com o pessoal da unidade fabril, bem como

todos os custos relacionados com o funcionamento e manutenção de todas as máquinas, materiais e equipamentos afetos à unidade fabril de Santa Catarina.

16.5. O incumprimento das obrigações previstas na presente cláusula, conferirá à Lotaçor, S.A. o direito de proceder ao sequestro do contrato de cessão de exploração nos termos previstos na cláusula 34.

17. Equipamentos da unidade fabril de Santa Catarina

17.1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o adjudicatário obriga-se a afetar à exploração da unidade fabril de Santa Catarina, para além dos equipamentos identificados no inventário constante do **Anexo XVI** ao presente caderno de encargos, todos os equipamentos necessários e adequados a garantir o normal funcionamento da fábrica.

17.2. O adjudicatário obriga-se ainda a garantir que os equipamentos afetos à exploração tenham as caraterísticas técnicas necessárias para assegurar o normal e regular funcionamento da fábrica, e que não poderão ser inferiores à capacidade produtiva instalada à data do início de vigência do contrato de cessão de exploração.

17.3. No caso de a Lotaçor, S.A. verificar que os equipamentos utilizados pelo adjudicatário em substituição dos equipamentos previamente existentes são insuficientes ou as suas caraterísticas inadequadas à boa execução do contrato e à salvaguarda da capacidade produtiva da fábrica atualmente instalada, pode impor o seu reforço, incluindo a contratação de meios materiais e humanos, ou a sua substituição.

17.4. Em caso de incumprimento do disposto nos números anteriores, a Lotaçor, S.A. poderá proceder ao sequestro do contrato de cessão de exploração nos termos previstos na cláusula 34.

18. Meios humanos e materiais afetos à exploração da unidade fabril de Santa Catarina

18.1. O adjudicatário obriga-se a afetar à exploração os meios humanos, técnicos e materiais necessários e adequados à prestação dos serviços objeto do contrato na ilha de São Jorge e no armazém da fábrica em Alverca, de modo a garantir, pelo menos, os níveis de produção existentes, e a incrementá-los, em condições competitivas de qualidade e

preço, promovendo igualmente a boa distribuição dos produtos.

18.2. No caso de a Lotaçor, S.A. entender que os meios humanos, técnicos e materiais utilizados pelo adjudicatário são insuficientes ou inadequados à boa execução do contrato e à concretização dos objetivos referidos no número anterior, em conformidade com o previsto no caderno de encargos, dará disso conhecimento ao adjudicatário e ouvi-lo-á, podendo exigir o seu reforço.

18.3. Em caso de incumprimento do disposto nos números anteriores, a Lotaçor, S.A. poderá proceder ao sequestro do contrato de cessão de exploração nos termos previstos na cláusula 34.

19. Pessoal

19.1. Na data da entrada em vigor do contrato, o adjudicatário assume a posição contratual em todos os contratos relativos a trabalhadores e a prestadores de serviços afetos à gestão e exploração da unidade fabril de Santa Catarina, e que estejam a produzir efeitos nessa data.

19.2. A categoria profissional, remuneração e antiguidade dos trabalhadores em causa consta de uma lista que constitui o **Anexo XVII** ao caderno de encargos, sem prejuízo de eventuais alterações (incluindo, mas não limitado a cessão de vínculo ou promoções) que possam ocorrer até ao momento de adjudicação, decorrentes da gestão normal e prudente dos Recursos Humanos da fábrica.

20. Obtenção de licenças e outras certificações

O adjudicatário é responsável pela renovação e obtenção de todas as licenças, certificações, credenciações e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, sendo igualmente da sua responsabilidade todas as consequências decorrentes da inexistência daquelas licenças, certificações, credenciações ou autorizações.

21. Investimentos a realizar na unidade fabril de Santa Catarina e aquisição de stocks de matéria-prima e de produto acabado

21.1. O adjudicatário está obrigado a proceder aos investimentos identificados no **Anexo IX** ao caderno de encargos, no prazo máximo de 5 anos a contar do início da vigência do contrato, e por forma a não perturbar o regular funcionamento da unidade fabril de Santa Catarina.

21.2. O adjudicatário está ainda obrigado a adquirir todo o stock de matérias-primas e de produto acabado a pagar em prestações mensais iguais e constantes, no prazo de 18 meses a contar do início da vigência do contrato, nos termos e condições definidos no **Anexo XV** ao caderno de encargos.

22. Segurança e Saúde Alimentar

O adjudicatário está obrigado a cumprir todas as disposições aplicáveis em matéria de segurança e saúde alimentar, resultantes da legislação nacional ou comunitária autorizações relevantes para o exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato.

23. Plano de exploração

23.1. Desde o momento da entrada em vigor do contrato, o adjudicatário encontra-se obrigado a garantir o pleno cumprimento do plano de exploração apresentado na proposta adjudicada, devendo quaisquer eventuais alterações subsequentes ao plano apresentado serem apresentadas à Lotaçor, S.A. no momento prévio à sua implementação, devendo ser justificadas e contextualizadas, e tendo de ser previamente autorizadas pela Lotaçor, S.A. para poderem ser implementadas.

23.2. Para os efeitos do disposto no número anterior, os documentos devem ser submetidos em formato PDF, sendo que todos os documentos que contiverem informação numérica devem ser enviados também em formato editável.

23.3. As eventuais alterações ao plano de exploração apresentadas nos termos do número anterior serão aprovadas por escrito pela Lotaçor, S.A. no prazo máximo de 15 dias a contar da receção do mesmo, considerando-se que há uma não aprovação no caso de

ausência de resposta por parte da Lotaçor, S.A..

23.4. No caso de a Lotaçor, S.A. considerar que estão em falta documentos ou informações necessárias à apreciação do plano de exploração ou das respetivas alterações, solicita-os ao adjudicatário que os deve entregar no prazo máximo de 15 dias, ficando o prazo referido no número anterior suspenso até à entrega dos elementos solicitados.

24. Dever de Informação

Ao longo de todo o período de vigência do contrato e sem prejuízo das demais obrigações de informação estabelecidas no caderno de encargos e na lei, o adjudicatário obriga-se a:

a) Informar imediatamente a Lotaçor, S.A. de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam condicionar o normal desenvolvimento das atividades cuja exploração se cede, ou que previsivelmente impeçam o cumprimento integral de qualquer uma das suas obrigações, ou que possam constituir causa de sequestro;

b) Prestar, no prazo fixado para o efeito, informações e esclarecimentos necessários ao acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, que lhe sejam solicitados pela Lotaçor, S.A. ou por outras autoridades;

c) Elaborar e apresentar à Lotaçor, S.A., no prazo de 30 dias após o termo de cada semestre, relatório semestral, devidamente justificado, sobre a exploração da unidade fabril de Santa Catarina e o cumprimento das obrigações de serviço, devendo a informação ser discriminada por tipo de produto e tendo como escala temporal o mês e o semestre, devendo o relatório incluir os indicadores de produção normalmente utilizados e as demonstrações financeiras resumidas (balanço e demonstração de resultados);

d) Elaborar relatórios específicos atinentes a determinados aspetos da execução do contrato, sempre que tal lhe seja solicitado pela Lotaçor, S.A..

25. Obrigação de sigilo

25.1. O adjudicatário obriga-se a garantir que toda a informação relativa ao contrato que lhe seja disponibilizada e, bem assim, aquela a que os seus funcionários, agentes, subcontratados e consultores, por qualquer modo, tenham acesso, será de utilização exclusiva no âmbito da realização do objeto do contrato, não podendo ser transmitida a quaisquer outras

pessoas ou entidades sem prévia autorização escrita da Lotaçor, S.A. e, quando exigível, da entidade titular originária dessa informação. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento destas obrigações por parte dos seus funcionários, agentes, subcontratados e consultores.

25.2. O adjudicatário obriga-se, de um modo especial, a guardar sigilo quanto ao conteúdo e utilização dos sistemas de informação da responsabilidade da Lotaçor, S.A. e a cumprir as obrigações legais que lhe sejam aplicáveis em matéria de proteção de dados pessoais, nos termos legalmente previstos na Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, e no Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, ambos relativos à proteção de dados pessoais e Decreto-lei n.º 122/2000, de 4 de julho, relativo à proteção jurídica de bases de dados.

25.3. O adjudicatário não deve emitir comunicados à imprensa nem tornar públicas nenhumas informações a respeito do contrato a celebrar, sem o prévio acordo da Lotaçor, S.A..

25.4. O adjudicatário reconhece e encontra-se ciente das graves consequências que podem resultar para a Lotaçor, S.A. da violação das obrigações de sigilo previstas na presente cláusula, sendo, portanto, responsável por compensar a Lotaçor, S.A. por eventuais danos em que esta incorra em consequência da violação dessas obrigações por parte do adjudicatário.

25.5. A Lotaçor, S.A. poderá transmitir informações que legalmente esteja obrigada a transmitir, que sejam necessárias para a obtenção de qualquer autorização administrativa ou que sejam necessárias para a instrução de quaisquer procedimentos administrativos ou processos jurisdicionais.

25.6. Exclui-se do dever de sigilo previsto na presente cláusula a informação que fosse comprovadamente do domínio ou conhecimento público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que tenha chegado ao conhecimento do adjudicatário por meios lícitos não relacionados com o contrato.

26. Direitos de propriedade intelectual e industrial

26.1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer custos associados ao registo e manutenção dos direitos de propriedade intelectual decorrentes da utilização, na prestação de serviços, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

26.2. Os Direitos de Propriedade Intelectual de que a Lotaçor, S.A. seja titular e que sejam utilizados na unidade fabril, não serão transmitidos no contexto da cessão de exploração da unidade fabril de Santa Catarina, e manter-se-ão na titularidade da Lotaçor, S.A., sendo transferidos apenas quando for exercido o direito de opção de compra da totalidade das participações sociais representativas do capital social da sociedade comercial Santa Catarina, S.A. previsto na cláusula 9 no presente caderno de encargos.

26.3. Durante a vigência do período de exploração da unidade fabril de Santa Catarina, o adjudicatário deverá usar as referidas marcas para os produtos e serviços para as quais as mesmas estão registadas e no contexto da atividade fabril, sempre com integral respeito pelos Direitos de Propriedade Intelectual de que a Lotaçor, S.A. é titular.

26.4. O adjudicatário obriga-se ainda, em relação aos Direitos de Propriedade Intelectual, a:

a) Não praticar concorrência desleal, fraude, contrafação, imitação ou uso ilegal de marca, venda ou qualquer outra violação ao Código de Propriedade Industrial ou normas afins ou qualquer outra violação de índole criminal ou contraordenacional;

b) Não solicitar ou registar nenhum símbolo distintivo, nem nenhum direito de propriedade industrial ou intelectual suscetível de gerar qualquer tipo de confusão ou risco de associação com os Direitos de Propriedade Intelectual.

c) Não alterar qualquer caraterística, grafia, desenho, imagem e cor dos Direitos de Propriedade Intelectual;

d) Não utilizar os Direitos de Propriedade Intelectual em qualquer outro âmbito que não o previsto neste Contrato.

26.5. A Lotaçor S.A. terá o direito de requerer judicialmente, quaisquer medidas ou procedimentos cautelares, com vista à proteção dos Direitos de Propriedade Intelectual.

26.6. O adjudicatário fica por este instrumento investido pela Lotaçor S.A. nos poderes de defesa dos Direitos de Propriedade Intelectual, podendo, em consequência, mover, isoladamente ou conjuntamente com a Lotaçor S.A., todas as ações necessárias à prevenção e repressão de quaisquer infrações aos Lotaçor S.A., desde que, para tanto, obtenha o acordo prévio e escrito da Lotaçor S.A..

26.7. Cada uma das Partes deverá notificar a outra de qualquer infração ou uso indevido dos Direitos de Propriedade Intelectual de que tome conhecimento, no prazo de 10 dias a contar da data em que tomou conhecimento de tal ato.

27. Fiscalização

27.1. Cabe à Lotaçor, S.A. fiscalizar e acompanhar a atividade do adjudicatário em tudo o que respeita ao cumprimento do contrato, da legislação e regulamentos aplicáveis e, bem assim, em tudo o que respeite a matérias não abrangidas no âmbito das atribuições e competências de outras entidades.

27.2. A Lotaçor, S.A. designará no contrato a assinar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato.

27.3. O gestor do contrato, em conjunto com o Conselho de Administração da Lotaçor – Serviço de Lotas dos Açores, S.A. e da Santa Catarina, S.A., obrigam-se a realizar reuniões anuais de acompanhamento de execução do contrato com o adjudicatário.

27.4. Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º a 305.º do Código dos Contratos Públicos, para efeitos do disposto no número anterior, a Lotaçor, S.A. pode ordenar a realização de ensaios, testes ou exames que permitam avaliar as condições de funcionamento e as caraterísticas dos equipamentos, sistemas e instalações afetos à exploração da unidade fabril de Santa Catarina, por forma a garantir a manutenção da capacidade produtiva instalada à data da cessão e a manutenção dos níveis de qualidade de produção adequados.

27.5. O adjudicatário obriga-se a dispor de um sistema de informação contabilística que permita a identificação e fundamentação dos custos e proveitos imputáveis à exploração.

27.6. A Lotaçor, S.A. pode ainda solicitar a presença dos representantes do adjudicatário para participar em reuniões que tenham por objeto discutir matérias relacionadas com a execução do contrato.

27.7. As determinações da Lotaçor, S.A. são imediatamente aplicáveis e vinculam o adjudicatário.

27.8. O adjudicatário obriga-se a prestar a colaboração necessária ao exercício das funções de inspeção e fiscalização por parte das autoridades públicas competentes, bem como a facultar toda a informação necessária ao desenvolvimento da sua atuação.

Capítulo IV – Caução e Seguros

28. Caução

28.1. A caução prestada pelo adjudicatário para garantir a celebração do contrato e o seu bom e pontual cumprimento pode ser executada pela Lotaçor, S.A., sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso ou incumprimento definitivo pelo adjudicatário das obrigações contratuais ou legais, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no Contrato ou na lei.

28.2. A resolução do Contrato pela Lotaçor, S.A. não impede a execução da caução, quando para isso haja motivo.

28.3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação da Lotaçor, S.A. para esse efeito.

28.4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada no prazo de 30 dias após o cumprimento de todas as obrigações do adjudicatário.

29. Seguros

29.1. O adjudicatário obriga-se a celebrar e a manter em vigor durante todo o período de vigência do Contrato, de acordo com a legislação aplicável e pagando periodicamente os respetivos prémios, as apólices de seguro necessárias para garantir uma efetiva e compreensiva cobertura de todos os riscos seguráveis e inerentes à exploração da unidade fabril de Santa Catarina, nomeadamente de responsabilidade civil, contratual e extracontratual, de responsabilidade civil profissional e de responsabilidade por acidentes de trabalho, incluindo os seguros constantes da Lista de Seguros da Santa Catarina, S.A. que constitui o **Anexo XVIII** ao presente caderno de encargos.

29.2. Antes da data de entrada em vigor do contrato, o adjudicatário deve apresentar à Lotaçor, S.A. as apólices de seguro relativas aos riscos acima referidos, para efeito de apreciação da sua adequabilidade.

29.3. Caso a Lotaçor, S.A. considere, fundamentadamente, que as apólices de seguro não são

suficientes para cobrir os riscos referidos na cláusula 29, o adjudicatário obriga-se a alterar as apólices em conformidade, no prazo que seja razoavelmente fixado pela Lotaçor, S.A.

Capítulo V – Responsabilidade, Subcontratação e Modificação

30. Responsabilidade do adjudicatário

30.1. O adjudicatário é, face à Lotaçor, S.A., o único e direto responsável pelo atempado e rigoroso cumprimento das obrigações constantes do contrato e decorrentes de normas, regulamentos ou disposições administrativas que lhe sejam aplicáveis, não podendo opor Lotaçor, S.A. qualquer contrato ou relação com terceiros para exclusão ou limitação dessa responsabilidade.

30.2. O adjudicatário responde, nos termos da lei geral, por quaisquer prejuízos causados no exercício das atividades que constituem o objeto do Contrato, pela culpa ou pelo risco.

30.3. O adjudicatário responde ainda, nos termos da presente cláusula, pelos danos causados, pelos atos e omissões de terceiros a que tenha recorrido, seja a que título for, no âmbito do cumprimento de obrigações emergentes do Contrato, como se tais atos ou omissões fossem por si praticados.

30.4. O adjudicatário é ainda responsável pelo cumprimento de todas as obrigações acessórias do objeto do contrato e, neste âmbito, pelos prejuízos resultantes das respetivas ações ou omissões.

31. Subcontratação

31.1. A subcontratação está sujeita a autorização da Lotaçor, S.A..

31.2. Para efeitos do disposto no número anterior, o adjudicatário deve apresentar à Lotaçor, S.A. uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos de habilitação relativos ao potencial subcontratante previstos no Programa do Procedimento.

31.3. A Lotaçor, S.A. deve pronunciar-se sobre a proposta de subcontratação no prazo de 30 dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída.

32. Cessão da posição contratual

32.1. A cessão da posição contratual do adjudicatário carece sempre de autorização expressa da Lotaçor, S.A..

32.2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, o adjudicatário deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos de habilitação relativos ao potencial adjudicatário previstos no Programa do Procedimento, bem como todas as outras informações consideradas relevantes pela Lotaçor, S.A..

32.3. A Lotaçor, S.A. deve pronunciar-se sobre a proposta do adjudicatário no prazo de 30 dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída.

Capítulo VI – Incumprimento e Resolução

33. Força maior

33.1. Para todos os efeitos do contrato, só são consideradas de força maior as circunstâncias que impossibilitem o cumprimento por uma das partes, alheias ao seu controlo, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

33.2. Os requisitos do conceito de força maior estipulados no número anterior são cumulativos.

33.3. Não constituem casos de força maior invocáveis pelo adjudicatário, designadamente os seguintes:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados à sociedade do adjudicatário, 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ela recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas

legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações e equipamentos da unidade fabril de Santa Catarina, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência do adjudicatário ou ao seu incumprimento de normas de segurança;

f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

33.4. O adjudicatário, quando fique impossibilitado de cumprir pontualmente as suas obrigações em consequência de caso de força maior, deve comunicar, de imediato e por escrito à Lotaçor, S.A. a ocorrência de um evento qualificável como caso de força maior, bem como, no mais curto prazo possível, indicar quais as obrigações emergentes do contrato de cujo cumprimento, no seu entender, se encontra impedido ou dificultado por força de tal ocorrência e, bem assim, as medidas que pretende pôr em prática para mitigar o impacto do referido evento, os respetivos custos e prazos.

33.5. Sem prejuízo do disposto na cláusula 33.7, a ocorrência de um caso de força maior terá por efeito exonerar as partes do contrato da responsabilidade pelo não cumprimento pontual das suas obrigações, na estrita medida em que o seu cumprimento pontual e atempado tenha sido impedido em virtude da referida ocorrência.

33.6. Nos casos previstos no número anterior, a verificação de um caso de força maior pode dar lugar a:

a) Reposição do equilíbrio financeiro do contrato; ou

b) Resolução do contrato, apenas quando o cumprimento das obrigações se tornar efetivamente impossível ou quando a reposição do equilíbrio financeiro do contrato se revelar excessivamente onerosa para a Lotaçor, S.A. ou não se afigurar possível.

33.7. Sempre que um caso de força maior corresponda, ao tempo da sua verificação, a um risco segurável, por apólices comercialmente aceitáveis e independentemente de o adjudicatário as ter efetivamente contratado, ou de ter ou não a obrigação de as contratar ao abrigo do contrato, o adjudicatário não ficará exonerado do cumprimento pontual e tempestivo da obrigação, na medida em que aquele cumprimento se tornasse possível em virtude do recebimento do montante da indemnização resultante da ativação da apólice que cobria aquele risco.

33.8. Ficarão excluídos da previsão do número anterior os casos de força maior relativos a guerra, invasão, rebelião, terrorismo, explosão nuclear e contaminação radioativa ou

química resultante de atos político-criminais, ainda que correspondam a riscos seguráveis por apólices comercialmente aceitáveis.

34. Sequestro

34.1. Em caso de incumprimento grave pelo adjudicatário das obrigações contratuais, ou estando o mesmo iminente, a Lotaçor, S.A. pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo a exploração da unidade fabril de Santa Catarina e promover a execução das medidas necessárias ao desenvolvimento das atividades concedidas.

34.2. O sequestro pode ter lugar, designadamente, nas seguintes situações:

a) Cessação ou interrupção, total ou parcial, não autorizada e não devida a força maior, da exploração, que ponha em risco o cumprimento das metas estabelecidas no Plano de Exploração;

b) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou a interrupção total ou parcial da prestação das atividades objeto do contrato, não autorizada e não devida a força maior;

c) Ocorrência de perturbações ou deficiências na organização ou funcionamento dos serviços ou na manutenção dos bens afetos à exploração, em termos que possam comprometer a continuidade ou regularidade daquelas atividades ou a integridade e segurança de pessoas ou bens.

34.3. No caso de se verificar alguma das circunstâncias descritas no número anterior, antes de proceder ao sequestro, a Lotaçor, S.A. notifica o adjudicatário para, no prazo que lhe for razoavelmente fixado, cumprir integralmente as suas obrigações e corrigir ou reparar as consequências dos seus atos, exceto tratando-se de uma violação não sanável.

34.4. Caso o adjudicatário não cumpra o disposto no número anterior ou se trate de uma violação não sanável, a Lotaçor, S.A. comunica a decisão de sequestro do contrato, sendo aquela obrigada a disponibilizar de imediato os meios humanos, técnicos e materiais que estão afetos à exploração.

34.5. Os rendimentos obtidos durante o período de sequestro do contrato serão utilizados, por ordem de prioridade, para:

a) Ocorrer aos encargos resultantes da exploração da unidade fabril de Santa

Catarina;

b) Ocorrer às despesas necessárias ao restabelecimento do normal funcionamento dos serviços por eliminação das circunstâncias que originaram a decisão de sequestro;

c) Entrega do remanescente, se o houver, ao adjudicatário, findo o período de sequestro.

34.6. O adjudicatário suportará os encargos resultantes da manutenção dos serviços e as despesas necessárias ao restabelecimento da normalidade, na medida em que os rendimentos referidos no ponto precedente não sejam suficientes para o efeito.

34.7. O sequestro mantém-se pelo tempo julgado necessário pela Lotaçor, S.A., com o limite máximo de três anos, sendo o adjudicatário notificado pela Lotaçor, S.A. para retomar o desenvolvimento das atividades concedidas, na data que lhe for fixada.

34.8. Se o adjudicatário não estiver em condições ou se opuser a retomar o desenvolvimento das atividades concedidas nos moldes que a Lotaçor, S.A. considerar adequados ou se, tendo-o feito, continuarem a verificar-se os factos que deram origem ao sequestro, a Lotaçor, S.A. pode resolver o Contrato, nos termos da cláusula 36.

35. Suspensão do contrato

35.1. A Lotaçor, S.A. pode, independentemente de decisão judicial, suspender a execução do contrato, em caso de guerra, estado de sítio ou emergência.

35.2. Nos casos referidos no número anterior, a Lotaçor, S.A. terá igualmente o direito a explorar a unidade fabril de Santa Catarina mediante a requisição de pessoas e bens afetos à execução do contrato.

35.3. O período durante o qual a exploração estiver suspensa será acrescido ao prazo contratualmente fixado para a duração do contrato.

36. Resolução do contrato

36.1. Sem prejuízo dos fundamentos de resolução previstos na lei e independentemente do direito de indemnização, a Lotaçor, S.A. pode resolver o contrato sempre que haja uma

grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário, nomeadamente quando se verifique:

a) Atraso no cumprimento da data de início da exploração, por período superior a 30 dias;

b) Alteração relevante de contratos e documentos para que se requeira autorização da Lotaçor, S.A., sem que a mesma seja dada ou em termos diferentes dos constantes de tal autorização;

c) Recusa ou omissão em proceder à adequada conservação e manutenção dos bens afetos à exploração;

d) Oposição reiterada ao exercício de fiscalização, recusa de prestação à Lotaçor, S.A. de informações relevantes, reiterada desobediência às legítimas determinações da Lotaçor, S.A. ou inobservância das normas de qualidade e segurança;

e) Dissolução do adjudicatário, apresentação por este à insolvência ou declaração de insolvência pelo tribunal;

f) Incumprimento de decisões judiciais ou arbitrais relacionadas com o contrato;

g) Desvio do objeto do contrato;

h) Cessação ou suspensão, total ou parcial, pelo adjudicatário da exploração dos serviços, sem que tenham sido tomadas as medidas adequadas à remoção da respetiva causa;

i) Recusa ou impossibilidade do adjudicatário em retomar a exploração na sequência de sequestro, bem como se, após essa retoma, persistirem as situações que motivaram o sequestro;

j) Deficiências graves na organização e desenvolvimento pelo adjudicatário das atividades concedidas, em termos que possam comprometer a continuidade ou regularidade exigidas pela lei e pelo contrato;

k) Obstrução ao sequestro;

l) Suspensão, revogação ou invalidade das licenças, credenciais, ou certificações necessárias ao exercício da atividade;

m) Sequestro do contrato de cessão de exploração pelo prazo máximo permitido pela

lei.

36.2. Caso se verifique algum dos fundamentos de resolução previstos no número anterior ou na lei, a Lotaçor, S.A. deve notificar o adjudicatário para cumprir, num prazo razoável, as obrigações em falta, assim como, se possível, para corrigir ou reparar as consequências resultantes desse incumprimento, salvo se o cumprimento se tenha tornado impossível ou a Lotaçor, S.A. tenha perdido o interesse na prestação.

36.3. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior ou não sendo corrigidas ou reparadas as consequências do incumprimento, a Lotaçor, S.A. pode resolver o contrato.

36.4. A resolução do contrato é efetuada por declaração escrita expedida por correio registado com aviso de receção para o domicílio contratual do adjudicatário.

36.5. Em caso de urgência, a Lotaçor, S.A. poderá proceder ao sequestro do contrato antes de resolver o Contrato.

36.6. A resolução do Contrato por facto imputável ao adjudicatário origina o dever desta de indemnizar a Lotaçor, S.A., nos termos gerais de direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato.

Capítulo VII – Disposições Finais

37. Legislação aplicável e Foro competente

37.1. O presente Contrato será regulado e interpretado de acordo com a lei portuguesa, designadamente pelo Código dos Contratos Públicos.

37.2. Todos os litígios respeitantes ao contrato a celebrar ou a aspetos respeitantes ao procedimento de formação serão definitivamente resolvidos por arbitragem no Centro de Arbitragem da Câmara de Comércio e Indústria Portuguesa e de acordo com o Regulamento de Arbitragem do Centro de Arbitragem da Câmara de Comércio e Indústria Portuguesa (Centro de Arbitragem Comercial), por um ou mais árbitro(s) nomeado(s) nos termos do Regulamento, conforme aceite pelo adjudicatário em conformidade com disposto no **Anexo XIX** ao caderno de encargos.

37.3. A arbitragem terá lugar em Lisboa, Portugal.

37.4. A língua da arbitragem será a Língua Portuguesa.

37.5. Nos termos do número 5 do artigo 476.º do CCP, nos litígios de valor superior a € 500.000,00 (quinhentos mil euros) da decisão arbitral cabe recurso para o tribunal administrativo competente, nos termos da lei, com efeito meramente devolutivo.

38. Comunicações e notificações

38.1. 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.

38.2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

39. Despesas

Todas as despesas em que o adjudicatário haja de incorrer em virtude do presente caderno de encargos ou do contrato correm por sua conta.

AT autoridade tributária e aduaneira

CADERNETA PREDIAL URBANA

SERVIÇO DE FINANÇAS: 2755 - CALHETA (S.JORGE)

Anexo 001

IDENTIFICAÇÃO DO PRÉDIO

DISTRITO: 19 - ANGRA DO HEROISMO **CONCELHO:** 02 - CALHETA (AÇORES) **FREGUESIA:** 01 - CALHETA
ARTIGO MATRICIAL: 639 **NIP:**

LOCALIZAÇÃO DO PRÉDIO

Av./Rua/Praça: Rua do Roque **Lugar:** Calheta **Código Postal:** 9850-079 CALHETA (SÃO JORGE)

CONFRONTAÇÕES

Norte: Estrada **Sul:** Barrancos do Mar **Nascente:** Africauto, LDA. **Poente:** Ruben Henrique Salvador Bettencourt

DESCRIÇÃO DO PRÉDIO

Tipo de Prédio: Prédio em Prop. Total sem Andares nem Div. Susc. de Utiliz. Independente
Afectação: Armazéns e actividade industrial **Nº de pisos:** 2 **Tipologia/Divisões:** 74

ÁREAS (em m²)

Área total do terreno: 6.530,0000 m² **Área de implantação do edifício:** 2.911,7200 m² **Área bruta de construção:** 3.809,2600 m² **Área bruta dependente:** 0,0000 m² **Área bruta privativa:** 3.809,2600 m²

DADOS DE AVALIAÇÃO

Ano de inscrição na matriz: 1974 **Valor patrimonial actual (CIMI):** €866.733,17 **Determinado no ano:** 2019
Tipo de coeficiente de localização: Indústria **Coordenada X:** 410.706,00 **Coordenada Y:** 4.273.208,00

Vt*	=	Vc	x	A	x	Ca	x	Cl	x	Cq	x	Cv
831.040,00	=	603,00	x	3.377,8650	x	0,60	x	0,80	x	1,000	x	0,85

Vt = valor patrimonial tributário, Vc = valor base dos prédios edificados, A = área bruta de construção mais a área excedente à área de implantação, Ca = coeficiente de afectação, Cl = coeficiente de localização, Cq = coeficiente de qualidade e conforto, Cv = coeficiente de vetustez, sendo A = (Aa + Ab) x Caj + Ac + Ad, em que Aa representa a área bruta privativa, Ab representa as áreas brutas dependentes, Ac representa a área do terreno livre até ao limite de duas vezes a área de implantação, Ad representa a área do terreno livre que excede o limite de duas vezes a área de implantação, (Aa + Ab) x Caj = 400 x 1,0 + 0,90 x (1000 - 400) + 0,85 x (3000 - 1000) + 0,80 x (Aa + Ab - 3.000,0000).
Tratando-se de terrenos para construção, A = área bruta de construção integrada de Ab.
* Valor arredondado, nos termos do nº2 do Art.º 38º do CIMI.

Mod 1 do IMI nº: 2671239 **Entregue em :** 2011/02/25 **Ficha de avaliação nº:** 3454778 **Avaliada em :** 2011/06/01

TITULARES

Identificação fiscal: 512044899 **Nome:** SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA
Morada: FAJÃ GRANDE, CALHETA (SÃO JORGE), 9850-079 CALHETA (SAO JORGE)

Tipo de titular: Propriedade plena **Parte:** 1/1 **Documento:** OUTRO **Entidade:** DESCONHECIDO

Obtido via internet em 2021-11-05

O Chefe de Finanças

(em substituição)

(Maria Manuela Azevedo dos Santos)

Anexo 002

EMPRESA ONLINE

Acesso à Certidão Permanente

REPÚBLICA PORTUGUESA

Certidão Permanente de Registos

Voltar Sair

Empresa On-line

Certidão Permanente
Código de acesso: 5568-6234-7227

A entrega deste código a qualquer entidade pública ou privada dispensa a apresentação de uma certidão em papel.(artº 75º, nº5 do Código do Registo Comercial)

Matrícula

NIPC: 512044899
Firma: SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA, S.A.
Natureza Jurídica: SOCIEDADE ANóNIMA
Sede: FAJÃ GRANDE
Distrito: Ilha de São Jorge Concelho: Calheta Freguesia: Calheta
9850 079 CALHETA (SÃO JORGE)
Objecto: A conservação de produtos alimentares segundo os padrões legalmente estabelecidos; b. É permitido à sociedade a aquisição, importação e exportação de quaisquer produtos alimentares, frescos ou congelados, consubstanciando ou não matéria-prima para a sua actividade; c. A comparticipação, aquisição ou afretamento de embarcações de qualquer espécie, bem como a sua exploração lucrativa; d. O exercício de actividades comerciais ou de fim não lucrativo, que directamente se correlacionem com o objecto social, que dignifiquem a imagem da sociedade servindo de veículo promocional da actividade.
Capital: 50.000,00 Euros
CAE Principal: 10203-R3

Data do Encerramento do Exercício: 31 Dezembro
Forma de Obrigar: iontervenção de: a)- dois membros do Conselho de Administração; b)- ... continua-consulte insc. 11.
Prazo de duração dos(s) Mandato(s): Triénio 2021-2023
Órgãos Sociais/Liquidatário/Administrador ou Gestor Judicial:

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome: CATARINA DE LACERDA MARTINS
NIF/NIPC: 203437586
Cargo: Administrador Executivo - Presidente

Nome: SIMÃO PEDRO FERREIRA CABRAL NEVES
NIF/NIPC: 201583003
Cargo: Administrador Executivo - Vogal

Nome: VASSILI PLESOV
NIF/NIPC: 244110280
Cargo: Administrador não Executivo - Vogal

FISCAL ÚNICO:

Nome: UHY & ASSOCIADOS, SROC, LDA, representada por Manuel Luís Fernandes Branco - Roc
NIF/NIPC: 504629603
Cargo: Fiscal único

SUPLENTE(S) DO FISCAL ÚNICO:

Nome: ANTONIO TAVARES DA COSTA OLIVEIRA - Roc
NIF/NIPC: 101960638
Cargo: Suplente do Fiscal Único

Conservatória onde se encontram depositados os documentos: Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial de Calheta - São Jorge
Corresponde à anterior matricula nº 20/19950428 na Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial de Calheta - São Jorge

ACEITO

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

Os elementos constantes da matricula não dispensam a consulta das inscrições e respectivos averbamentos e anotações porquanto são estes que definem a situação jurídica da entidade.

portugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Insc.1 **Ap.01/19950428 - CONSTITUIÇÃO DE SOCIEDADE E DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)**

FIRMA: SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA LDA
NIPC: 512044899
NATUREZA JURÍDICA: SOCIEDADE POR QUOTAS
SEDE: FAJÃ GRANDE
Distrito: Açores (Angra do Heroísmo) Concelho: Calheta - São Jorge Freguesia: Calheta de São Jorge
9850 CALHETA (SÃO JORGE)
OBJECTO: a) A Conservação segundo os padrões legalmente estabelecidos de produtos diversos, desde pescado a produtos agrícolas e frutícolas próprios da ilha e da região; b) Aquisição, importação e exportação dos produtos frescos ou congelados consubstanciando na matéria prima da actividade indústria ou orientado a fim diverso; c) Comissões e consignações; d) A comparticipação, aquisição ou afretamento das embarcações de qualquer espécie, bem como, sua exploração lucrativa; e) A embalagem e comercialização de produtos próprios ou terceiros; f) A criação de novos mercados e áreas de comercialização, podendo nelas estabelecer agências de representação ou armazenamento; g) A armazenagem à consignação de produtos agrícolas e industriais para posterior comercialização rentabilizada; h) O transporte e depósitos, como intermediário de mercadoria consignada a outrém, por conta de terceiros; i) O exercício de actividades comerciais ou de fim não lucrativo que directamente se correlacionem com o objecto social, que dignifiquem a imagem da firma servindo de veículo publicitários da actividade exercida e da ilha ou região onde se encontre implantada. § A Sociedade poderá adquirir livremente participação em sociedades com objecto diferente do acima referido, em sociedades reguladas por leis especiais e em agrupamentos complementares de Empresas.
CAPITAL : 2.248.377,16 Euros

SÓCIOS E QUOTAS:

QUOTA : 997,60 Euros

TITULAR: SOCIEDADE CORRETORA, LDA
Sede: Rua Hintze Ribeiro, 34, Matriz de S. Sebastião, Ponta Delgada

QUOTA : 3.196,56 Euros

TITULAR: JOSÉ LEOVEGILDO SOUSA AZEVEDO
Estado civil : Solteiro(a) maior
Residência: Boeiro, Santo Antão, Calheta, São Jorge

QUOTA : 2.242.381,47 Euros

TITULAR: FUMEIRO DE SANTO ANTÃO - ENCHIDOS DA ILHA DE SÃO JORGE, LDA
Sede: Lugar da Macela, Santo Antão, Calheta, São Jorge

QUOTA : 600,51 Euros

TITULAR: RICARDO MANUEL VIEIRA BORGES
Estado civil : Casado(a)
Nome do cônjuge: Cândida Margarida Tagarra de Fanha Borges
Regime de bens : Comunhão de adquiridos

QUOTA : 600,51 Euros

TITULAR: MIGUEL RAÚL FOLQUE SOCORRO
Estado civil : Casado(a)
Nome do cônjuge: Cidália Maria Carlos Afonso Folque Socorro
Regime de bens : Comunhão de adquiridos

QUOTA : 600,51 Euros

TITULAR: MARIA NATÁLIA AZEVEDO BRASIL
Estado civil : Divorciado(a)

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Forma de obrigar: Com a assinatura de dois gerentes.
Estrutura da gerência: Um ou mais gerentes eleitos em Assembleia Geral.

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

GERÊNCIA:

JOSÉ LEOVEGILDO SOUSA AZEVEDO

MARIA NATÁLIA AZEVEDO BRASIL
Gerente nomeada em 2003.11.01

Extracto actualizado da ficha em suporte de papel das insc. n.º 1 (Publicada no J.O. n.º 16 em 1995.08.31), n.º 5 (Publicada no J.O. n.º 2 em 2004.01.30), e n.º 11.

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial de Calheta - São Jorge
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

Av.1 **OF. Ap.01/19950428 - RECTIFICADO**

Distrito: Ilha de São Jorge Concelho: Calheta Freguesia: Calheta

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial de Calheta - São Jorge
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

Insc.2 **Ap.01/20060829 - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2005

ACEITO

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Transcrição da ficha em suporte de papel da insc. n.º 13. Registo a requerimento do Sócio gerente José Leovegildo Sousa Azevedo. (Publicado em www.mj.gov.pt/publicacoes em 2006.08.31)

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial de Calheta - São Jorge
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

Insc.3 **Ap.02/20060829 - REDUÇÃO DO CAPITAL, TRANSFORMAÇÃO EM SOCIEDADE ANÓNIMA E DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)**

Montante da redução : 1571225.99 Euros
Data da deliberação: 20060619
CAPITAL APÓS A REDUÇÃO : 677.151,17 Euros

FIRMA: SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA, S.A.
NIPC: 512044899
NATUREZA JURÍDICA: SOCIEDADE ANóNIMA
SEDE: FAJÃ GRANDE
Distrito: Açores (Angra do Heroísmo) Concelho: Calheta - São Jorge Freguesia: Calheta de São Jorge
9850 CALHETA (SÃO JORGE)
OBJECTO: A Conservação segundo os padrões legalmente estabelecidos de produtos diversos, desde pescado a produtos agrícolas e frutícolas próprios da ilha e da região; a aquisição, importação e exportação dos produtos frescos ou congelados consubstanciando na matéria-prima da actividade indústria ou orientado a fim diverso; comissões e consignações; a comparticipação, aquisição ou afretamento das embarcações de qualquer espécie, bem como sua exploração lucrativa; a embalagem e comercialização de produtos próprios ou de terceiros; a criação de novos mercados e áreas de comercialização, podendo nelas estabelecer agências de representação ou armazenamento; a armazenagem à consignação de produtos agrícolas e industriais para posterior comercialização rentabilizada; o transporte e depósito, como intermediário de mercadoria consignada a outrem por conta de terceiros; o exercício de actividades comerciais ou de fim não lucrativo que directamente se correlacionem com o objecto social, que dignifiquem a imagem da firma servindo de veículo publicitário da actividade exercida e da ilha ou região onde se encontre implantada.
CAPITAL : 677.151,17 Euros

ACÇÕES:

Número de acções: 67715117
Valor nominal : 0.01 Euros
Natureza: Nominativas ou ao portador, reciprocamente convertíveis.

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Forma de obrigar: Com a assinatura do administrador único, com a assinatura conjunta de quaisquer dois adminstradores, caso exista Conselho de Administração, com a assinatura de qualquer administrador com poderes delegados ou com a assinatura de um administrador e de um mandatário ou procurador nomeado no âmbito dos poderes concedidos no respectivo mandato; em actos de mero expediente, a sociedade obriga-se com a assinatura de um administrador.
Estrutura da administração: Compete a um Administrador Único ou a um Conselho de Administração, composto por três, cinco, sete ou nove membros, que podem ser accionistas ou não, eleitos pela Assembleia Geral, por maioria simples do capital social; Incluiem-se nos poderes do Administrador Único ou Conselho de Administração: a) Representar a sociedade, em juízo ou fora dele; b) Comprar e vender quaisquer bens móveis, incluido automóveis; c) Celebrar contratos de locação financeira ou mobiliária; d) Delegar poderes especiais em algum ou alguns administradores para a resolução de determinados assuntos; e) Nomear mandatários ou procuradores para a prática de certos actos ou categorias de actos.
Estrutura da fiscalização: Compete a um Fiscal Único, o qual será, um revisor oficial de contas ou uma sociedade de revisores oficiais de contas, nomeado pela Assembleia Geral.
Duração dos mandatos: Quatro anos.

Data da deliberação: 20060619

ÓRGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

JOSÉ LEOVEGILDO SOUSA AZEVEDO
NIF/NIPC: 110127080
Cargo: Presidente
Residência/Sede: Boeiro, Santo Antão, Calheta, São Jorge

MARIA NATÁLIA AZEVEDO BRASIL
NIF/NIPC: 175196818
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua Nova, Calheta, São Jorge

JOSÉ GODINHO DE FREITAS
NIF/NIPC: 112448135
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Calheta, São Jorge

FISCAL ÚNICO:

FONSECA BARROS, FERREIRA & ASSOCIADOS - SROC, representada por Manuel
NIF/NIPC: 133938239
Residência/Sede: Av. 5 de Outubro, n.º 24, 1.º, Lisboa

SUPLENTE(S) DO FISCAL ÚNICO:

JOÃO GUILHERME MELO OLIVEIRA, ROC
NIF/NIPC: 117762393
Residência/Sede: Rua D. Garcia de Noronha, n.º 112, S. Domingos de Rana, Parede

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)
ACEITO

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Extracto actualizado da ficha em suporte de papel das insc. n.º 14 (Publicada em www.mj.gov.pt/publicacoes em 2006.08.31) e n.º 15 (Publicada em www.mj.gov.pt/publicacoes em 2006.11.16)

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial de Calheta - São Jorge
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

Av.1 AP. 6/20090204 4:27:47 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBRO(S) DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)(ONLINE)

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: José Leovegildo Sousa Azevedo
NIF/NIPC: 110127080
Cargo: Presidente
Residência/Sede: Boeiro, Santo Antão
Calheta (S. Jorge)
Causa: Renúncia
Data: 31 de Janeiro de 2009

Nome/Firma: Maria Natália Azevedo Brasil
NIF/NIPC: 175196818
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua Nova
Calheta (S. Jorge)
Causa: Renúncia
Data: 31 de Janeiro de 2009

Nome/Firma: José Godinho de Freitas
NIF/NIPC: 112448135
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Calheta (S. Jorge)
Causa: Renúncia
Data: 31 de Janeiro de 2009

Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Ajudante por delegação, Maria Flora Dias de Freitas Fiúza da Rocha

An. 1 - 20090223 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Ajudante por delegação, Maria Flora Dias de Freitas Fiúza da Rocha

Av.2 AP. 37/20110921 22:27:51 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBRO(S) DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)(ONLINE)

FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: BDO & ASSOCIADOS, SOCIEDADE DE REVISORES OFICIAIS DE CONTAS LDA
NIF/NIPC: 501340467
Cargo: SROC 29
Residência/Sede: Av. da República, 50, 10º
1069 - 211 LISBOA
Causa: Renúncia
Data: 16 de Setembro de 2011

Nome/Firma: JOÃO GUILHERME MELO DE OLIVEIRA
NIF/NIPC: 117762393
Cargo: ROC 873
Residência/Sede: Rua D. Garcia de Noronha, nº 112
2785 - 585 SÃO DOMINGOS DE RANA
Causa: Renúncia
Data: 16 de Setembro de 2011

Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Ajudante por delegação, Maria Flora Dias de Freitas Fiúza da Rocha

An. 1 - 20110926 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Ajudante por delegação, Maria Flora Dias de Freitas Fiúza da Rocha

Insc.4 AP. 2/20090309 0:18:29 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) (ONLINE)

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: JOÃO MANUEL BELIZ TRABUCO
NIF/NIPC: 108318370
Cargo: Presidente
Residência/Sede: Rua Professor Machado Macedo, 25 ¿ 4º PE
9500 Ponta Delgada

Nome/Firma: LUIS MANUEL RAPOSO FERNANDES
NIF/NIPC: 176202838
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Av. Principe do Monaco, Lote 9
9500 - 237 Ponta Delgada

Nome/Firma: PEDRO FRANCISCO PESSANHA RIBEIRO AMARAL
NIF/NIPC: 175196125
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua do Roque nº 9
9850 - 079 Calheta

Nome/Firma: RUBEN MANUEL SILVEIRA CARDOSO MACIEL
NIF/NIPC: 207537984
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua do Cemitério, 20 1º Direito Sul
9500 Ponta Delgada

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)
ACEITO

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Nome/Firma: ANTÓNIO JOSÉ DE ALMEIDA
NIF/NIPC: 198219539
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua José Mariano Goulart
9850 - 039 Calheta

Prazo de duração do(s) mandato(s): Quadriénio 2009/2012
Data da deliberação: 30 de Janeiro de 2009

Conservatória do Registo Comercial do Porto
O(A) Conservador(a), Maria Emilia Freitas Archer Leite Pulido de Almeida

An. 1 - 20090309 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial do Porto
O(A) Conservador(a), Maria Emilia Freitas Archer Leite Pulido de Almeida

Av.1 AP. 20/20110928 18:49:13 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBRO(S) DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)(ONLINE)

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: LUIS MANUEL RAPOSO FERNANDES
NIF/NIPC: 176202838
Cargo: Vogal
Causa: Renúncia
Data: 2011-08-12

Nome/Firma: JOÃO MANUEL BELIZ TRABUCO
NIF/NIPC: 108318370
Cargo: Presidente
Causa: Renúncia
Data: 2011-09-09

Conservatória do Registo Predial/Comercial Santa Comba Dão
O(A) Ajudante, Maria Serafina Meneses Santos Monteiro

An. 1 - 20111003 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Predial/Comercial Santa Comba Dão
O(A) Ajudante, Maria Serafina Meneses Santos Monteiro

Insc.5 AP. 5/20090331 5:09:18 UTC - Provisório por dúvidas - ALTERAÇÕES AO CONTRATO DE SOCIEDADE(ONLINE)

Artigo(s) alterado(s): Remodelação total dos estatutos.

OBJECTO: 1.A sociedade tem por objecto principal: a. A conservação de produtos alimentares segundo os padrões legalmente estabelecidos; b. É permitido à sociedade a aquisição, importação e exportação de quaisquer produtos alimentares, frescos ou congelados, consubstanciando ou não matéria-prima para a sua actividade; c. A comparticipação, aquisição ou afretamento de embarcações de qualquer espécie, bem como a sua exploração lucrativa; d. O exercício de actividades comerciais ou de fim não lucrativo, que directamente se correlacionem com o objecto social, que dignifiquem a imagem da sociedade servindo de veículo promocional da actividade.
Data de Encerramento do Exercício : 31 Dezembro

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Forma de obrigar: a) Com a intervenção de dois membros do Conselho de Administração, sendo um deles obrigatoriamente o Presidente ou quem o substitua; b) Com a intervenção do Administrador-Delegado no uso das competências que lhe tenham sido delegadas; c) Com a intervenção de um Administrador quando haja delegação expressa do Conselho de Administração para a prática de um determinado acto; d) Com a intervenção de mandatário constituido no âmbito do correspondente mandato.
Estrutura da administração: Conselho de Administração composto por um número ímpar de membros não inferior a três.
Estrutura da fiscalização: Compete a um Fiscal Único.

CONSERVATÓRIA DA SEDE:

Distrito: Açores (Angra do Heroísmo)
Concelho: Calheta - São Jorge
Conservatoria: CRCP Calheta - São jorge

Conservatória do Registo Comercial de Sintra
O(A) Conservador(a), Rui Miguel Madureira Almeida

An.1 20090413 - Anotação da notificação

Notificado o despacho de qualificação em 2009-04-13

Conservatória do Registo Comercial de Sintra
O(A) Conservador(a), Rui Miguel Madureira Almeida

An.2 20100204 - Verificada a caducidade

Conservatória do Registo Comercial de Sintra
O(A) Escriturário(a) superior por delegação, Susana Maria Fernandes Gomes Faria

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

Insc.6 AP. 26/20111021 16:44:19 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) (ONLINE)

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: RICARDO MACIEL SOUSA MEDEIROS **ACEITO**
NIF/NIPC: 205130488
Cargo: Presidente

ePortugal o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Residência/Sede: Rua Bento José Morais, nº 29, 1º Esqº. Frente
9500 - 772 Ponta Delgada

Nome/Firma: CINTIA RICARDO REIS MACHADO
NIF/NIPC: 205626840
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua do Mata Mulheres, nº 4, Fajã de Baixo
9500 - 515 Ponta Delgada

Prazo de duração do(s) mandato(s): Mandato em curso - 2009/2012
Data da deliberação: 2011/09/16

Conservatória do Registo Comercial de Cascais
O(A) Conservador(a), Alexandra Maria Bento Batista dos Santos

An. 1 - 20111028 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Cascais
O(A) Conservador(a), Alexandra Maria Bento Batista dos Santos

Insc.7 **AP. 25/20130606 17:12:49 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) E SECRETÁRIO (ONLINE)**

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: ANTONIO JOSE RODRIGUES MATOS DE ALMEIDA
NIF/NIPC: 198219539
Cargo: Presidente (executivo)
Residência/Sede: Rua José Mariano Goulart, 9
9850 - 039 Calheta

Nome/Firma: CINTIA RICARDO REIS MACHADO
NIF/NIPC: 205626840
Cargo: Vogal (não executivo)
Residência/Sede: Rua do Mata Mulheres, nº 4, Fajã de Baixo
9500 - 515 Ponta Delgada

Nome/Firma: ROBERTO NUNO RAPOSO FERREIRA
NIF/NIPC: 202821390
Cargo: Vogal (executivo)
Residência/Sede: Rua Capitão Aniceto dos Santos, 27, Santa Clara
9500 - 190 Ponta Delgada

FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: UHY & ASSOCIADOS, SROC, LDA.
NIF/NIPC: 504629603
Cargo: Efectivo
Residência/Sede: Caminho do Olival, n.º 38
9020 - 066 Funchal

SUPLENTE(S) DO FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: ANTONIO TAVARES DA COSTA OLIVEIRA
NIF/NIPC: 101960638
Cargo: Suplente
Residência/Sede: Avenida dos Aliados, n.º 3 - Casa 14
2780 - 308 Oeiras

Prazo de duração do(s) mandato(s): 2013-2015
Data da deliberação: 25 de Março de 2013

Conservatória do Registo Comercial de Vila Nova de Gaia
O(A) Ajudante, Elsa Teixeira Soares

An. 1 - 20130617 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Vila Nova de Gaia
O(A) Ajudante, Elsa Teixeira Soares

Av.1 **AP. 90/20150721 13:02:10 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBRO(S) DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)ONLINE)**

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: ANTONIO JOSE RODRIGUES MATOS DE ALMEIDA
NIF/NIPC: 198219539
Cargo: Presidente
Causa: renúncia
Data: 2015.06.19

Conservatória do Registo Comercial de Lisboa
O(A) Adjunto(a) do Conservador, Ana Isabel Rodrigues Cintrão Cruz

An. 1 - 20150722 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Lisboa
O(A) Adjunto(a) do Conservador, Ana Isabel Rodrigues Cintrão Cruz

Insc.8 **AP. 76/20140311 22:51:27 UTC - ALTERAÇÕES AO CONTRATO DE SOCIEDADE(ONLINE)**

Artigo(s) alterado(s): Remodelação integral do contrato da sociedade

Objeto: 1 - Comercialização de produtos alimentares e não alimentares estabelecidos; b. É permitido à sociedade a aquisição, importação e exportação de quaisquer produtos alimentares, frescos ou congelados, consubstanciando ou não matéria-prima para a sua actividade; c. A comparticipação, aquisição ou afretamento de embarcações de qualquer espécie, bem como a sua exploração lucrativa; d. O exercício de actividades comerciais ou de fim não lucrativo, que directamente se correlacionem com o objecto social, que dignifiquem a imagem da sociedade servindo de veículo promocional da actividade.

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)
ACEITO

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços
(https://eportugal.gov.pt)

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Forma de obrigar: a) Com a intervenção de dois membros do Conselho de Administração, sendo um deles obrigatoriamente o Presidente ou quem o substitua; b) Com a intervenção do Administrador-Delegado no uso das competências que lhe tenham sido delegadas; c) Com a intervenção de um Administrador quando haja delegação expressa do Conselho de Administração para a prática de um determinado acto; d) Com a intervenção de mandatário constituído no âmbito do correspondente mandato. __ Os actos de mero expediente podem ser assinados por um só membro do Conselho de Administração ou por um só mandatário com poderes para o efeito.
Estrutura da administração: Compete a um CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO composto por um número ímpar de três, cinco ou sete membros.
Estrutura da fiscalização: Compete a um FISCAL ÚNICO.

Conservatória do Registo Comercial do Porto
O(A) Ajudante, Fernando Teixeira Pires

An. 1 - 20140319 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial do Porto
O(A) Ajudante, Fernando Teixeira Pires

Insc.9 **AP. 3/20140331 11:14:45 UTC - REDUÇÃO DO CAPITAL(ONLINE) E AUMENTO DO CAPITAL(ONLINE)**

Montante da redução : 677151.17 Euros
Finalidade: cobertura de prejuizos
Data da deliberação: 29 de Abril de 2013
CAPITAL APÓS A REDUÇÃO : 0,00 Euros

ACÇÕES:

Valor nominal : Euros

Montante do aumento : 50000.00 Euros
Modalidade e forma de subscrição: em dinheiro
Capital após o aumento : 50.000,00 Euros

ACÇÕES:

Número de acções: 5000000
Valor nominal : 0.01 Euros

Artigos alterados: 5º, nº 1 e 6º, nº 1.

Conservatória do Registo Comercial de Vila Nova de Gaia
O(A) Conservador(a), em substituição, Isabel Maria Fernandes Monteiro

An. 1 - 20140403 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Vila Nova de Gaia
O(A) Conservador(a), em substituição, Isabel Maria Fernandes Monteiro

Insc.10 **AP. 16/20150723 13:47:45 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) (ONLINE)**

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: ROGERIO PAULO LOPES SOARES VEIROS
NIF/NIPC: 205597050
Cargo: Presidente (executivo)
Residência/Sede: Lugar Furinho, nº 8, Fajã Grande
9850 - 070 Calheta (São Jorge)

Prazo de duração do(s) mandato(s): Para completar o mandato 2013/2015
Data da deliberação: 02 de julho de 2015

Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Escriturário(a) Superior, Marina Vieira Antunes da Silva

An. 1 - 20150724 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial de Braga
O(A) Escriturário(a) Superior, Marina Vieira Antunes da Silva

Insc.11 **AP. 3/20160519 10:28:01 UTC - ALTERAÇÕES AO CONTRATO DE SOCIEDADE(ONLINE)**

FORMA DE OBRIGAR/ÓRGÃOS SOCIAIS:

Forma de obrigar: iontervenção de: a)- dois membros do Conselho de Administração; b)- do administrador-delegado no uso das competências que lhe tenham sido delegadas; c)- de um administrador quando haja delegação expressa do Conselho de Administração, para a prática de um determinado ato; d)- de mandatário constituído no âmbito do correspondente mandato.
Duração dos mandatos: 3 anos.

Artigo(s) alterado(s): 9º, n.º 2; 13º e 16º

Conservatória do Registo Comercial Vila Nova de Gaia
O(A) Ajudante, Elsa Teixeira Soares

An. 1 - 20160519 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial Vila Nova de Gaia
O(A) Ajudante, Elsa Teixeira Soares

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

Insc.12 **AP. 35/20160523 16:28:49 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) (ONLINE)**

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

ACEITO

Nome/Firma: ROGERIO PAULO LOPES SOARES VEIROS
NIF/NIPC: 205597050

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços
(https://eportugal.gov.pt)

NIF/NIPC: 205597050
Cargo: Presidente (executivo)
Residência/Sede: Lugar do Furinho, nº 8, Fajão Grande
9850 - 070 Calheta

Nome/Firma: ROBERTO NUNO RAPOSO FERREIRA
NIF/NIPC: 202821390
Cargo: Vogal (executivo)
Residência/Sede: Rua Capitão Aniceto dos Santos, nº 37, Santa Clara
9500 - 190 Ponta Delgada

Nome/Firma: CINTIA RICARDO REIS MACHADO
NIF/NIPC: 205626840
Cargo: Vogal (não executivo)
Residência/Sede: Rua Mata Mulheres, nº 4
9500 - 515 Ponta Delgada

FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: UHY & ASSOCIADOS, SROC, LDA.
NIF/NIPC: 504629603
Cargo: Fiscal Único
Residência/Sede: Caminho do Olival, nº 38
9020 - 066 Funchal

SUPLENTE(S) DO FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: ANTONIO TAVARES DA COSTA OLIVEIRA
NIF/NIPC: 101960638
Cargo: Suplente do Fiscal Único
Residência/Sede: Avenida dos Aliados, nº 3, Casa 14
2780 - 308 Oeiras

Prazo de duração do(s) mandato(s): Triénio 2016/2018
Data da deliberação: 2016-05-17

Conservatória do Registo Comercial Coimbra
O(A) Ajudante, Ana Paula Oliveira Pereira de Moura

An. 1 - 20160525 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Comercial Coimbra
O(A) Ajudante, Ana Paula Oliveira Pereira de Moura

Av.1 AP. 1/20210202 11:09:35 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBROS DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: CÍNTIA RICARDO REIS MACHADO
NIF/NIPC: 205626840
Cargo: Vogal (não executivo)
Causa: Renúncia
Data: 29-01-2021

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Conservador(a), em substituição, Sandra Cristina Pereira Oliveira Campos

An. 1 - 20210202 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.
Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Conservador(a), em substituição, Sandra Cristina Pereira Oliveira Campos

Av.2 AP. 1/20210831 16:38:44 UTC - CESSAÇÃO DE FUNÇÕES DE MEMBROS DO(S) ORGÃO(S) SOCIAL(AIS)

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: ROBERTO NUNO RAPOSO FERREIRA
NIF/NIPC: 202821390
Cargo: VOGAL (executivo)
Causa: Renúncia
Data: 31/08/2021

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(a) Oficial de registos, em substituição, António Constantino Nascimento

An. 1 - 20210831 - Publicado em http://publicacoes.mj.pt.
Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(a) Oficial de registos, em substituição, António Constantino Nascimento

Insc.13 AP. 1/20180808 17:16:19 UTC - FUSÃO

MODALIDADE:

Transferência global do património

SOCIEDADE(S) PARTICIPANTE(S):INCORPORANTE(S):

SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA, S.A.
NIPC: 512044899

SOCIEDADE(S) PARTICIPANTE(S):INCORPORADA(S)/FUNDIDA(S):
COMPANHA - SOCIEDADE PESQUEIRA, LDA
NIPC: 512057362

Número de depósito do projecto: DEP 11/2018-07-03

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Adjunto(a) do Conservador, Sandra Cristina Pereira Oliveira Campos

An. 1 - 20180809 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes.

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)
ACEITO

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Adjunto(a) do Conservador, Sandra Cristina Pereira Oliveira Campos

Ano: 14 - AP. 56/20210914 10:41:47 UTC - DESIGNAÇÃO DE MEMBRO(S) DE ORGÃO(S) SOCIAL(AIS) (ONLINE)

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: CATARINA DE LACERDA MARTINS
NIF/NIPC: 203437586
Cargo: Presidente
Residência/Sede: Rua Dr José Pacheco Vieira, 4
9560 - 096 Lagoa

Nome/Firma: SIMÃO PEDRO FERREIRA CABRAL NEVES
NIF/NIPC: 201583003
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua Timor Lorasae, 6
9500 - 508 Ponta Delgada

Nome/Firma: NUNO MIGUEL BARROSO RODRIGUES
NIF/NIPC: 252845706
Cargo: Vogal
Residência/Sede: Rua Dr Hugo Moreira, 26, 2º Esqº Nascente
9500 - 792 Ponta Delgada

FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: UHY & ASSOCIADOS, SROC, LDA, representada por Manuel Luís Fernandes Branco - Roc
NIF/NIPC: 504629603
Cargo: Fiscal único
Residência/Sede: Avª Infante D. Henrique, 3 - 2º
9500 - 762 Ponta Delgada

SUPLENTE(S) DO FISCAL ÚNICO:

Nome/Firma: ANTONIO TAVARES DA COSTA OLIVEIRA - Roc
NIF/NIPC: 101960638
Cargo: Suplente do Fiscal Único
Residência/Sede: Campo Grande, 28 - 5º A/D
1700 - 093 Lisboa

Prazo de duração do(s) mandato(s): Triénio 2021-2023
Data da deliberação: 31 de Agosto de 2021

Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

An. 1 - 20210915 - Publicado em http://publicacoes.mj.pt.
Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

Av.1 OF. 20210916 - COMPLETADO

ORGÃO(S) DESIGNADO(S):

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Nome/Firma: CATARINA DE LACERDA MARTINS
NIF/NIPC: 203437586
Cargo: Administrador Executivo - Presidente

Nome/Firma: SIMÃO PEDRO FERREIRA CABRAL NEVES
NIF/NIPC: 201583003
Cargo: Administrador Executivo - Vogal

Nome/Firma: NUNO MIGUEL BARROSO RODRIGUES
NIF/NIPC: 252845706
Cargo: Administrador não Executivo - Vogal

Nome/Firma: VASSILI PLESOV
NIF/NIPC: 244110280
Cargo: Administrador não Executivo - Vogal
Residência/Sede: Rua Dr. Hugo Moreira, 26, 2 Esq. Nascente
9500 - 792 Ponta Delgada

Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

An. 1 - 20210916 - Publicado em http://publicacoes.mj.pt.
Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

Av.2 OF. 20210916 - RECTIFICADO

Elimina-se a designação do administrador: NUNO MIGUEL BARROSO RODRIGUES com o NIF: 252845706 uma vez que não foi deliberado nomear o referido administrador para fazer parte do conselho de Administração

Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

An. 1 - 20210916 - Publicado em http://publicacoes.mj.pt.
Conservatória do Registo Comercial Porto
O(A) Oficial de Registos, Rosa Maria Antunes Machado

ACEITO

Menções de Depósito - Anotações

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

Menção **DEP 47/2011-10-04 21:00:13 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2010 (2010-01-01 a 2010-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20111004 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 48/2011-10-04 21:07:10 UTC - ACTUALIZAÇÃO PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2010 (2010-01-01 a 2010-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20111004 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 51/2011-10-10 20:55:48 UTC - ACTUALIZAÇÃO PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2010 (2010-01-01 a 2010-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20111010 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 0/2012-07-23 14:46:29 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2011 (2011-01-01 a 2011-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20120723 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 0/2012-07-23 14:46:37 UTC - ACTUALIZAÇÃO PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2011 (2011-01-01 a 2011-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20120723 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 41/2013-07-19 23:58:45 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2012 (2012-01-01 a 2012-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20130719 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

---

Menção **DEP 28/2014-07-18 00:44:49 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2013 (2013-01-01 a 2013-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

ACEITO

ePortugal.gov.pt
o seu portal de serviços públicos
(https://eportugal.gov.pt)

An. 1 - 20140718 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Menção **DEP 0/2015-07-03 21:51:58 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2014 (2014-01-01 a 2014-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Sem Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20150703 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Menção **DEP 46/2016-07-26 21:53:21 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2015 (2015-01-01 a 2015-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20160726 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Menção **DEP 0/2017-07-30 20:56:26 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2016 (2016-01-01 a 2016-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20170730 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Menção **DEP 0/2018-06-19 20:12:59 UTC - PRESTAÇÃO DE CONTAS INDIVIDUAL**

Ano da Prestação de Contas: 2017 (2017-01-01 a 2017-12-31)

Emitida Certificação Legal de Contas, sendo o parecer de Revisão: Com Reservas, Com Ênfases

Requerente e Responsável pelo Registo: *SANTA CATARINA INDUSTRIA CONSERVEIRA SA*
Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

An. 1 - 20180619 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes

Menção realizada nos termos do Decreto-Lei nº. 8/2007 de 17 Janeiro

Menção **Dep 11/2018-07-03 17:07:34 UTC - PROJECTO DE FUSÃO**

MODALIDADE:

Fusão por incorporação

SOCIEDADE(S) PARTICIPANTE(S):

SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA, S.A.
NIPC: 512044899
Sede: Rua do Roque nº. 9, Fajã Grande, Calheta de São Jorge
Distrito: Ilha de São Jorge Concelho: Calheta Freguesia: Calheta
9850 - 079 Calheta de São Jorge

COMPANHA - SOCIEDADE PESQUEIRA, LDA
NIPC: 512057362
Sede: Rua do Roque nº. 9, Fajã Grande, Calheta de São Jorge
Distrito: Ilha de São Jorge Concelho: Calheta Freguesia: Calheta
9850 - 079 Calheta

Requerente e Responsável pelo Registo,
Rogério Paulo Lopes Soares Veiros, Gerente/Administrador(a), Cartão de Cidadão n.º 10704058 1 ZY0
Morada: Forinho nº. 8, Fajã Grande, Calheta de São Jorge
Código Postal: 9850-070 Calheta de São Jorge

Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

An. 1 - 20180703 - Publicado em http://www.mj.gov.pt/publicacoes
Conservatória do Registo Civil/Predial/Comercial/Cartório Notarial Calheta
O(A) Ajudante, António Constantino Nascimento

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)
ACEITO
APP.GOV.PT (https://www.app.gov.pt/) ↗

© 2019 AMA - Todos os direitos reservados.

Este website utiliza cookies. Ao continuar a navegação está a aceitar a sua utilização.
Caso pretenda saber mais, consulte a nossa política de privacidade. (https://www.ama.gov.pt/web/agencia-para-a-modernizacao-administrativa/politica-de-privacidade)

ACEITO

Anexo 003

Listagem de ativos transmitidos - S. Jorge

Ficha	Descrição	Ativo
1995063	Terrenos e Recursos Naturais	☑
1995064	Edifício (pavilhões, depende)	
1995080	Cofre	☑
1995081	Secretaria e Cadeira	☑
2000101	Aparelhos diversos	☑
2000102	Utensilios Diversos	☑
2001001	Edificio Fábrica	☑
2001003	Instalações Frigorificas	☑
2001004	Mobiliano Diversos Administ.	☑
2001005	Caldeiras	☑
2001011	Placas de Sinalização	☑
2001012	Decorações Diversas	☑
2001016	Controle de produção	☑
2001017	Ferramentas e Utensilios	☑
2001018	Equipamento p/Laboratorio	☑
2001020	Deposito P/ Água 15t	☑
2001021	Depositos Diarios 1.5 t	☑
2001022	Inst. Ar Comprimido Vapore	☑
2001025	2 Basculas P/ 40 Kilos	☑
2001026	Compressor de Parafusos	☑
2001027	Serra de Corte	☑
2001028	Cinta de Lavado e Encestado	☑
2001029	Sem Fim P/ Carga de Bacine	☑
2001030	Bacine de Desengrado	☑
2001031	3 Bacines P/ Cozedura	☑
2001032	Bacine de Arrefecimento	☑
2001033	Lavadora de Cestos	☑
2001034	2 Mesas de Limpesa	☑
2001035	Azeitador PreAquecedor	☑
2001036	2 Transportadores de Alimen	☑
2001037	2 Cravadeiras P/ RO 150/210	☑
2001038	1 Enlatadeira Herfraga SM 1	☑
2001039	3 Azeitadoras	☑
2001040	3 Cravadeiras CAU 50	☑
2001041	2 Transportadores de Saida	☑
2001042	Lavadora Recuperadora	☑
2001043	Deposito C/ Sem Fim	☑
2001044	Esterealizadores H-1-CA-11	☑
2001045	24 Carros de Esterelização	☑
2001046	1 Volteador	☑
2001047	1 Lavadora Secadora	☑
2001048	Mesa Encaixotado	☑

2001049	Marcador P/ Ink Jet	☑
2001050	Cinta de Encaixotado Manual	☑
2001051	12 Chassis de Cozedura	☑
2001052	Produção de Salmoura	☑
2001053	Reciclagem de Salmoura	☑
2001054	1 Porta Paletes Electronico 2 T	☑
2001057	Visor de Cravações	☑
2001058	Lavador a Pressão	☑
2002060	Vitrine Refrigeradora	☑
2002061	Balança PRN 1500 Kilos	☑
2003106	Moveis e Utensilios Laboratorio	☑
2003107	Transportador de Banda	☑
2003108	Cisterna para Nafta20000L	☑
2003109	Conjunto de Arquivo c/ coluna	☑
2004119	Kioskes Promocionais (2)	☑
2005122	Computador Fujitsu Siemens	☑
2005124	Conjunto de Tabuleiros e cai	☑
2006126	Colunas Giratorias	☑
2006127	Secretarias (2)	☑
2006135	Fretes C/Tabuleiro e Caixas	☑
2006136	Viatura Nissan Cabstar (97-BU-49)	☑
2007145	Mobiliario de Escritorio	☑
2007146	Mobiliario de Arquivo	☑
2007150	Viatura Peugeot 307 (87-DJ-70)	☑
2008001	Ampliação da Fábrica 2ªFase	☑
2008002	Cisterna de Azeite	☑
2008003	Mobiliário Urbano	☑
2008004	Empilhador Electrico OM	☑
2009003	Programa de Gestão - Primavera	☑
2009004	Depósito de Combustivel 25.000 lts	☑
2009005	Compressor Bitzer 6J-22.2-Y	☑
2009006	Máquina de Fabrico de Gelo de Água Salgada e Silo	☑
2009007	Cestos DOMPLEX para Peixe	☑
2009009	BOMBA AGUA SALGADA	☑
2009010	ARMARIO TITANIUM	☑
2009011	Ampliação Escritórios	☑
2009012	Estrutura Metálica Armazém	☑
2010001	Engenho de Furar COLUN SB 1625 42512	☑
2010002	Compressor BLITZER mod.6J-22.2	☑
2010003	Sistema de Transporte de Peixe em Aço INOX	☑
2010004	Tabuleiro Cont. Quadrangular	☑
2010005	Fotocopiadora DEVELOP INEO 163	☑
2010007	Armario Titanium 178x70x47 6031	☑
2010008	Contador de FUEL tipo VZO 20	☑

2010009	Impressora de Cartões de Plástico TATOO2	☑
2010010	Empilhador Hidráulico 1000Kg	☑
2010012	Balança T29 - 15Kg x 1g - 190x230 mm	☑
2011001	Central Telefónica	☑
2011002	Alteração do Sistema de Refrigeração das Inst.Frig	☑
2012002	Instalação de baterias e condensadores	☑
2012003	Balanças 230/230	☑
2012005	Impulsor água salgada	☑
2012006	Instalação diversas	☑
2012007	Secadores	☑
2012010	Cabeças p/ maquina impressão	☑
2013003	Computador Sansung notebook	☑
2014002	Cestos para cozer peixe 49*50*11	☑
2014003	Porta paletes manual 2500kg	☑
2014004	Computador portatil Toshiba C50-A-1c9	☑
2014005	Cestos para cozer peixe 49*50*11	☑
2014006	Carro arrefecimento	☑
2014007	Troço chaminé caldeira	☑
2014008	Reparação compressor Bitzer 6J	☑
2014009	Impressora cartonetes Inkjet FAM360	☑
2014010	Terminal instalado limpeza peixe	☑
2015003	Barreira eletronica com aste, intercomunicador e comando	☑
2015005	Armarios vestiario duplos	☑
2015006	Porta paletes manual 2500kg	☑
2015007	Conjunto tabuleiros quadrangulares	☑
2015008	Autoclave fibra	☑
2015010	Lava mão, botas e aventais	☑
2015011	Tanque esterelizador	☑
2015012	Suporte inox para sacos lixo c/ tampa	☑
2015013	Movel inox com cubas e resguardo	☑
2015014	Mesa inox tampo liso c/ prateleira	☑
2015015	Classificador 4 gavetas	☑
2015016	Estantes simplos 110kg	☑
2015017	Computador Tosh Z30-A-1DO	☑
2015018	Registador temperaturas Eliwell Memory 1240/E	☑
2015019	Deposito de condensados	☑
2015021	Secador mãos inox ciclone	☑
2015022	Portão correr articulado	☑
2015024	Sistema vigilancia c/ camera	☑
2015025	Obras fabrica (zona etar e fossa)	☑
2016004	Computador Toshiba Pro R50-b11c	☑
2016006	Classificador 4 gavetas preto	☑
2016008	Porta aluminio para bosque	☑
2016017	Compressor mod C30-10bar-30CV	☑

2016021	Etiquetadora / rotuladora	☑
2016022	Computador fixo PC optiplex 990	☑
2016024	Reparação da Caldeira	☑
2016025	Maquina lavar roupa Ariston	☑
2016026	Maquina secar roupa Indesit	☑
2016027	Empilhador Toyota	☑
2016028	Computador HP 250 i5-62	☑
2016029	Reparação autoclave da esterilização	☑
2017002	Computador Fujitsu esprimo P556	☑
2017003	Desumidificador 12L	☑
2017004	Pá para empilhador 75	☑
2017005	Obras na fabrica	☑
2017006	Maquina corte de vegetais	☑
2017007	Manutenção motorredutor-cravadeira	☑
2017008	Azeitador Continuo MC-TCAD	☑
2017009	Cerradora Somme 444	☑
2017010	Cravadeira CLU 50	☑
2017011	Computador portatil HP folio 9470	☑
2018001	Cadeira Base Treno Refª236	☑
2018002	Sofa Individual Napa Preta	☑
2018003	Armário Quadra 95X40X160 C/Fecho	☑
2018004	Secretária Delta Cinza	☑
2018005	Mesa Comp/Impre 65X45X80Melamina Cinza	☑
2018006	Armário Cinza 95X40X160	☑
2018007	Cadeira Plaza Costa Alta+Par Braços	☑
2018008	Cadeira Axis Fixa	☑
2018009	Secretária O.Net 180X80	☑
2018010	Armário O.Net 95X40X160c/Fecho	☑
2018011	Bloco Rodado 3 Gavetas	☑
2018012	Cadeira Direcção Syntax Preta	☑
2018013	Armário (Bastidor+Prateleiras+Travamentos)	☑
2018014	Secretária Quadra 180X80X72	☑
2018015	Armário Quadra 95X40X80 MAD c/Fecho	☑
2018016	Cadeira Crown CR501-Semi-Pele Preta	☑
2018018	Impressora HP 7500A	☑
2018019	Frigorífico	☑
2018021	Lava mãos inox comando joelho	☑
2018022	Porta paletes 2.5 ton	☑
2018023	Porta paletes inox 2T 540	☑
2018024	Empilhador Linde Mod E16L-01	☑
2018025	Cacifo metalico triplo 6P 1900*900*500	☑
2018027	Eq. para firewall Sophos XG 125	☑
2019001	Microondas	☑
2019002	Computador e monitor Dell 990SFF	☑

2019003	Computador Dell optiplex 990SFF	☑
2019005	Computador portátil Lenovo T4505	☑
2019006	Computador portátil Lenovo T4505	☑
2019007	Computador portátil Lenovo T4505	☑
2019008	Armário c/ prateleiras 1950*1000*420	☑
2019009	Balança inox B2005 75kg	☑
2019011	Electrobomba AIS316SSV-F15	☑
2019012	Impressora Laser OKI B6250QDN	☑
2019013	Máquina pelicula aderente 30163965	☑
2019014	Quadro electrico caldeiras e valvulas	☑
2019015	Maquina lavar loiça Ariston	☑
2019016	Computador e office Intel	☑
2019017	Maquina de dobrar tubo	☑
2019018	Maquina capsulas tipo 150-30SX	☑
2019019	Maquina de soldar	☑
2019020	Conservação empilhador electrico OM	☑
2019021	Conservação do esterilização	☑
2019022	Conservação das cravadeiras	☑
2019023	Conservação do edificio da fabrica	☑
2020001	Maquina de fechar frascos de vidro	☑
2020002	UPS EATON 5PX 3000I RT2U	☑
2020003	Viatura Citroen Berlingo 41-QQ-68	☑
2020004	Cravadeira 160 - maquina fechar latas	☑
2020005	Cacifo metalico Triplo 1900*900*500	☑
2020006	Porta paletes manual 203B04208882	☑
2020009	Racks com 5 metros	☑
2020010	Impressora multifunções MEC12710DW	☑
2020011	Cadeira escritorio 09.002420	☑
2020012	Computador DELL 3070	☑
2020013	Cadeira escritorio	☑
2020014	Estantes plástico	☑
2020015	Compressor Bitzer 6JE-25Y-40P	☑
2020016	Esterilizador surey inox 40	☑
2020017	Microondas 700w	☑
2020019	Carro ferramentas	☑
2020020	Secadores mãos automáticos	☑
2020021	Prateleiras	☑
2020022	Computador optiplex 9010DT	☑
2020023	Sistema de alimentação de latas conicas	☑
2020024	Passadeira de enchimento de residuos	☑
2020025	Central Telefónica	☑
2021002	Bancos em Inox	☑
2021003	Desumidificador 20L	☑
2021005	Microondas FLAMA	☑

2021006	Acronis Cyber Backup	☑
2021007	Lava mãos inox	☑
2021008	Esterilizador facas	☑
2021009	Porta paletes FPOM25 2.5T	☑
2021010	Racks 2.750mm	☑
2021011	Maq. destruidora papel	☑
2021012	Desumidificador 20L	☑
2021013	Impressora termica XP -C260K	☑
2021014	Video Projector Benq M5560	☑
2021015	Maquina impressão caixas cartão	☑
2021016	Tela tripe para Video Projector	☑
2021017	Escada Aluminio dupla	☑
2021018	SQL Server 2019	☑
2021019	Servidor HPE DL160 Gen10 4208	☑
2021020	Terminal ncomputing Mini Intel I5 com windows	☑
2021021	Disco externo 1TB	☑
2021022	Servidor HPE DL160 Gen10 4208 16G	☑
2021023	Portatil HP 250C8 i5	☑
2021024	Portatil HP 250C8 i5	☑
2021025	Licenças microsoft 365 business standart	☑
2021026	Rebarbadora	☑
2021027	Terminal ncomputing RX300 8GB	☑
2021028	Computador e monitor HP 600 4GB	☑
2021029	Computador e monitor HP 600 4GB	☑
2021030	Terminal facial e biometrico controle de assiduidade- Relogio Ponto	☑
2021031	Switch Cisco CB5350 24P	☑
2021032	Intercomunicador e comando	☑
2021034	Kioske Promocional	☑
2021037	Porta Paletes Inox PIP 2082	☑
2021038	Porta Paletes Inox PIP 2082	☑
2021039	Balança Inox 30Kg*10g	☑

Listagem de ativos transmitidos - Lisboa (Alverca)

Ficha	Descrição	
2016002	Computador N3540 4GB 1TB	☑
2016003	Armazém de Alverca	☑
2016005	Estante Cantoneira perfurada	☑
2016007	Porta Paletes 2.5 ton com rodas de nylon	☑
2016009	Cadeira IKEA	☑
2016010	Mesa IKEA	☑
2016011	Estante IKEA branca	☑
2016012	Cadeiras Staples	☑
2016013	Escada com grade proteção	☑
2016014	Bloco gavetas 33*33 Ikea	☑
2016015	Móvel expositor Ikea	☑
2016016	Secretária 160*80 Ikea	☑
2016019	Prateleira racks	☑
2016020	Empilhador Manitou ME45	☑
2018026	Computador portatil Acer TMP2510-G2-M	☑
2019010	Computador portatil Lenovo T4505	☑
2020007	Impressora multifunções HP laser 135w	☑
2020008	Racks para Alverca	☑
2021001	Viatura Fiat AE-12-TB	☑
2021036	Impressora HP Officejet Pro 9022	☑
		☑

ANEXO IV

Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Produção

RECEÇÃO DE PEIXE FRESCO

1. Proceder à pesagem e à atribuição do lote.
2. Armazenar o peixe em gelo; cozer o peixe ou congelar em salmoura:

   2.1 Armazenagem em gelo: Lavar e acondicionar o peixe com uma camada de gelo; e armazenar na câmara de descongelação

   2.2 Congelação em salmoura (Opcional).

RECEÇÃO DE PEIXE CONGELADO

1. Atribuir o lote;
2. Separar o peixe por tamanhos; e
3. Proceder à pesagem dos cestos de peixe e armazená-los na câmara de congelados.

COZEDURA DO PEIXE

1. Proceder ao corte do peixe, se:
   a. O peso do peixe for superior a 3.2 Kg - cortar apenas a cabeça.
   b. O peso do peixe for superior a 20 Kg (aproximadamente) - cortar a cabeça, barbatanas caudal, dorsais e ventrais, proceder a um corte longitudinal em todo o peixe, um outro corte transversal a meio do peixe, e se necessário ainda dois cortes longitudinais em cada uma das secções resultantes do corte transversal;
2. Colocar o peixe em cestas e estas em chassis;
3. Pesar;
4. Proceder à lavagem do peixe no tanque;
5. Após a lavagem, colocar os chassis nas bacines de cozedura contendo a salmoura;
6. Retirar os chassis após cozedura, e arrefecer com duches de água;
7. Pesar;
8. Continuar o arrefecimento em câmara de refrigeração.

ZONA DE LIMPEZA DE PEIXE

1. Proceder à limpeza do peixe com o auxílio das facas fornecidas pela Empresa.
2. PROCESSO DE LIMPEZA**:** Retirar a pele, espinhas, hematomas e o oxidado do peixe, resultando os lombos, o sangacho, os pedacinhos e o engodo;
    a. O sangacho, os pedacinhos e os lombos são separados para diferentes caixas:
        i. Caixas contendo pedacinhos e lombos: são acompanhadas por um cartão identificando a funcionária que escolheu; uma funcionária recolhe e pesa as caixas, introduzindo no computador os pesos, colocar as caixas em paletes distintas para cada produto; identifica as paletes com o respetivo lote e produto.
        ii. Caixas contendo sangacho: uma funcionária recolhe e vai colocando numa palete, identificando as paletes com o respetivo lote/sub-lote e produto e pesa.

ENLATAMENTO, AZEITAMENTO E CRAVAÇÃO

Enlatamento Manual:

Filete/Troncos

1. Proceder ao enlatamento conforme procedimento específico para cada tipo de produto;
2. Colocar na passadeira as cestas com os produtos com um cartão identificando a funcionária;
3. Para o caso das especialidades, estas são produzidas na sala dos molhos.
4. A funcionária responsável pelo enlatamento, deve:
    a. Colocar as caixas contendo o desperdício em paletes, identificar o lote e o produto, quando completas ou terminado um sub-lote, pesar.
5. Identificar o filete/troncos e o desperdício com o respetivo lote e identificar a marca do filete/troncos;

Enlatamento semi-automático:

Pedaçinhos, Posta, Sangacho

1. Proceder ao enlatamento conforme procedimento específico para cada tipo de produto.
    - Após o enlatamento manual e semiautomático controlar os pesos

Azeitamento (colocação dos molhos):

1. Os molhos podem ser óleo, azeite, salmoura, molho de tomate/picante, outros.

Cravação:

- Abastecer azeitador com o molho; e
- Abastecer tampos.

O controlo visual da cravação é realizado regularmente pela funcionária responsável pela cravação.

Lavagem das Latas:

1. As latas são lavadas em água quente;
2. As latas caem para os cestos que se encontram em tanques de água (efeito amortizador);
3. Colocar os cestos na zona de esterilização.

ZONA DE ESTERILIZAÇÃO

1. Colocar em cada cesto (estão numerados) um talão próprio preenchendo-o com as seguintes informações:
    a. Fita testemunho;
    b. N.º do cesto;
    c. Data;
    d. N.º do autoclave;
    e. N.º da esterilização;
    f. Lote;
    g. Nome do produto; e
    h. Assinaturas dos responsáveis.
2. Colocar os cestos na autoclave e proceder à esterilização;
3. Retirar os cestos dos autoclaves, deixar arrefecer;
4. Colocar as latas na máquina de lavagem e secagem e encaminhar as latas para o armazém.

RECEÇÃO DE MATÉRIAS SUBSIDIÁRIAS

1. Atribuir lote interno. Ambos os lotes (do Fornecedor e Interno) são lançados no “Primavera”;

2. Armazenar as matérias-subsidiárias no local correto. Ter em atenção aos produtos que contêm alergénios;

3. Armazenar o óleo e o azeite em cisternas próprias.

RECEÇÃO DE MATERIAIS E EMBALAGENS

1. Atribuir o lote;

2. Armazenar materiais no armazém;

CODIFICAÇÃO, ARMAZENAGEM & EXPEDIÇÃO

1. Marcar as latas automaticamente na passadeira com o *inkjet*, identificando o lote e a data de validade;
2. Conforme a marca do produto, as latas podem ser:
    a. Colocadas diretamente em caixas;
    b. Colocadas só em packs;
    c. Colocadas em packs e depois em caixas;
    d. Rotuladas, cintadas ou encartonadas e colocadas em caixas;
    e. Rotuladas, cintadas ou encartonadas, colocadas em packs e depois em caixas;
3. Constituir packs: as latas são colocadas na máquina retráctil que faz os packs automaticamente;
4. Rotular: as latas são rotuladas pela máquina (ter atenção que o rótulo é do produto que se encontra na lata);
5. Encartonar: após o *inkjet* as latas são encartonadas seguindo a linha de produção;
6. Marcar as caixas: as caixas que se encontram espalmadas são colocadas uma por uma na máquina*;* é marcado o lote, o código veterinário, a data de validade o produtor e a morada; em algumas caixas é impresso o logótipo do produto (quando solicitado pelo cliente ou outras informações adicionais);
7. Encaixotar: montar as caixas, colocar as latas e fechar a caixa;
8. Paletizar: à medida que o produto é encaixotado, as caixas vão sendo colocadas em paletes; consoante o tipo/ formato de produto é colocado um número máximo de caixas por palete; quando uma palete está completa, é colocada com apoio de uma máquina para o efeito, película aderente em volta da mesma; é colocada a *ficha de identificação* que contém as seguintes informações:
    - Nº de caixas ou nº de caixas de cada lote quando a palete é constituída por mais de um lote;
    - Nº da palete;
    - Nome do produto;
9. Armazenar: as paletes podem ser armazenadas ou colocadas em contentores à medida que são constituídas. Armazenar segundo a regra FIFO (*first in first out)*;
10. Expedição: o produto pode ser expedido em contentores ou em veículos de mercadorias.

ANEXO V

Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Qualidade e Segurança Alimentar

Funções **Chefe de Laboratório & *Quality Assurance***	**Responsabilidades**
Sistema de Gestão da Segurança Alimentar	1. Co-Coordenar a Equipa de Segurança Alimentar/HACCP, com a Direção de Qualidade.
	2. Assegurar que o SGSA é aplicado e cumprido na íntegra.
	3. Assegurar o cumprimento do GSA 19: plano de verificação do Sistema de Gestão e Segurança Alimentar.
	4. Estabelecer a ligação com as partes externas em assuntos relacionados com o SGSA, nomeadamente, entidades oficiais, clientes, fornecedores e assessores.
	5. Avaliação / libertação de produto sob reserva e produto não conforme.
	6. Verificação do cumprimento da legislação em vigor.
	7. Realizar revisões anuais ao SGSA.
Gestão da Qualidade	8. Revisão de Procedimentos, Instruções de trabalho e outros documentos com impacto na Segurança Alimentar.
	9. Acompanhar e avaliar a receção de matérias-primas, matérias subsidiárias e materiais e embalagens.
	10. Controlo e verificação do cumprimento do plano analítico (validação dos boletins analíticos).
	11. Gestão de não conformidades, reclamações e produto não conforme.
	12. Supervisionar (através de visitas às instalações não anunciadas) a limpeza e higiene das instalações. Verificar o estado geral das instalações e dos equipamentos.
	13. Colaborar com todos os departamentos, de forma a potencializar o melhoramento contínuo das boas práticas, e do cumprimento dos procedimentos e instruções de trabalho.
Técnicos de Laboratório de Controlo de Qualidade	14. Fazer a monitorização diária das temperaturas dos locais com temperatura condicionada/controlada.
	15. Avaliar as caraterísticas sensoriais do peixe cozido e congelado.
	16. Acompanhar a produção e o produto, de forma a verificar se cumpre com as especificações.

	17. Visar os gráficos de registo dos tratamentos térmicos das esterilizações.
	18. Controlar e registar os pesos em fichas próprias. Assegurar o controlo metrológico de acordo com a legislação aplicável.
	19. Controlar a cravação (destrutiva e não destrutiva).
	20. Proceder às provas de incubação.
	21. Determinações de variáveis, tais como: Sal, pH e outros relevantes para um controlo de qualidade qualitativo e quantitativo (ex: determinação do teor de sal, histamina, etc.).
	22. Controlo da rastreabilidade (controlo de lotes).

MOD GSA 19: plano de verificação do Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar, no Anexo XV.

ANEXO VI

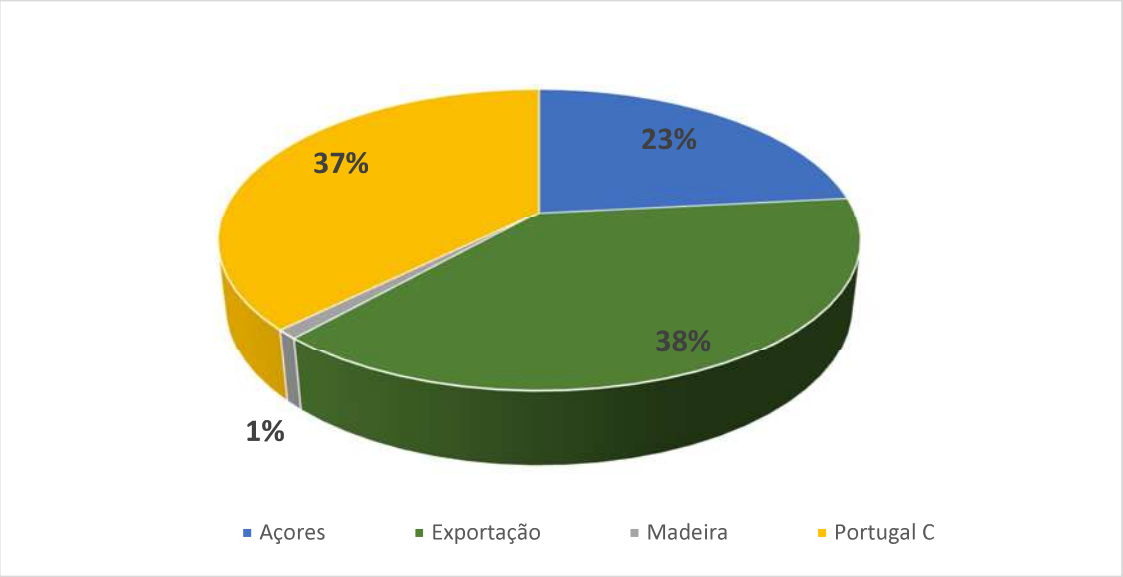
Atividades Regulares da Santa Catarina na Ótica da Área Comercial & Marketing

Responsáveis de Mercados / Contas de Clientes:

- Gerem e monitorizam a área geográfica de vendas sobre a qual têm responsabilidade direta;
- Planeiam, dirigem e coordenam as atividades relacionadas com a venda dos diversos produtos da empresa;
- O seu objetivo principal é assegurar que, através da comercialização e distribuição dos seus produtos, a empresa tenha o maior volume possível de receitas potenciando o maior lucro;
- São responsáveis pelo acompanhamento do plano de vendas em vigor de forma a serem atingidos os resultados previstos;
- Supervisionam os stocks de produto acabado em todos os Armazéns da Empresa (Fábrica, São Miguel e Lisboa);
- Elaboram e analisam os relatórios de vendas;
- Assistem na rastreabilidade dos lotes;
- Participam em todas as atividades necessárias de Marketing e Publicidade, tais como Exposições e Feiras sempre que necessário à divulgação da Marca e da Imagem da Santa Catarina Indústria Conserveira.

Sumário do Plano Vendas 2022:

Rótulos de Linha	Soma de Valor Total 2022	%
Açores	2 027 114,95 €	**23%**
Exportação	3 323 914,10 €	**38%**
Madeira	84 480,00 €	**1%**
Portugal C	3 242 964,34 €	**37%**
Total Geral	**8 678 473,38 €**	100%



Plano de Atividades de Marketing 2022:

Participação nas Feiras & Exposições a realizar (previsão):

- SISAB 2022 ou similar, em Lisboa
- Alimentaria em Portugal
- Feira Nacional da Agricultura em Santarém (junho 2022)
- *Taste Azores*, Porto e Lisboa
- SIAL, Paris
- Feiras de Conservas na SONAE, INSCO, AUCHAN e El Corte Inglés
- Lançamento de uma nova apresentação de Conservas, colecionável e com um cunho histórico ligado à Ilha de São Jorge

ANEXO VII

Metas de Exploração

Por forma a salvaguardar a capacidade produtiva da unidade fabril e todos os elementos integrantes do estabelecimento, o adjudicatário compromete-se a cumprir as metas de exploração definidas por referência aos indicadores operacionais que a seguir se indicam:

1. EBITDA anual mínimo de acordo com o previsto no Plano de Exploração apresentado, admitindo-se uma variação de 50% face ao valor previsto para cada ano;
2. Volume de Vendas anual de conservas superior a € 7.500.000,00 (sete milhões e quinhentos mil euros);
3. Volume de Vendas anual mínimo de conservas das marcas que a seguir se indicam:
    a. Bela Aurora e Petiscada (em conjunto)----------€ 699.218,12 (seiscentos e noventa nove mil duzentos e dezoito euros e doze cêntimos);
    b. Bonito dos Açores----------€ 250.677,79 (duzentos e cinquenta mil seiscentos e setenta e sete euros e setenta e nove cêntimos);
    c. Santa Catarina----------€ 3.386.125,00 (três milhões trezentos e oitenta e seis mil e cento e vinte cinco euros).

ANEXO VIII

Lista de legislação aplicável à atividade

Cultura de Segurança Alimentar:

- Regulamento (UE) n.º 382/2021 da Comissão de 3 de março de 2021 (que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos (Texto relevante para efeitos do EEE).

Contaminantes do peixe (cádmio, chumbo, mercúrio, PCB's, Dioxinas, estanho):

- Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro de 2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (e posteriores alterações).

Histamina/microbiologia:

- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (e posteriores alterações).

Águas:

- Água de consumo - A apreciação da conformidade é efetuada segundo o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 152/2017, de 7 de dezembro, e incide apenas nos parâmetros que apresentam valor limite. De acordo com este diploma, as incertezas não são incluídas na apreciação da conformidade.

- Águas residuais - A apreciação da conformidade é efetuada segundo o Anexo XVIII do Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de agosto, e incide apenas nos parâmetros que apresentam valor limite.

ETAR:

- Decreto-Lei nº 236/98, de 1 de agosto: Estabelece normas, critérios e objectivos de qualidade com a finalidade de proteger o meio aquático e melhorar a qualidade das águas em função dos seus principais usos.

- Decreto Legislativo Regional nº18/2009/A, de 19 de outubro: Fixa o regime jurídico da recolha, tratamento e descarga de águas residuais urbanas na Região Autónoma dos Açores.

METROLOGIA: Pesos/pré-embalados:

- Controlo Metrológico de pré-embalados – Portaria nº 1198/91, de 18 de dezembro: Aprova o Regulamento do Controlo Metrológico das Quantidades dos Produtos Pré-Embalados;

- OIML R87:2004 (*International Recommendation: Quantity of product in prepackages*) - (OIML) ORGANISATION INTERNATIONALE DE MÉTROLOGIE LÉGALE

- Decreto-Lei nº 2918/90, de 20 de setembro - Estabelece o regime de controlo metrológico de métodos e instrumentos de medição.

Balança de controlo dos pré-embalados (Classe de exatidão: II):

- Balança verificada de acordo com a Portaria n.º 225/85, de 20 de abril - Aprova o Regulamento do Controle Metrológico de Instrumentos de Pesagem de Funcionamento não Automático.

- Portaria n.º 1322/95, de 8 de novembro - Aprova o Regulamento do Controlo Metrológico dos Instrumentos de Pesagem de Funcionamento não Automático.

Registadores automáticos de temperatura:

- Registadores Verificados pelo INOVA de acordo com a Portaria nº 1129/2009, de 1 de outubro que aprova o Regulamento do Controlo Metrológico dos Instrumentos de Medição e Registo da Temperatura a Utilizar nos Meios de Transporte nas Instalações de Depósito e Armazenagem dos Alimentos a Temperatura Controlada e revoga a Portaria n.º 1150/97, de 12 de Novembro.

Emissões gasosas:

- Valores limite de emissão definidos legalmente (Portaria nº 95/2016, de 9 de setembro).

- Planos de monitorização, VLE específicos, isenções concedidas no âmbito do Decreto Legislativo Regional nº 32/201/A, de 13 de julho.

vi. Em termos de periocidade de monitorização:

Direção Regional do Ambiente e Alterações Climáticas • Rua Cônsul Dabney, Colónia Alemã • Apartado 140 • 9900-014 HORTA
Telefone: (+351) 292 207 300 • Fax: (+351) 292 240 901 • E-mail: info.draac@azores.gov.pt

i. Os poluentes monóxido de carbono, óxidos de azoto, compostos orgânicos voláteis, sulfureto de hidrogénio e vanádio podem passar a uma periodicidade de monitorização para uma vez de 3 em 3 anos, ao abrigo do n.º 4 do artigo 53.º do Decreto Legislativo Regional n.º 32/2012/A, sendo a próxima monitorização obrigatória em 2024;

i. Os poluentes monóxido de carbono, óxidos de azoto, compostos orgânicos voláteis, sulfureto de hidrogénio e vanádio podem passar a uma periodicidade de monitorização para uma vez de 3 em 3 anos, ao abrigo do n.º 4 do artigo 53.º do Decreto Legislativo Regional n.º 32/2012/A, sendo a próxima monitorização obrigatória em 2024;

ii. Os poluentes partículas, dióxido de enxofre e níquel continuam sujeitos a monitorização pontual, duas vezes a cada ano civil, com um intervalo mínimo de dois meses entre medições, de acordo com o nº. 1 do artigo 53.º do Decreto Legislativo Regional n. º32/2010/A;

vii. Os resultados das monitorizações deverão ser comunicados a esta Direção Regional num prazo de 60 dias seguidos contados da data da realização da monitorização.

Com os melhores cumprimentos,

A Diretora de Serviços da Qualidade Ambiental

Sónia Santos

Calibração:

Legislação - Controlo Metrológico de Métodos e Instrumentos de Medição

- Decreto-Lei n.º 291/90 que estabelece o regime de controlo metrológico de métodos e instrumentos de medição

Regulamentos

- Portaria n.º 422/98, de 21 de julho: Aprova o Regulamento de Controlo Metrológico dos Manómetros, Vacuómetros e Manovacuómetros.

- Portaria n.º 1322/95, de 8 de novembro: Aprova o Regulamento do Controlo Metrológico dos Instrumentos de Pesagem de Funcionamento não Automático.

- Portaria n.º 962/90, de 9 de outubro: Aprova o Regulamento Geral do Controlo Metrológico.

Controlo oficial:

- 14/DSSA/2018 de 12 de abril - Procedimento de atuação em caso de deteção de incumprimentos no âmbito do PACE Géneros Alimentícios.

- Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos (realizado pela Divisão de Veterinária da Secretaria Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural).

Recipientes/ Equipamentos sob pressão:

- Decreto-Lei n.º 97/2000, de 25 de maio:

VIGÊNCIA CONDICIONAL: Revogado pelo Decreto-Lei nº 90/2010, 22 de julho: Artigo 3.º - Norma revogatória; aos pedidos de registo e de licenciamento em curso à data de entrada em vigor do presente Regulamento é aplicável o regime constante do Decreto-Lei n.º 97/2000, de 25 de maio. Indica os diversos tipos de equipamentos sob pressão e contendo uma disciplina apropriada e unificada relativa às condições em que podem ser efetuados com segurança a instalação, funcionamento, reparação e alteração de equipamentos sob pressão. O presente Regulamento aplica-se a todos os equipamentos destinados a conter um fluido (líquido, gás ou vapor) a pressão diferente da atmosférica, aos quais é dada a designação "equipamentos sob pressão".

ANEXO IX

Lista de Investimentos Mínimos

Independentemente da estratégia de produção que vier a ser definida pelo adjudicatário e das certificações que o adjudicatário é obrigado a manter, nos termos melhor definidos no Caderno de Encargos, bem como dos níveis de operacionalidade que se mostra necessário assegurar para a salvaguarda do ativo cedido, o adjudicatário encontra-se obrigado à realização dos seguintes investimentos nos termos e prazos referidos no Caderno de Encargos:

1. Recondicionamento do pavimento no edifício da unidade fabril, nas áreas de produção;
2. Instalação e manutenção de uma Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR) de acordo com a tipologia dos exfluentes produzidos pela unidade fabril e as especificações técnicas exigíveis, em cada momento, pelas certificações alimentares, ambientais e outras em vigor;
3. Reparação ou substituição do tanque de congelação;
4. Revisão das partes integrantes do sistema de refrigeração da unidade fabril (tais como as câmaras, os compressores, os condensadores e a máquina de gelo)
5. Substituição das bancadas de limpeza de peixe e enlatamento manual.
6. Aquisição da nova máquina de cravar para formatos de 215mm e 150mm de diâmetro.
7. Máquina de empacotar peixe do tipo “Herfraga”
8. Máquina de cravar de diâmetro de 99 mm.
9. Reservatório de águas pluviais para usos industriais.
10. Caldeira de produção de vapor através da biomassa (péletes).
11. Remodelação do Armazém de embalagens e de produto final com o incremento da sua capacidade em pelo menos 10%.
12. Máquina para empacotar cartonetes em latas de 120g.
13. Máquina de embrulhar latas de 120g.
14. Revisão geral ao sistema de vapor.
15. Instalação de um sistema de controlo remoto dos controladores dos autoclaves.
16. Sistema informático novo de controlo de produção e de rastreabilidade.
17. Ampliação da área social da empresa, e dos equipamentos de higiene e de arrumação individual.
18. Revisão geral dos instrumentos de movimentação de carga (empilhadores, outros).

Sem prejuízo do elenco apresentado, no prazo de um ano após o início da vigência do contrato o adjudicatário poderá propor à Santa Catarina, S.A. um plano de investimentos mais abrangente.

Nesse momento, a Santa Catarina, S.A. irá averiguar, no prazo de um mês após a apresentação do plano de investimentos e a disponibilização de todos os elementos solicitados, se os investimentos constantes do plano apresentado permitem a realização dos mesmos fins que os constantes do elenco acima apresentado, comunicando a sua decisão ao adjudicatário.

Caso a proposta do adjudicatário venha a ser aprovada, o cumprimento do requisito de realização dos investimentos mínimos passará a ser averiguado por referência à execução do plano de investimentos proposto e aceite pela Santa Catarina, S.A.

Santa Catarina S.Jorge · Açores	**SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR**
	Anexo X - Código de Boas Práticas na Santa Catarina Indústria Conserveira

ÍNDICE

1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO 2

2. DOCUMENTOS E REGISTOS ASSOCIADOS 2

3. DEFINIÇÕES 2

4. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES 3

4.1. Enquadramento 3

4.2. Conceção e Instalações 3
4.2.1. Requisitos das Instalações 4
4.2.1.1. O Pavimento 4
4.2.1.2. As Paredes 4
4.2.1.3. As Janelas 4
4.2.1.4. As Portas 4
4.2.1.5. Os Tetos 5
4.2.1.6. Os Vestiários e WC 5
4.2.2. Requisitos dos Equipamentos 6
4.2.2.1. Extintores 6
4.2.2.2. Equipamento de Iluminação 6
4.2.2.3. Ar e Equipamento de Ventilação 6
4.2.2.4. Armadilhas de Insetos e Roedores 6
4.2.2.5. Motores e Compressores, Caldeira 7
4.2.2.6. Equipamento Elétrico e Energia 7
4.2.2.7. Equipamento de Higienização 7
4.2.2.8. Paletes e Estrados 7
4.2.3. Adequação do Equipamento e Acessibilidade para Limpeza 8

4.3. Controlo das Operações 8
4.3.1. Perigos e Avaliação do Risco 9
4.3.1.1. Contaminação Biológica 9
4.3.1.2. Contaminação Química 10
4.3.1.3. Contaminação Física 11
4.3.1.4. Requisitos de Qualidade 12
4.3.1.5. Contaminação Cruzada 12
4.3.2. Requisitos Relativos às Matérias-Primas 13
4.3.3. Processamento 13
4.3.4. Água 14
4.3.4.1. Tratamento da Água 14
4.3.5. Documentação e Manutenção de Registos 14
4.3.6. Procedimentos de Retirada do Mercado 14

4.4. Manutenção e Limpeza 15
4.4.1. Requisitos da Manutenção 15
4.4.2. Requisitos de Higienização 15
4.4.3. Requisitos do Controlo de Pragas 15
4.4.4. Requisitos da Gestão de Resíduos 16
4.5. Higiene Pessoal 17
4.5.1. Saúde e Doenças 17
4.5.2. Visitantes e prestadores de serviços 17
4.6. Transporte 18
4.7. Informação Sobre os Produtos e Consciência do Consumidor 18
4.8. Formação 18

5. HISTÓRICO DO DOCUMENTO 19

1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente **Código de Boas Práticas (CBP)** é o procedimento que resume todos os Procedimentos definidos pela Santa Catarina Indústria Conserveira S.A, **elaborado de acordo com as orientações do *Codex Alimentarius*, para garantir que estão estabelecidos os princípios gerais de higiene alimentar essenciais para assegurar a segurança e a adequação dos alimentos ao consumo.**

Este procedimento é aplicável a todos os colaboradores.

2. DOCUMENTOS E REGISTOS ASSOCIADOS

Os documentos e registos associados a cada prática estão identificados em cada um dos pontos seguintes.

3. DEFINIÇÕES

Cada procedimento define os termos e definições necessários ao entendimento do mesmo. No presente documento foram considerados pertinentes:

Água potável – Água própria para consumo humano, que respeita os parâmetros organoléticos e microbiológicos legislados.

Alimento seguro – Alimento que não representa perigo para a saúde do consumidor.

Segurança alimentar – Garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização pretendida.

Conformidade – Cumprimento de uma determinada norma, documento normativo, disposição, requisito ou características referentes a produto, serviço, contrato, projeto ou documento, devidamente identificado.

Contaminação – Presença de qualquer matéria anormal num alimento, quer seja de origem química, física ou biológica, podendo provocar um efeito adverso na saúde de quem o consome.

Controlo – Conjunto regular de ações levadas a cabo destinadas a garantir que os procedimentos definidos para as operações são seguidos e que os limites críticos definidos não são ultrapassados.

Desinfeção – Redução, por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos, do número de microrganismos no ambiente, para um nível que não comprometa a segurança e a adequação dos alimentos.

Instalação – Qualquer edifício ou área em que os alimentos são manuseados e as zonas adjacentes sujeitas à mesma direção.

Limpeza – Remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidade, gordura ou outra matéria indesejada.

Registo – Documento resultante das atividades de monitorização.

4. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

4.1. Enquadramento

Todos os intervenientes do sector alimentar devem conhecer as regras básicas de higiene, qualidade e Segurança Alimentar, uma vez que são responsáveis pela produção dos géneros alimentícios comercializados e pelas consequências que destes possam advir.

Salientam-se as intoxicações alimentares, que correspondem a importantes fontes de descontentamento e perda de clientes, além de poderem constituir um grande perigo para a saúde do consumidor.

Cada interveniente do setor alimentar deve responsabilizar-se pela higiene e segurança dos géneros alimentícios desde a receção até à chegada ao seguinte elemento da cadeia, passando pelas diversas etapas de manipulação.

A maioria das regras de higiene e segurança alimentar são de senso comum, embora existam requisitos definidos em legislação e documentos normativos. Por vezes, estas regras são esquecidas por parecerem irrelevantes à primeira vista, mas podem fazer a diferença entre um alimento seguro e um alimento contaminado.

Assim, em Santa Catarina Indústria Conserveira, é feito o controlo sistemático dos requisitos legais e de outros, bem como a análise da aplicabilidade na atividade.

Santa Catarina faz parte do Estabelecimento Classe A e tem C.A.E. (S): 10203. O seu número de Controlo Veterinário é: PT C213 1P CE.

4.2. Conceção e Instalações

A natureza das operações realizadas nas instalações são industriais, pelo que os edifícios, os equipamentos e as instalações estão localizados, projetados e construídos de forma a garantir, que:

- A contaminação seja minimizada;
- O projeto e a configuração permitam realizar a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas e minimizem a contaminação pelo ar;
- As superfícies e os materiais, em especial que se encontram em contacto com os alimentos, não sejam tóxicos em função da utilização prevista e que, quando necessário, sejam adequadamente duráveis e fáceis de manter e de limpar;
- Quando seja adequado, que se disponha de instalações apropriadas para controlo da temperatura, da humidade e de outros fatores;
- Exista uma proteção efetiva contra o acesso (*Food Defense*) e a instalação de pragas.

As instalações de Santa Catarina, estão localizadas em 3 edifícios distintos. Existe um edifício principal, em que estão localizadas as áreas de receção, armazenagem, preparação, produção, embalamento, armazém e expedição. Um edifício secundário/ adjacente em que se encontra os Serviços Administrativos e o Laboratório. Por fim, um edifício para o refeitório, vestiários, casa da caldeira, saleiro, oficina de manutenção, e arquivos.

Assim, consideramos que as instalações se encontram:

- Fora de áreas ambientalmente poluídas ou de atividades industriais que constituam um risco grave de contaminação dos alimentos;
- Fora de áreas em que os resíduos, líquidos ou sólidos não possam ser eficazmente removidos. Aliás, os resíduos estão colocados em áreas identificadas e são regularmente removidos

E o equipamento está localizado de forma a:

- Permitir a manutenção e a limpeza adequada;
- Funcionar de acordo com a sua utilização prevista;
- Facilitar as boas práticas de higiene, incluindo a monitorização.

O *layout atual* da fábrica tem algumas dificuldades em cumprir **"marcha em frente"**, devido às instalações serem antigas. De qualquer modo estabeleceram-se regras de modo a minimizar possíveis cruzamentos e consequentes alterações indesejáveis no produto final.

4.2.1. Requisitos das Instalações

Materiais constituintes das superfícies das instalações, em geral:

- Composição adequada ao fim a que se destina;
- Impermeável, liso, lavável e desinfetável;
- Resistente ao calor, golpes e higienização repetida;
- Natureza inerte (não provocar alterações das caraterísticas organoléticas e de composição dos produtos);
- Que evitem a acumulação de sujidade e a formação de condensações e de bolores.

4.2.1.1. O Pavimento

- Resistente (ao calor, golpes, agentes de higienização e a grandes pesos, quando aplicável);
- Antiderrapante, de forma a evitar quedas ou outros acidentes de trabalho, nos locais apropriados;
- Esgotos com grelhas amovíveis com espaçamento que permita o rápido escoamento das águas e que evite a passagem de resíduos ou roedores, nos locais onde tal seja necessário.

4.2.1.2. As Paredes

- Material liso, lavável e impermeável que permita uma fácil higienização e manutenção nas áreas de produto acabado e de expedição;
- De cores claras, com o intuito de que qualquer sujidade seja facilmente visível.

4.2.1.3. As Janelas

- Altas
- Redes mosquiteiras nas janelas que comunicam diretamente com o exterior para impedir a entrada de insetos, estas redes devem ser amovíveis de forma a facilitar a sua limpeza.
- Deve existir pelicula nos vidros, de forma a evitar estilhaços após quebra.

4.2.1.4. As Portas

- Material inalterável (resistente ao impacto e alterações ambientais);
- Com fecho eficaz, vedando completamente quando fechadas (ajustamento completo ao pavimento e paredes), principalmente em portas que comunicam diretamente com o exterior;

- Manter as portas fechadas, particularmente as que comunicam com o exterior, estas só devem ser abertas aquando da entrada ou saída de pessoas ou materiais;
- Deve existir pelicula nos vidros, de forma a evitar estilhaços após quebra.

4.2.1.5. Os Tetos

- Cor clara;
- Ausência de goteiras ou vazamentos, devendo ser utilizada uma tinta antifúngica para evitar esta situação;
- Deverão ser construídos com material de fácil higienização.

4.2.1.6. Os Vestiários e WC

- Encontram-se no exterior (em local isolado das áreas de produção);
- Vestiários comunicam diretamente com a zona dos chuveiros;
- Instalações sanitárias e chuveiros separados por sexo. Com água canalizada, ventilação e iluminação suficientes.
- Paredes em material impermeável e claro até, pelo menos, 1,5m;
- Pavimento com declive até ralos com sifões;
- Um lavatório fixo por cada grupo de dez trabalhadores, ou fração trabalhando simultaneamente. Torneiras de acionamento não manual (de pedal) munidos com água quente;
- Presença de dispositivo de sabonete desinfetante e de secador automático (ausência de panos/toalhas);
- Uma casa de banho por cada grupo de dez trabalhadores, ou fração trabalhando simultaneamente, com autoclismo, papel higiénico, vassoura de limpeza de sanita (em material imputrescível) e respetivo recipiente. Trinco na porta;
- Recipientes de lixo com tampa, pedal e sacos descartáveis;
- Cabine de banho com chuveiro por cada grupo de dez trabalhadores, ou fração que cesse simultaneamente o trabalho;
- Assentos adequados relativamente ao material e número;
- Cacifos adequados: individuais, bicompartimentados, com porta e fechadura, orifícios de arejamento e as dimensões mínimas de 150cm de altura e 40cm de largura e de profundidade. Todos os objetos pessoais devem ser colocados no interior dos cacifos. Deve existir separação física entre roupa pessoal e fardamento. Sobre e sob os cacifos não devem ser colocados quaisquer objetos.

Estes requisitos estão de acordo com a NP 1116: 1975 e sucessivas alterações.

4.2.2. Requisitos dos Equipamentos

- Devem garantir sempre uma laboração eficaz de alimentos seguros e permitir o acesso adequado para a higienização, manutenção e controlo de pragas da área circundante;
- Materiais constituintes das superfícies dos equipamentos em geral:
  - Composição adequada ao fim a que se destina e resistente à corrosão;
  - Impermeável, liso, lavável e desinfetável;
  - Resistente ao calor, golpes e higienização repetida;
  - Natureza inerte e sem substâncias tóxicas, contaminantes ou estranhas;
  - Que evitem a acumulação de sujidade e a formação de condensações e de bolores.

4.2.2.1. Extintores

- Em local visível, de fácil acesso, devidamente identificado e verificado;
- A quantidade de extintores existentes no estabelecimento deverá ser a adequada às suas dimensões e atividade.

4.2.2.2. Equipamento de Iluminação

- Com potência adequada ao local onde se encontra;
- Todas as lâmpadas devem apresentar proteção física estanque com material inquebrável que não altere as cores naturais dos produtos.

Todo o sistema é verificado regularmente pela equipa da manutenção e cumpre os requisitos aplicáveis.

As lâmpadas nas áreas onde o produto se encontra exposto estão inventariadas e são controladas semanalmente quanto à sua quebra.

4.2.2.3. Ar e Equipamento de Ventilação

- Este sistema permite:
  - Minimizar a contaminação dos alimentos (ex: poeiras, bolores, etc.);
  - Controlar os odores que possam afetar as características organoléticas dos alimentos.

4.2.2.4. Armadilhas de Insetos e Roedores

O controlo de roedores e insetos é assegurado por contrato com empresa *Carreiro e Cavaco*, especializada em Controlo de Pragas.

É efetuado um programa de controlo a partir da verificação das necessidades de intervenção, fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados; marcação na planta dos locais abrangidos pelo programa e respetivas atualizações.

A empresa contratada faz o controlo de roedores e baratas.
O controlo de insetos voadores é assegurado pela colocação de insetocoladores nas entradas da fábrica e pela colocação de redes mosquiteiras em todas as janelas. A sua manutenção e bom funcionamento são de responsabilidade dos Técnicos de Manutenção e do Controlo de Qualidade da Empresa, que verifica diariamente o estado de funcionamento dos insetocoladores.

A manutenção dos aparelhos é realizada sempre que seja necessário (ver Instrução de Trabalho de Monitorização de Insetocoladores)

- Não utilizar insetocoladores ou iscos abertos nem armadilhas de spray nas zonas de produção;
- Deve-se dar preferência à colocação de iscos tóxicos junto às entradas de portas no exterior, fazendo barreira para o interior, evitando que estes sejam colocados sobre locais de permanência de géneros alimentício.

Internamente, é feita a verificação e tratamento da informação disponibilizada pelo fornecedor.

Estes requisitos estão de acordo com a Portaria nº 98/2012.

4.2.2.5. Motores e Compressores, Caldeira

- Necessitam de estar protegidos por portas com respiradouros ou grelhas;
- A orientação deste equipamento deve ser de tal forma que o ar captado seja inócuo.
- Não são utilizados produtos químicos na caldeira
- O ar comprimido entra em contacto direto com as latas na linha de produção. São realizadas análises microbiológicas.

4.2.2.6. Equipamento Elétrico e Energia

Todos os cabos elétricos devem apresentar proteção, assim como as tomadas de eletricidade.

4.2.2.7. Equipamento de Higienização

Os equipamentos e utensílios devem ser selecionados tendo em consideração a sua utilização, de forma a evitar riscos de contaminação dos alimentos (ex: pêlos de escovas, fios de pano). É utilizado o código de cores para os materiais, equipamentos e utensílios de limpeza de forma a evitar contaminações cruzadas.

Todo o material de higienização deve ser armazenado em local próprio (sala ou armário) devidamente separados e identificados e não devem permanecer nos locais de trabalho durante a laboração.

4.2.2.8. Paletes e Estrados

Devem ser de material liso, resistente ao choque e à corrosão, não tóxico e de fácil higienização. Os materiais mais aconselhados são o PVC, aço inoxidável ou outro material adequado.

O estado das paletes e estrados em PVC são controlados para evitar que se introduzam perigos físicos no ambiente produtivo.

São utilizadas paletes de madeira apenas para o transporte de produto acabado. Antes da paletização, é colocada uma folha de cartão entre as caixas e a própria palete.

As paletes têm de cumprir os seguintes requisitos:

- Necessitam de ser fumigadas (requisito legal para exportação);
- Têm de apresentar obrigatoriamente o símbolo HT (*Heat Treatment*).

4.2.3. Adequação do Equipamento e Acessibilidade para Limpeza

As instalações e o equipamento deverão ser mantidos em estado apropriado de manutenção e reparação de modo a:
- Facilitar todos os procedimentos de saneamento;
- Funcionar de acordo com o previsto, sobretudo nas etapas críticas;
- Evitar a contaminação dos alimentos, por exemplo, por fragmentos metálicos.

A limpeza deverá eliminar os resíduos de produto, subprodutos e sujidade que possam constituir uma fonte de contaminação, de acordo com o Plano de Higienização de Santa Catarina - Mod. GSA 13.
Os produtos químicos de limpeza deverão ser manipulados e utilizados com cuidado e de acordo com as instruções do fabricante, sendo armazenados, onde necessário, separados dos alimentos, em recipientes claramente identificados, a fim de evitar riscos de contaminação química.

Para produtos químicos perigosos/nocivos são utilizadas bacias de retenção, como meio de acondicionamento adequado. Quando se verificar alguma situação anómala, o REQSA procede, de imediato, à tomada de ações corretivas para não colocar em causa, nunca, a qualidade e segurança alimentar dos produtos, bem como o bem-estar dos colaboradores. Em último caso, pode ocorrer a necessidade de proceder à desativação/alteração temporária do Processo.

Devem ser mantidos os registos das ações corretivas tomadas para posterior análise e tratamento de dados.

As plantas da Organização permitem verificar que o processo está adequado ao seu fim.

A Monitorização do estado de limpeza das Instalações e dos equipamentos é feita com base no preenchimento do checklist diário (Mod. LAB. 22) e controlo por zaragatoas.

A água utilizada no estabelecimento é proveniente da Câmara Municipal de Calheta.

Os parâmetros e a periodicidade de realização das análises de referência estão estabelecidos de acordo com o Decreto-Lei 306/2007, e alterado pelo Decreto – Lei nº 152/2017.

A empresa solicita à Câmara Municipal os respetivos boletins de análise, e faz a sua própria monitorização. (ver cronograma recolhas água Santa Catarina).

4.3. Controlo das Operações

Com o controlo das operações pretende-se:

Produzir alimentos seguros e adequados ao consumo humano através de:

- Formulação de requisitos respeitantes a matérias-primas e subsidiárias, composição, processamento, distribuição e utilização pelo consumidor, que deverão ser cumpridos no seu fabrico e respetivo manuseamento;
- Conceção, implementação, monitorização e revisão de sistemas de controlo eficazes.

Para:

Redução do risco de alimentos inadequados através de medidas preventivas que garantam a sua segurança e adequação numa fase adequada da operação, através do controlo dos perigos potenciais existentes nos alimentos.

Os processos produtivos cuja análise de perigos e identificação de medidas de controlo foi efetuada, encontram-se descritos na Identificação E Análise De Perigos E Das Medidas De Controlo – Plano HACCP.

Foram elaboradas fichas técnicas para todos produtos comercializados contendo informação descritiva sobre o produto.

4.3.1. Perigos e Avaliação do Risco

São controlados e avaliados os perigos biológicos, químicos, químicos - alergénios, físicos.

4.3.1.1. Contaminação Biológica

Este tipo de contaminação é responsável pela maioria dos casos de intoxicação alimentar.

Em Santa Catarina, existe um processo térmico chamado de esterilização que nos garante a total eliminação da carga microbiana.

Foram analisados os diversos tipos de contaminação biológica, apresentados de seguida:

- ANIMAIS DOMÉSTICOS

  Todos os animais transportam microrganismos no seu corpo, que são libertados quando se coçam ou recebem festas. Em empresas do ramo alimentar não é permitida a entrada de animais.

- PRAGAS (insetos, aves, baratas e roedores)

  Os insectos pousam em todos os locais e transportam nas suas patas os microrganismos, provocando contaminação do produto.

  As pragas mais vulgares, são os roedores, baratas e moscas. Este último é especialmente perigoso, uma vez que, geralmente, se encontra escondido durante o período de laboração, portanto nestes casos é necessário estar atento aos sinais da sua presença (ex: fezes), que geralmente por si só são fontes de contaminação. Pelos motivos enunciados é necessário efetuar o controlo de pragas (Plano de Controlo de Pragas e Roedores).

- BOLORES

  São fungos filamentosos que se encontram no solo, na superfície de vegetais, em animais, no ar e na água. Estão presentes em número elevado principalmente nos vegetais. É relevante o controlo da temperatura ambiente e da humidade relativa, de forma a não ocorrer a formação de bolores e consequente produção de micotoxinas.

- BACTÉRIAS

  As bactérias são seres vivos microscópicos (não visíveis a olho nu, apenas observados ao microscópio) que se encontram por toda a parte: água, ar, solo, sobre e dentro das pessoas e dos animais.

Fatores de Desenvolvimento das Bactérias

Os fatores com maior influência no desenvolvimento das bactérias são os seguintes: presença/ausência de oxigénio, tempo, temperatura, humidade, pH e matéria orgânica que têm à disposição (alimento).

Assim, é importante conhecer as preferências ambientais das bactérias associadas a cada tipo de alimento, de modo a que estes sejam conservados em condições adversas ao desenvolvimento bacteriano. Este procedimento deve ser adotado também para os outros microrganismos.

Quadro 1: Principais condições favoráveis e desfavoráveis ao desenvolvimento bacteriano

Condições favoráveis	Condições desfavoráveis
• Presença de substâncias nutritivas • Humidade (disponibilidade de água no alimento) • Temperatura entre 5 e 65ºC • Temperatura ótima ± 37ºC • Alimentos de alto risco (elevado teor de proteínas)	• Ausência de substâncias nutritivas • Secura • Temperaturas elevadas (> 65ºC e > 100ºC ⇔ morte) • Temperaturas baixas (< 5ºC) • Alimentos com elevado teor de açúcar, sal, acidez (pH < 4,5), conservantes • Determinadas radiações

Condições ambientais desfavoráveis ao desenvolvimento microbiano podem não causar a morte de determinadas estirpes de bactérias que formam esporos (forma de vida latente) até ao restabelecimento das condições ambientais favoráveis, voltando nesta altura a desenvolver-se novamente. Existem algumas bactérias que crescem e multiplicam-se sem a presença de oxigénio, estas bactérias são classificadas de anaeróbias. Existem outras que não sobrevivem nem se desenvolvem na ausência de oxigénio, são classificadas de aeróbias. Também existem as que sobrevivem nos dois casos: anaeróbias facultativas.

4.3.1.2. Contaminação Química

Os contaminantes químicos prejudiciais, em altos níveis, têm sido associados a casos agudos de doença de origem alimentar e podem ser responsáveis por doenças crónicas em níveis mais baixos. É importante controlar:

PRODUTOS LIGADOS À AGRICULTURA (pesticidas, rodenticidas, fungicidas, herbicidas, etc.)

Os químicos agrícolas têm um impacto importante nos sistemas aquáticos, uma vez que quando chove, estas substâncias tóxicas são levadas até aos rios e lagos, afetando pescado e plantas aquáticas, assim como a água.

Não deve de ser usado qualquer tipo de pesticida, mas quando utilizado, deve ser em quantidades mínimas aceitáveis por Lei.

METAIS PESADOS

Os metais pesados a considerar são: o cádmio, o chumbo, o estanho e o mercúrio. Estes metais vão causar danos na saúde do consumidor a longo prazo por ação acumulativa.

HISTAMINA

A histamina existente no atum, ingerida em grandes quantidades poderá matar. A histamina causa danos na saúde do consumidor a longo prazo por ação acumulativa.

QUÍMICOS INDUSTRIAIS

Os químicos usados na indústria são essencialmente detergentes, desinfetantes, lubrificantes e sanificantes, tintas e outros banhos usados para a manutenção e produtos fitofarmacêuticos para controlo de pragas.

São utilizados detergentes, desinfetantes, lubrificantes e produtos fitofarmacêuticos adequados à indústria alimentar.

Os detergentes químicos utilizados para a lavagem e desinfeção de todas as áreas da fábrica deverão ser corretamente removidos, e utilizados conforme indicação do plano de higienização.

4.3.1.3. Contaminação Física

Este tipo de contaminação resulta da incorporação, no alimento, de qualquer substância estranha que possa causar danos, lesões ou doenças no consumidor (incluindo traumas psicológicos). Os principais tipos de perigos físicos, os seus potenciais danos e possíveis origens estão descritos no Quadro 2.

Existem ainda outros materiais que podem constituir perigos físicos para os consumidores, como: cabelos, sujidade, tintas, ferrugem, gordura, pó, papel, espinhas e peças de equipamentos. Entre as fontes de origem, podem-se incluir outros fatores, para além dos enumerados no Quadro, tal como as matérias-primas e más práticas de higiene e fabrico.

Foi realizado o levantamento dos materiais que possam contaminar o produto e definidas as medidas de controlo durante todo o processo produtivo. (ver procedimento de Gestão de Riscos de Contaminação por Corpos estranhos.

Foram também inventariados os materiais quebráveis existentes no ambiente de trabalho e definidas frequências de inspeção.

Foi definida uma Instrução de Trabalho para o caso de vidros partidos (resultantes do material de embalagem) de material quebrável existente no ambiente de trabalho.

Quadro 2: Principais contaminantes físicos e potenciais danos

Contaminantes físicos	Potenciais Danos
Vidro	Cortes, sangramento, possível cirurgia
Espinhas	Asfixia, infeções
Madeira	Cortes, infeções, sangramento, possível cirurgia
Pedras	Asfixia, dentes partidos
Metais	Cortes, infeções, sangramento, possível cirurgia

Insetos e outros parasitas	Doenças, traumatismos, asfixia
Plástico	Asfixia, cortes, infeções, possível cirurgia
Objetos pessoais	Asfixia, cortes, dentes partidos, possível cirurgia

Fonte: Rhodehamel, 1992

4.3.1.4. Requisitos de Qualidade

Considerámos, também, os requisitos associados à qualidade.

São situações que podem causar problemas de incumprimento dos requisitos legais aplicáveis, debilitar a imagem do produto e/ou interferir com a fidelização e confiança dos consumidores.

Ao nível do processo de fabrico foram considerados os seguintes perigos associados à Qualidade/ Segurança Alimentar:

- Controlo de pesos;
- Especificações legais;
- Controlo de matérias-primas; matérias subsidiárias e materiais de embalagem;
- Controlo de temperaturas;
- Controlo metrológico;
- Controlo e verificação de lotes e datas de validade;
- Controlo da higiene das instalações;
- Realização de análises;
- Controlo de Esterilização;
- Controlo da cravação.

Os requisitos, ao nível destes parâmetros, estão definidos no Plano Analítico, bem como as ações corretivas a desenvolver em caso de ocorrer desvio.

Ao nível do embalamento foram considerados os perigos de Qualidade/ Segurança Alimentar:

- Embalagem deformada;
- Peso incorreto;
- Código do dia/lote ilegível, ou mal marcado;
- Paletização com etiqueta ilegível.

Todos estes parâmetros são controlados pelo Laboratório de Controlo de Qualidade existente em Santa Catarina.

4.3.1.5. Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada é uma transferência de micróbios patogénicos (causadores de doença) de um alimento contaminado (normalmente cru) para outro alimento, diretamente ou indiretamente.

<u>Riscos de Contaminação Cruzada em Santa Catarina:</u>

- Contaminação com peixe cru e peixe cozido a cruzar-se na zona de cozedura;
- Contaminação pelas mãos das funcionárias e objetos pessoais;
- Armazenamento de peixe cozido/limpo na mesma câmara em que se encontram palotes lavados

- Laboração e gestão de vidros, plásticos e acrílicos na zona de produção.

Formas de Prevenção da Contaminação:

- Estabelecer horários de passagem de produto de forma a evitar o cruzamento entre peixe cru e cozido/ limpo;
- Levar as mãos frequentemente e reforçar as Boas Práticas de Laboração;
- Armazenar produto cru em câmara diferente do produto cozido/ limpo;
- Criar zona própria para laboração e gestão de vidros, plásticos e acrílicos na zona de produção.
- Armazenar produto cru em câmara distinta
- Armazenar palotes lavados em zona adequada

4.3.2. Requisitos Relativos às Matérias-Primas

A Matéria- Prima é comprada tendo em conta as certificações dos fornecedores.

- Não se devem aceitar matérias-primas se houver conhecimento que contêm parasitas, microrganismos indesejáveis, pesticidas, ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não se prevê virem a ser reduzidas para um nível aceitável através dos processos normais de seleção e/ou processamento;
- As matérias-primas são sujeitas a inspeção e seleção antes do processamento. Quando seja necessário, devem realizar-se testes laboratoriais para estabelecer se são adequadas à utilização prevista. Apenas devem ser utilizadas matérias-primas em boas condições e adequadas;

4.3.3. Processamento

Receção de matéria-prima

- O peixe deverá corresponder às características organoléticas definidas por Santa Catarina (Avaliação Sensorial de peixe fresco e congelado) e deve de estar de acordo com as fichas de especificação técnica enviada pelo fornecedor. Em relação aos metais pesados e à histamina, é necessário estar ausente ou com quantidades mínimas aceitáveis.
O seu armazenamento é feito em Câmara de Congelação ou nos contentores frigoríficos.

Receção de matérias subsidiárias

- As matérias subsidiárias deverão corresponder às fichas técnicas e análises enviadas pelo Fornecedor do produto.
Estas são armazenadas em local próprio. No caso dos Azeites e Óleo, estes são armazenadas em cisternas/unicubos próprios. As especiarias e os vegetais são armazenadas em local fresco e seco.

Receção de materiais de embalagem e embalamento

- A conceção e os materiais de embalagem proporcionam uma proteção adequada aos produtos, de forma a minimizar a contaminação e a prevenir os danos e contêm uma etiquetagem apropriada;

– Os materiais de embalagem são apropriados para o produto e os fornecedores são selecionados e avaliados de acordo com o procedimento Gestão de Fornecedores.

  O armazenamento de cartonetes e caixas é feita no piso superior (armazém 1º piso). As Latas são guardadas no armazém de latas vazias. Os rótulos são armazenados na zona do economato.

Existe um procedimento de seleção e avaliação de fornecedores (Mod. PR. 07 – Avaliação, seleção e qualificação de fornecedores)

4.3.4. Água

É importante salientar que a água serve para consumo direto dos colaboradores e entra em contacto com o alimento.

Requisitos gerais da qualidade da água, nos processos da indústria alimentar, nomeadamente:

- É utilizada água de rede
- A quantidade e pressão da água suficientes;
- O vapor e o gelo são produzidos a partir de água potável e estão devidamente protegidos de contaminações;
- A qualidade química e microbiológica da água deve ser verificada periodicamente, através de análises laboratoriais. A água utilizada no estabelecimento é proveniente da Câmara Municipal da Calheta que assegura o controlo da qualidade da água. A Câmara Municipal da Calheta faz análises mensais à água. As especificações analíticas (particularmente, frequência e parâmetros, local e método de colheita) devem ter em conta a legislação em vigor, assim como a localização das instalações (ex: meio agrícola), tipo de tratamento da água (ex: aplicação de cloro), tipo de condutas (ex: cobre, chumbo).
- Santa Catarina envia amostras de água para laboratório externo certificado para confirmação das análises químicas e microbiológicas realizadas pela câmara.
- Deve existir um tratamento microbiológico e/ou outro, caso a água não seja da rede.

4.3.4.1. Tratamento da Água

No caso de a água não apresentar os critérios legalmente aceitáveis, a Empresa deve estabelecer o tratamento da água que permitam garantir a potabilidade da água e a salubridade dos alimentos.

Está formalizado no Cronograma de recolha de águas, a indicação do tipo de controlo, parâmetros analíticos a controlar, bem como o número de análises a realizar anualmente à água.

4.3.5. Documentação e Manutenção de Registos

São mantidos os documentos e registos identificados no Controlo de Documentos e Registos durante um período de 6 anos.

4.3.6. Procedimentos de Retirada do Mercado

Devemos garantir o estabelecimento de procedimentos eficazes para enfrentar qualquer perigo para a segurança dos alimentos e para permitir a completa e rápida retirada do mercado de

qualquer lote de alimentos inadequados em questão. Deve ser avaliada a segurança de outros produtos que sejam produzidos em condições semelhantes e que possam representar perigo semelhante para a saúde pública, podendo estes ter que ser igualmente retirados.

A necessidade de avisos públicos deve ser avaliada.

Os produtos retirados do mercado devem ser mantidos sob supervisão até serem destruídos, utilizados para efeitos alheios ao consumo humano, declarados seguros para consumo humano, ou reprocessados de forma a garantir a sua segurança.

Na Santa Catarina Indústria Conserveira, procede-se de acordo com o Procedimento Gestão de Incidentes e Retiradas de Produto (Mod. PR. 02).

4.4. Manutenção e Limpeza

Com o controlo das operações pretende-se:

Estabelecer sistemas eficazes para:

– Garantir uma adequada e apropriada manutenção e limpeza;

– Controlar pragas;

– Gerir os resíduos;

– Monitorizar a eficácia dos procedimentos de manutenção e saneamento.

Para: Facilitar o contínuo e eficaz controlo de perigos alimentares, pragas e outros agentes que possam contaminar os alimentos.

4.4.1. Requisitos da Manutenção

- A manutenção deve ser efetuada de acordo com o plano estabelecido. A Empresa definiu os Planos de Manutenção, Lubrificação e Calibração/Verificação que permitem controlar os equipamentos e infraestruturas quanto às atividades desenvolvidas.

Os Planos descritos são acompanhados e revistos periodicamente, e encontram-se afixados/ arquivados na Oficina de Manutenção.

4.4.2. Requisitos de Higienização

A higienização (lavagem e desinfeção) das instalações e equipamentos deve ser sempre efetuada de acordo com o Plano de Higienização estabelecido e as regras mencionadas no Controlo da Higienização.

4.4.3. Requisitos do Controlo de Pragas

O controlo de pragas passa inicialmente por detetar quais os perigos inerentes, tendo em vista a aplicação de medidas preventivas e o uso racional de produtos químicos para o seu combate.

A Empresa responsável pelo serviço de Controlo e eliminação de pragas é Carreiro e Cavaco.

Em Santa Catarina, estão definidos requisitos a cumprir no interior da fábrica, nomeadamente:

- Proibido comer ou beber, para tal existe um local próprio;
- Alertar, sempre que se detete a presença de aberturas (fendas e buracos), de forma a assegurar o bom estado físico das instalações e equipamentos;
- Quando existem aberturas nos pisos ou paredes fechá-las de imediato;
- Assegurar a limpeza permanente das instalações e equipamentos, evitando possíveis focos de contaminação;
- Manter os tetos e as proteções das lâmpadas bem higienizados;
- No acondicionamento do produto acabado, em armazéns, utilizar estrados altos ou paletes. Não encostar as paletes de produto acabado à parede;
- Assegurar a proteção das aberturas dos esgotos e das caleiras de água, com grelhas específicas;
- Manter a arrumação dos equipamentos e utensílios limpos no local devido, pois podem constituir um refúgio para as pragas;
- O manuseamento correto dos subprodutos, produtos não conformes e devoluções, evitando a acumulação dentro das instalações;
- Não colocar os contentores do lixo nas proximidades da linha de produção;
- O cumprimento das regras de armazenamento dos produtos;
- Não permitir a livre circulação de pessoas estranhas ao Serviço, sem autorização prévia;

No exterior da fábrica devem ser respeitados os seguintes requisitos:

- A eliminação total de resíduos da produção, detritos e lixos diversos;
- A não acumulação dos equipamentos e utensílios, pois podem constituir um refúgio para as pragas;
- Não permitir o desenvolvimento de vegetação espontânea;
- Não colocar os contentores do lixo nas proximidades das paredes, janelas, entradas e respiradores;
- A inspeção e reparação de portas e janelas que não fechem convenientemente;
- A inspeção e reparação de respiradouros e outras entradas de ar;
- Não permitir a livre circulação de pessoal estranho ao Serviço, sem autorização prévia.

Os sistemas de controlo que existem são:

- Operação de nebulização para eliminação de insetos e baratas;
- Iscos para eliminação de roedores;
- Insectocoladores para eliminação de insetos.

4.4.4. Requisitos da Gestão de Resíduos

- Não realiza operações de armazenagem, tratamento, valorização e eliminação de resíduos não licenciados nos termos legislados;
- Cumpre com a proibição do abandono de resíduos, a incineração de resíduos no mar e a sua injeção no solo, bem como a descarga de resíduos em locais não licenciados para realização de operações de gestão de resíduos;
- Cria condições para uma correta triagem dos resíduos na origem, a fim de lhes poder dar o destino mais adequado;
- Fomenta a valorização de resíduos, quer a nível interno como a nível externo.

Assim, os resíduos só são eliminados quando não existe a possibilidade de os valorizar convenientemente e são encaminhados para operadores licenciados.

4.5. Higiene Pessoal

Garantir que as pessoas que entram em contacto direto ou indireto com os alimentos não constituem uma fonte provável de contaminação dos mesmos, por meio de:

- Manutenção de um nível adequado de limpeza pessoal;
- Comportamentos e boas práticas de higiene e de operação adequados.

Todos os colaboradores devem higienizar devidamente as mãos consoante a frequência recomendada e o tipo de função/ tarefa a desempenhar.

4.5.1. Saúde e Doenças

Todos os colaboradores possuem uma Ficha de Aptidão e são acompanhados regularmente através do Médico da Empresa.

As pessoas que se saiba ou de que se suspeite sofrerem de, ou serem portadoras de doenças suscetíveis de se transmitirem através dos alimentos, não deverão ser autorizadas a entrar em quaisquer áreas de manuseamento de alimentos, caso exista possibilidade de contaminarem os alimentos. Qualquer pessoa de tal modo afetada deve imediatamente informar o seu Responsável de Sector, da respetiva doença ou dos sintomas de doença.

Os estados que devem ser comunicados ao Responsável de Sector, para que a necessidade de exame médico e/ou possível exclusão do manuseamento de alimentos seja avaliada, incluem:

- Icterícia;
- Diarreia;
- Vómitos;
- Febre;
- Dores de garganta acompanhadas de febre;
- Lesões na pele visivelmente infetadas (furúnculos, cortes, etc.);
- Corrimento dos ouvidos, olhos ou nariz.

4.5.2. Visitantes e prestadores de serviços

Os visitantes e os prestadores de serviços devem usar vestuário de proteção e adotar as normas de Higiene Pessoal e Segurança definidas por Santa Catarina. As regras são dadas a conhecer através do Guia para visitantes e prestadores de serviços.

* Principais regras

Só pode passar além dos escritórios se estiver acompanhado pelo seu orientador, que o irá acompanhar durante todo o percurso.

Filmagens e/ou fotografias, entrar em contato com matérias e/ou consultar documentos só é permitido com a autorização do seu orientador.

É proibido comer, beber, fumar e mastigar pastilha elástica em qualquer sítio da fábrica.

No caso de se cortar, de ferir ou sentir mal, informe o seu orientador.

Ao sair, visite novamente os escritórios, pedimos que contribua com qualquer identificação de situações irregulares e/ou com sugestões. Assegure-se também que a sua saída foi registada.

4.6. Transporte

O transporte da matéria-prima, e de produto acabado é realizado através de transportadores contratados e subcontratados.

Os produtos devem ser adequadamente protegidos durante o transporte. O tipo de meios de transporte depende da natureza dos alimentos e das condições em que devem ser transportados. Assim, é exigido aos transportadores e operador logístico, que:

- Os meios de transporte e os contentores para alimentos sejam mantidos num adequado estado de limpeza e em boas condições de manutenção. Quando o mesmo meio de transporte ou contentor seja utilizado para transportar diferentes alimentos, ou produtos não alimentares, deve proceder-se à limpeza eficaz e, quando seja necessário, à desinfeção entre cargas;
- Quando seja adequado, em especial no caso de transporte em granel, os contentores e meios de transporte devem ser destinados e marcados para utilização exclusiva com alimentos e utilizados apenas para esse efeito.

Após a receção do contentor na fábrica, o Controlo de Qualidade faz a inspeção do mesmo aquando a sua abertura. Alguma anomalia detetada é imediatamente comunicada ao transportador e ao fornecedor.

Antes da carga do contentor, o Controlo de Qualidade faz a verificação do estado geral do contentor e do estado de higienização do mesmo.

4.7. Informação Sobre os Produtos e Consciência do Consumidor

Os produtos da Santa Catarina Indústria Conserveira, chegam ao consumidor com a informação que permite utilizar de forma adequada o produto:

- A identificação do lote é essencial para a retirada do produto do mercado e facilita a eficaz rotação de stocks. Cada lata é marcada de forma permanente com a identificação do lote, data de validade e do fabricante/embalador/comercializador;
- Todos os produtos alimentares apresentam informação que permite a pessoa seguinte na cadeia alimentar manuseie, apresente, armazene, prepare e utilize o produto de forma segura e correta.

Estes requisitos estão de acordo com o Regulamento (UE) Nº 1169/2011 e sucessivas alterações.

4.8. Formação

Na Empresa, está estabelecido e é atualizado o Plano de Formação Anual com as necessidades de Formação que vão sendo identificadas ao longo do ano, ao nível da segurança alimentar, qualidade e atividade.

Sempre que se verificar necessário, são realizadas formações extras às que estão incluídas no Plano de Formação Anual.

Deste modo, pretende-se assegurar a atualização de conhecimentos e através da avaliação do impacto da formação, avaliar a eficácia da mesma e identificar novas necessidades.

5. HISTÓRICO DO DOCUMENTO

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	29/06/2018	Revisão geral do documento.

1 – INTRODUÇÃO

As empresas que trabalham com alimentos têm que cumprir regras de Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar para evitarem a contaminação dos produtos, com microrganismos ou substâncias que podem afetar a saúde dos consumidores.

Uma das vias que mais contribuem para que aconteçam situações de contaminação dos alimentos é a falta de cuidados higiénicos do pessoal que manipula os alimentos.

A Santa Catarina tem consciência das suas responsabilidades para garantir a Qualidade e Segurança Alimentar dos produtos que fabrica e comercializa e, portanto, não pode descurar os aspetos que se prendem com a higiene e a disciplina que devem ser mantidos dentro da empresa por todos os seus trabalhadores. Por isso elaborou este Regulamento de Higiene e Disciplina que estabelece normas de cumprimento obrigatório que devem ser respeitadas e cumpridas por todos os trabalhadores.

As normas contidas neste Regulamento dizem respeito à higiene pessoal dos trabalhadores e ao seu comportamento dentro da empresa, tendo em vista salvaguardar os seguintes aspetos:

- Qualidade e Segurança Alimentar dos produtos
- Proteção da saúde e bem-estar dos trabalhadores
- Segurança e durabilidade dos equipamentos
- Preservação do meio ambiente

As medidas constantes deste Regulamento são fundamentais para que a empresa possa manter-se no mercado e progredir, pelo que devem ser compreendidas e cumpridas por todos os colaboradores. Desta forma a Empresa garante que os produtos comercializados sejam sempre seguros para os seus clientes.

Pretende-se ainda que com o estabelecimento de regras que orientam a conduta dos trabalhadores e as relações entre todos, se mantenha um ambiente de trabalho agradável, com uma boa relação pessoal entre todos e com espírito de equipa.

A cada trabalhador é dado um resumo deste regulamento, quando inicia as suas funções na empresa. A explicação detalhada do seu conteúdo é feita nas ações de formação, que constam dos planos de formação anuais.
O Regulamento encontra-se afixado nos Serviços Administrativos.

2 – FARDAMENTO

É obrigatório o uso de fardamento próprio dentro das instalações fabris, o qual é constituído por fardamento geral e equipamentos complementares (EPI´s). O fardamento geral é o que todos os trabalhadores usam independentemente das funções a desempenhar. Os equipamentos complementares são utilizados apenas para algumas tarefas, em algumas secções (manutenção, limpeza das instalações, zona de cozedura).

2.1 – O Fardamento Geral é fornecido pela Empresa, constituído por:

- 2 Batas, ou 2 polos/ t-shirts, 2 calças, e 2 blusões (sweatshirts);
- 2 Toucas, (que cubram totalmente o cabelo);
- 1 Par de sapatos/ botas laváveis totalmente fechadas, ou sapato de biqueira de aço para: zona de cozedura, armazéns, limpeza das instalações, encarregados de secção de produção e de cravação.

É da responsabilidade dos trabalhadores manterem os fardamentos em bom estado (sem rasgões) e tanto quanto possível limpos durante o tempo de trabalho.
O fardamento fornecido pela empresa deve ser apenas utilizado no recinto da fábrica e na área fabril.

Não é permitido bolsos exteriores acima da cintura.

Neste momento o fardamento é higienizado pelas funcionárias, a eficácia da limpeza é verificada aleatoriamente pelo Controlo de Qualidade através de zaragatoas.
Em caso de limpeza não eficaz, o trabalhador é obrigado a mudar o seu fardamento no imediato. Eventualmente pode ter que utilizar um fardamento descartável à disposição nos Serviços Administrativos.
O controlo é visual e também microbiológico. (Ver Plano Analítico de Santa Catarina)

2.2 – Equipamento Complementar
O equipamento complementar varia consoante os postos e trabalho e as tarefas a realizar, conforme se indica:

2.2.1 – Manipuladores de peixe “Bosque” - Equipamento de frio, aventais de plástico, luvas e tampões auriculares.

2.2.2 – Manipuladores de peixe “ Limpeza e Enlatamento”- aventais de plástico, facas e tampões auriculares.

2.2.3 – Pessoal de limpeza – avental de plástico, máscara, luvas e óculos para proteção de produtos químicos.

2.2.4 – Pessoal do laboratório – tampões auriculares, luvas e óculos para proteção de produtos químicos.
2.2.5– Manutenção – Óculos, colete, máscara e luvas.

Cada trabalhador recebe os equipamentos complementares que sejam de uso regular para as tarefas que habitualmente executa.
Os equipamentos complementares são lavados e desinfetados pelas funcionárias da limpeza. A eficácia da limpeza é verificada pelo Controlo de Qualidade através de controlo visual e controlo por zaragatoas.

As facas e luvas serão usadas por quem delas precisar, devendo as facas ser colocadas no armário da zona de higienização, após a sua lavagem.

Lavagem de Luvas:
Quando as mesmas são descartáveis, são inutilizadas após o seu uso diário ou quando não apresentarem condições de utilização durante o dia de trabalho (luvas azuis ou beges descartáveis disponibilizadas pela Empresa).
As luvas descartáveis não são lavadas, após a sua utilização são colocadas no lixo.
As luvas não descartáveis (utilizadas pelo pessoal da zona de cozedura e pelo pessoal das limpezas) são higienizadas e desinfetadas sempre que se mudar de tarefa e no final do dia de produção, de forma a evitar contaminações cruzadas.

As luvas são alvo de controlo por zaragatoa assim como as mãos nuas das trabalhadoras (ver Plano Analítico).
Este controlo é efetuado aleatoriamente pelo Controlo de Qualidade.
NOTA: Aquando de cada troca, antes de calçar as novas luvas, as mãos têm de ser obrigatoriamente higienizadas.

Apenas é permitido luvas quando existe corte ou situações de doenças devidamente comprovadas pelo médico.

3 – ORGANIZAÇÃO DOS BALNEÁRIOS/VESTIÁRIOS

Os vestiários/balneários são um local de grande importância higiénica, que podem ser a origem de contaminações, através do vestuário e do calçado dos trabalhadores. Por isso é muito importante mantê-los limpos e arrumados.
Não é permitido comer nos balneários/ vestiários, nem arrumar ou guardar comida e bebida nos armários/ cacifos.
Cada trabalhador tem um armário vestiário para colocar a sua roupa pessoal. Portanto não é permitido deixar quaisquer objetos fora dos armários/ Cacifos.

Nota – O Diretor Fabril ou o Responsável pela Qualidade, podem mandar abrir os armários vestiários em qualquer altura para inspecionarem as condições de higiene e de cumprimento deste Regulamento.

4 – OBRIGATÓRIO O USO DE FARDAMENTO

Em toda a fábrica é obrigatório utilizar fardamento adequado, incluindo a área do Armazém.

5 – HORÁRIO DE TRABALHO (ÁREA FABRIL)

O trabalho inicia-se diariamente, de segunda a sexta-feira, às 08h30 e termina às17h30.

Durante o dia de trabalho há as seguintes pausas:

Almoço – das 12h00 às 12h45.
Lanche – das 10h00 às 10h10/ 15h00 às 15h10.

A equipa de limpeza tem horário diferido, com entrada às 13h00 e saída às 22h00 (3 funcionárias); e das 17h00 às 02h00 (3 funcionários), uma vez que o seu trabalho continua depois de ter acabado a produção. Os intervalos são os seguintes:

Almoço – das 17h00 às 18h00 (3 funcionárias)
Lanche – das 15h00 às 15h10 (3 funcionárias)
Jantar – das 20h00 às 21h00 (2 funcionários)
Jantar – das 21h00 às 22h00 (1 funcionária)

O tempo de trabalho começa a contar a partir do momento em que os trabalhadores registam a sua entrada no software do ponto.

Nota: Extensões ao horário acima indicado são consideradas horas extraordinárias.

6 – PROCEDIMENTO DOS TRABALHADORES NO INÍCIO DO TRABALHO

6.1 – Os trabalhadores seguem para os vestiários, onde trocam de roupa, deixando a sua roupa própria e os adornos, incluindo o relógio, no respetivo cacifo.

6.2 – De seguida, vestem o seu fardamento.

6.2.1 - O fardamento deve vestir-se pela seguinte ordem de operações:

1º Colocar a touca
2º Vestir a bata/ t-shirt, calça e blusão (sweatshirt)
3º Calçar os sapatos
4º Lavar as mãos

6.3 – Depois de equipados devem fechar os cacifos e guardar a chave na parte interior da roupa, fechada com velcro.

6.4 – Os trabalhadores devem voltar a lavar as mãos, antes de recolher os equipamentos complementares.

6.5 – Todos os trabalhadores entram pela porta de "entrada do pessoal" e antes de iniciar o trabalho, devem lavar as mãos.
Seguidamente dirigem-se para os seus postos de trabalho.

7 – PROCEDIMENTOS NO LOCAL DE TRABALHO

Embora o local de trabalho tenha sido lavado e desinfetado no final do dia de trabalho, os trabalhadores devem confirmar se as áreas de trabalho estão de facto limpas. Caso não estejam deve-se proceder a uma lavagem e desinfeção correta, antes da produção. Se já estiver produto na área de produção, deve-se recolher o produto e coloca-lo na câmara de refrigeração. Apenas depois de estar todo o produto recolhido é que se deve proceder à limpeza/ desinfeção da área.

8 – PROCEDIMENTOS NOS INTERVALOS DO TRABALHO

Os intervalos de trabalho são o almoço e o lanche e os procedimentos a ter em cada um deles são os seguintes:

8.1 – Almoço

Na pausa para almoço deve proceder-se do seguinte modo:

8.1.1 - Concluir operações que não possam ser interrompidas e colocar o peixe na câmara frigorífica.

8.1.2 - Levar os utensílios de trabalho para a zona de higienização, procedendo aí à sua lavagem.

8.1.3- Retirar a bata e a touca antes de ir almoçar.

8.1.4 - No regresso ao trabalho devem:
Lavar as mãos
Colocar as toucas
Vestir as batas
Lavar as mãos

Nota – **É permitido sair do edifício no intervalo do almoço, mas sem o fardamento. Portanto qualquer trabalhador que queira sair deve deslocar-se primeiro aos vestiários e trocar o fardamento pela sua roupa pessoal.**

8.2 – Lanche

8.2.1 - Colocar os utensílios de trabalho nos respetivos suportes
Tirar os aventais e colocar nas costas da cadeira ou no suporte próprio.

8.2.2 – As toucas e as batas devem ser tiradas à entrada dos balneários/ vestiários e colocadas no suporte próprio.

8.2.3 - No regresso ao trabalho devem:
Lavar as mãos
Colocar as toucas
Vestir as batas
Lavar as mãos

8.2.5 - No local de trabalho voltam a colocar o avental.

Nota **– Não é permitido sair do edifício no intervalo do lanche com o fardamento vestido.**

9 – PROCEDIMENTOS A TER NO FINAL DO DIA DE TRABALHO

9.1 - Concluir todos os trabalhos que não possam ficar para o dia seguinte.

9.2 – Desmontar todas as máquinas que devam ser desmontadas para lavagem.

9.3 - Levar todos os utensílios de trabalho para a zona de higienização. A sua lavagem e esterilização é realizada pela equipa de limpeza.

10 – MEDICINA NO TRABALHO

Os trabalhadores são submetidos a consultas de medicina através da Empresa por uma Entidade externa credenciada. O médico faz a consulta de forma a avaliar/ determinar se o funcionário está apto para trabalhar com produtos alimentares.

Sempre que um funcionário apresente alguma doença de carácter infecioso e/ ou contagioso (diarreia, vómitos, febres, pele infetada, viroses) deve comunicar com o responsável de secção.
Funcionários doentes, com doenças de carácter infecioso e/ ou contagioso, não devem manipular os alimentos ou materiais que entram em contacto com os alimentos.
Em áreas de produção, funcionários com feridas ou queimaduras devem tapá-las com liga própria E UTILIZAR LUVA. Qualquer liga ou penso rápido que desapareça, deve ser comunicado ao Responsável de Secção e reportado ao Departamento de Controlo de Qualidade.

11 – BOAS PRÁTICAS

11.1 – Todos os funcionários devem lavar as mãos:

a) Antes de começar a manipular os alimentos;
b) Imediatamente após utilização das instalações sanitárias ou após assoar o nariz;
c) Imediatamente após manipular material contaminado ou suspeito de possível contaminação.

11.2 – É proibido cuspir (expetoração), espirrar ou tossir sobre os materiais e/ou sobre o produto.
11.3 – As unhas deverão estar curtas e limpas. **Não são permitidas unhas pintadas, unhas de gel ou gelinho.**
11.4 – Na área de produção e para quem está em contacto direto com o produto, não é permitido utilizar maquilhagem, pestanas falsas, perfumes intensos, adornos e objetos pessoais. Apenas é permitido a aliança de casamento, desde que esta seja lisa.
11.5- Não é permitido fumar com o fardamento vestido, nem no recinto da fábrica (apenas nas áreas designadas para o efeito).
11.6 – É proibido comer, beber e mascar pastilha elástica em toda a fábrica.
11.7 – Não se permite levar tabaco, medicamentos e telemóvel para dentro da zona fabril. GUARDAR MEDICAMENTOS NO CACIFO EM MALA PESSOAL

11.8 – Nunca utilizar a caneta/ lápis atrás da orelha.

12 – TRABALHOS NO EXTERIOR

12.1 – Trabalhos no exterior

Estes trabalhos incluem a ida aos edifícios exteriores ou a saída pela porta do armazém de embalagens, durante uma operação de descarga.

13 – DEVERES DOS TRABALHADORES

O funcionamento da empresa baseia-se no cumprimento de procedimentos de trabalho que se encontram descritos no Manual de Procedimentos Operacionais. Estes procedimentos explicam como devem ser realizadas todas as tarefas que são necessárias ao bom funcionamento da empresa e à execução dos produtos.

Todas as tarefas devem pois ser executadas de acordo com o que está escrito no manual referido, pelo que os trabalhadores de cada sector têm o dever de conhecer e cumprir, os procedimentos específicos do seu sector, os quais estão na posse do responsável do sector.
São ainda deveres comuns a todos os trabalhadores os seguintes:

- Cumprir este Regulamento;
- Não executar qualquer tarefa se não souber exatamente como deve ser realizada;
- Ter o máximo de cuidado no uso de máquinas e equipamentos, não os pondo a funcionar se não souber ou se não for por indicação do chefe de secção;
- Respeitar todas as normas de serviço;
- Cumprir as orientações dos seus superiores hierárquicos;
- Manter boa convivência com todos os colegas de trabalho, evitando discussões ou zangas que possam prejudicar o ambiente de trabalho;
- Participar nas ações de formação promovidas pela empresa e aplicar os conteúdos nelas ministrados.

14 – DIREITOS DOS TRABALHADORES

O bom funcionamento da empresa exige que os trabalhadores cumpram os seus deveres, mas depende também de que se respeitem os seus direitos.

A empresa assume o compromisso de garantir aos seus trabalhadores os seguintes direitos:

- Respeitar e tratar o trabalhador com gentileza e honestidade;
- Pagar pontualmente a retribuição, que deve ser justa e adequada ao trabalho;
- Proporcionar boas condições de trabalho, do ponto de vista físico e moral;

- Contribuir para a elevação da produtividade e empregabilidade do trabalhador, nomeadamente proporcionando-lhe formação profissional adequada a desenvolver a sua qualificação;

- Respeitar a autonomia técnica do trabalhador que exerça atividade cuja regulamentação ou deontologia profissional a exija;

- Possibilitar o exercício de cargos em estruturas representativas dos trabalhadores;

- Prevenir riscos e doenças profissionais, tendo em conta a proteção da segurança e saúde do trabalhador, devendo indemnizá-lo dos prejuízos resultantes de acidentes de trabalho;

- Adotar, no que se refere a segurança e saúde no trabalho, as medidas que decorram de lei ou instrumento de regulamentação coletiva de trabalho;

- Fornecer ao trabalhador a informação e a formação adequadas à prevenção de riscos de acidente ou doença.

HISTÓRICO DO DOCUMENTO

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	02/01/2018	Revisão geral do documento.

ÍNDICE

1. Introdução & Enquadramento: 1
2. Equipa *food defense* 3
3. Medidas de Segurança Externa 3
3.1. Segurança Física: 3
3.2 Segurança nas Cargas/Descargas 4
3.3 Segurança na receção de Correio 5
4. Medidas de Segurança Interna 5
4.1 Segurança Interna Geral 5
4.2 Segurança na Área de Processamento 6
4.3 Segurança no Armazenamento 7
4.4 Segurança nos Ingredientes/Água/Gelo 7
4.5 Controlo e Segurança de Químicos/Materiais Perigosos 7
4.6 Segurança na Informação 8
5. Medidas de Segurança dos Funcionários 8
5.1 Segurança dos Funcionários 8
5.2 Segurança de Não Funcionários (convidados, clientes e fornecedores, motoristas, subcontratados, entre outros) 9
5.3 Gestão de Recursos Humanos 9
5.4 Treino de Segurança 10
6. Medidas de Segurança Relativas à Resposta de um Incidente – Plano de Contingência/ Emergência para Contaminação Intencional 10
6.1 Investigação de Preocupações com a Segurança 12
6.2 Segurança relativa a Contactos de Emergência 12
6.3 Outros Planos de Segurança 12
6.4 Listagem de pessoal autorizado 13
7. HISTÓRICO DO DOCUMENTO 14

1. Introdução & Enquadramento:

a) Introdução:

A indústria alimentar vê a segurança dos seus produtos como a sua maior preocupação. Ao longo dos anos, a indústria e os seus reguladores desenvolveram sistemas de gestão de segurança alimentar resultando assim numa grande diminuição de intoxicações alimentares, tornando-as incomuns em muitos países. Estes sistemas utilizam maioritariamente os princípios de *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) que são aceites globalmente. O HACCP provou ser eficiente quanto a contaminações acidentais.

No entanto, os princípios de HACCP não têm sido usados regularmente para detetar adulterações intencionais no sistema ou processo. Os perigos de adulteração podem ser de carácter intencional, não intencional e acidental. Adulterações intencionais podem ter implicações a nível da segurança alimentar, mas também prejudicar organizações de outras formas, tais como danificar a reputação de um negócio ou extorsão de dinheiro.

Os fatores comuns por trás de tais adulterações intencionais são de cariz humano. Podem ser indivíduos de dentro da própria indústria alimentar, empregados de um fornecedor à indústria alimentar, ou indivíduos completamente exteriores sem qualquer relação à indústria alimentar. O fator chave é a sua motivação; podem ter como objetivo prejudicar a saúde pública ou a reputação da indústria, ou ter alguns ganhos financeiros à custa da indústria. Em qualquer destas situações é do interesse da indústria alimentar proteger-se a si própria de tais adulterações. Para isso, utiliza-se os seguintes mecanismos de prevenção:

- ***Food Defense***
  É direcionado a alterações com motivação ideológica, com objetivo de causar mal ou dano no consumidor. Este método tem como objetivo a redução do risco de alteração motivada por funcionários.

b) Enquadramento:

A Santa Catarina Indústria Conserveira está situada na Ilha de São Jorge do Grupo Central do Arquipélago dos Açores. O acesso à Ilha e por ser uma Ilha, apenas pode ser feito através, ou do Aeroporto de São Jorge ou através de Barco nos 2 portos existentes na Ilha: Calheta e Velas.

O aeroporto de São Jorge apenas opera durante o dia (não tem capacidade tecnológica para aterragens e descolagens sem luz do dia uma vez que a pista não tem iluminação noturna) estando o aeroporto aberto apenas 2 horas antes e 2 horas depois do voo, o que implica uma limitação de acessos muito restrita.

O acesso através dos 2 portos da Ilha também é feito de forma muito controlada pela Polícia Marítima a operar em cada um destes 2 locais.

Ou seja, não é fácil entrar numa Ilha como a Ilha de São Jorge sem se fazer notar ou passando de modo despercebido.

A Ilha tem 2 Municípios: Calheta e Velas, tendo no total cerca de 8000 habitantes distribuídos por uma área geográfica de 60 km de comprimento por 8 km de largura (cerca de 480 km2). Não há florestas ou locais de inacessibilidade o que implica dificuldade de esconderijos tanto para pessoas como bens.

Por último, Santa Catarina é um operador industrial que pela escassez de empregos na Ilha torna-se fundamental para o tecido económico-financeiro da mesma, sendo que é o maior empregador de São Jorge, tendo uma Responsabilidade Social imensa que implica que os melhores protetores desta Indústria, sejam os próprios funcionários, pela relevância económica, financeira e social no desenvolvimento e sustentabilidade e existência da comunidade Jorgense.

Assim sendo, a avaliação de risco em termos de *Food Defense* no enquadramento de adulteração deliberada de produto, seja bastante baixa, e finalmente devemos ainda de salientar a baixíssima criminalidade nesta Ilha e em todo o Arquipélago dos Açores.

No entanto cabe-nos determinar e monitorizar todas as medidas possíveis de avaliação e controlo de *Food Defense* dentro do nosso sistema SGQSA.

Como forma de determinação, monitorização, avaliação e controlo devemos ter em atenção alguns passos, nomeadamente:

1. Identificar potenciais ameaças;
2. Desenvolver medidas preventivas e garantir/ proteger a saúde do consumidor;
3. Aplicar as medidas preventivas de forma a reduzir/ eliminar potenciais ameaças;
4. Controlar o *Food Defense* dentro do SGQSA;
5. Garantir conformidade com a legislação aplicável;
6. Rever o *Food Defense Plan* após a falha ou potencial falha de uma medida preventiva e/ou anualmente.

De forma a identificar as ameaças, a Empresa deve associar o grau de suscetibilidade do produto para eventuais atos de sabotagem; vandalismo; terrorismo.

2. Equipa *food defense*

Os elementos constituintes da Equipa são:

Name	Title
Marlene Brasil	Quality Assurance
Pedro Pessanha	Operations Mgr.
Maria João Brissos	Comercial & Marketing Mgr.
Rogerio Veiros	CEO
Marco Azevedo	Comercial
Helder Silva	Comercial Assistant
Manuela Santos	Administrative Mgr.
Paulo Brasil	Production Supervisor
Augusto Avila	Maintenance Supervisor
Delis Fontes	Warehouse Supervisor

3. Medidas de Segurança Externa

(Exemplos: trancas de portas, portões, cancelas, iluminação, monitorização de Cargas e Descargas, Rondas de PSP)

OBJECTIVO: Prevenir o acesso não autorizado de pessoas, ou entrada de materiais não aprovados na fábrica, proteção de pontos nevrálgicos da Unidade Fabril.

3.1. Segurança Física:

- Limites da fábrica bem delineados e seguros para evitar entradas não autorizadas (por exemplo, vedações (muros), portão noturno e sinalização de proibida a passagem).
- Implementação de sistema de controlo por camaras de videovigilância.
    - Locais de colocação das 8 Câmaras de Videovigilância:
    - **1 câmara** colocada junto ao PT da Fábrica para proteção e controlo deste
    - **1 câmara** colocada no Corredor 1 para proteção e controlo de: portão virado para a Rua do Roque 9, entrada da Oficina, entrada da Caldeira, entrada do Laboratório, entrada principal no edifício da fábrica.

- **2 câmaras** colocadas (telhado) na esquina do Edifício Administrativo para proteção de controlo da entrada principal da Empresa assim como do parque de contentores.
- **3 câmaras** colocadas (telhado) na esquina do Armazém de Produto Acabado de modo a protegerem e controlarem o parque de contentores, entrada do átrio da receção de peixe e entrada do armazém de Produto Acabado.
- **1 câmara** colocada na pala do Armazém de Produto Acabado virada para o portão que dá acesso à Rua do Roque 11, de modo a proteger este acesso, assim como o acesso aos tanques de azeite.

- Entradas protegidas (fechaduras ou cadeados instalados e em funcionamento); Portões do lado Norte (virados para a Rua do Roque) estão trancados.
- Controlo das chaves de todas as portas das instalações: É da responsabilidade de Délis Fontes. Existência da "listagem de autorização das chaves" – Mod. GSA.36.
- Todas as entradas e saídas são feitas exclusivamente pelo portão do lado Sul, tanto para pessoas como para mercadorias.
- Perímetro da fábrica periodicamente vigiado (pela PSP em rondas noturnas uma vez que em São Jorge não há empresas de Segurança Privada a operar).
- Iluminação exterior presente para desmotivar atividades não autorizadas: Garantir uma iluminação adequada para vigiar o exterior da fábrica à noite e manhã cedo
- Outros pontos de acesso, como janelas ou condutas de ventilação, estão seguros
- Armazenamento dentro das instalações está protegido do acesso não autorizado a pessoas ou funcionários não autorizados.
- Armazenamento dentro de contentores está protegido por acesso não autorizado visto que estão selados, ou trancados a cadeado após abertura. No momento da abertura, é confirmado o nº do contentor e do selo com a Guia de transporte e/ou fatura. É obrigatório trancar o contentor com cadeado após a sua abertura.

3.2 Segurança nas Cargas/Descargas

- Todas as Cargas e Descargas são realizadas dentro do horário normal de funcionamento da Fábrica de segunda à sexta das 8:30 às 17:30.
- Requerer antecipadamente uma notificação de entrega pelo serviço de transporte (pode ser via email ou através de telefone/ telemóvel).
- Investigar a causa de mudanças suspeitas nos documentos de carga.

- Confirmar todas as receções de materiais com a lista de entregas agendadas. Manter entregas não agendadas fora do perímetro da fábrica enquanto aguardam avaliação e confirmação.
- A mercadoria rececionada é examinada, procurando sinais de adulteração.
- A entrada e saída de veículos é controlada, de forma a verificar sinais de atividade suspeita.
- A carga e descarga de materiais é programada e verificada regularmente em todas as cargas e descargas na Empresa.
- O acesso ao local de descarga é controlado.
- A mercadoria recebida está protegida com cadeado ou um selo de segurança. No momento da abertura, é confirmado o nº do contentor e do selo com a Guia de transporte e/ou fatura. Os contentores de materiais que não trazem selo ou que o mesmo se encontre violado, ficam sob reserva até futura avaliação, fora do perímetro/ recinto da fábrica.

3.3 Segurança na receção de Correio

- A correspondência é recebida junto ao portão na caixa do correio que se encontra lá afixada.
- Os funcionários que lidam com o Correio conhecem os procedimentos de como manusear correspondência suspeita (avisar a PSP de alguma ocorrência suspeita).
- Cheques e Letras recebidos por Correio em Santa Catarina são guardadas no Cofre ou depositados de imediato.

4. Medidas de Segurança Interna

(sinalização, verificação, acesso restrito)

OBJECTIVO: Proteger o produto de contaminação intencional durante todo o processo de Produção.

4.1 Segurança Interna Geral

- A Mercadoria suspeita ou com suspeita de contaminação, é reportada ao Controlo de Qualidade ou ao REQSA. Apenas o Departamento de Qualidade tomará a decisão de aceitar ou rejeitar a mercadoria.
- Existem áreas controladas dentro da fábrica, e apenas quem tem autorização é que tem acesso às mesmas. Os restantes funcionários não têm autorização, nem devem nem podem circular nessas áreas.

- Os materiais deverão chegar à fábrica corretamente embalados e rotulados. Materiais que chegam à fábrica com os rótulos danificados ou deficientemente identificados deverão ser verificados no exterior das Instalações.
- As mudanças nos inventários de materiais (produtos ou equipamentos) são comunicadas ao responsável de secção.
- O plano de contingência/ emergência está definido, para o caso de contaminação intencional, no ponto 6.
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas. (Mod. Lab.02).

4.2 Segurança na Área de Processamento

- O acesso aos ingredientes, manuseamento de peixe, materiais de embalagem e ao produto embalado é restrito. Apenas funcionários autorizados é que têm acesso a estas zonas (Ver lista de pessoal autorizado – ponto 6.4).
- Existe chaveiro com os cadeados e chaves (utilizados para trancar os contentores de matéria – prima) na zona do átrio de receção de peixe. Responsável/ acesso à chave: Responsável do bosque e Paulo Brasil.
- O acesso a equipamentos de processamento, como cravadeiras e ferramentas é restrito e apenas funcionários autorizados é que devem operar/ aceder aos mesmos (Ver lista de pessoal autorizado – ponto 6.4).
- O acesso aos controladores dos esterilizadores é restrito e encontra-se trancado. Responsável/ acesso à chave: Paulo Brasil e operador de esterilização.
- Os ingredientes são examinados à receção, e novamente antes da sua entrada para a produção, de forma a eliminar a possibilidade de adulterações intencionais.
- Os registos internos permitem obter uma rastreabilidade dos produtos. Com estes registos, podemos identificar a causa, avaliar os produtos contaminados num caso de adulteração intencional e/ou não intencional (Ver Procedimento de Rastreabilidade: Mod. PR.11).
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas. (Mod. Lab.02).

4.3 Segurança no Armazenamento

- O acesso às áreas de armazenamento é restrito, e apenas funcionários constantes da lista de pessoal autorizado (ver ponto 6.4) é que podem circular nesta zona.
- Há cumprimento de regras de rotação de stocks - FIFO (primeiro a entrar, primeiro a sair).
- Todos os Rótulos e materiais de embalagem são controlados de forma a evitar alterações e/ou adulterações prejudiciais à saúde dos consumidores.
- Inventários e Auditorias a stocks de materiais, matérias-primas, matérias subsidiárias, produto semiacabado e produto acabado são realizados pelo menos uma vez por ano.
- O Auto de abate de materiais não conformes é realizado com notificação às Finanças e na presença de 3 testemunhas.
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas. (Mod. Lab.02).

4.4 Segurança nos Ingredientes/Água/Gelo

- Apenas pessoal autorizado, é que opera água e ingredientes (molhos, e especiarias)
- O acesso à máquina do gelo é controlado.
- Os ingredientes são controlados à receção, no armazenamento e durante a sua utilização.
- Existe acordo com oficiais de saúde localmente e com a Câmara Municipal da Calheta de São Jorge para garantir um aviso imediato caso o sistema de águas públicas esteja comprometido.
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas. (Mod. Lab.02).

4.5 Controlo e Segurança de Químicos/Materiais Perigosos

- Químicos/materiais perigosos, materiais de limpeza ou de laboratório, e desinfetantes estão numa área restrita e trancada, fora da Área de Produção, Embalamento e Armazéns.
- O Laboratório de Controlo de Qualidade não tem acesso direto para a área de processamento e/ou embalamento, e os produtos químicos encontram-se

arrumados em armário trancado. Responsável/ acesso à chave: Técnico de Laboratório.

- O empilhador em utilização na fábrica é elétrico.
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas (Mod. Lab.02).

4.6 Segurança na Informação

- O acesso a informação importante é controlado e confidencial.
- Registar e Monitorizar queixas/comentários de clientes recebidas via email, site da empresa ou página do Facebook de Santa Catarina.
- Manter os detalhes dos procedimentos de Segurança Alimentar da Empresa confidenciais.
- As plantas da fábrica devem de estar atualizadas, para o caso de alguma emergência serem utilizadas pelas autoridades (polícia e bombeiros locais).
- Acesso a sistemas de computação é protegido através de *firewall* e/ou palavras-passe.
- São feitos *back up´s* assiduamente e de forma controlada à informação existente no servidor de Santa Catarina. Este *back up* é realizado em servidor externo a Santa Catarina.
- Todos os computadores e/ou utilizadores têm password. Quando um funcionário sai da Empresa, a sua conta é encerrada.
- Todo o acesso ao Primavera é restrito (apenas alguns colaboradores de Santa Catarina é que podem aceder) e o acesso ao SGQSA apenas é autorizado ao Controlo de Qualidade.

5. Medidas de Segurança dos Funcionários

(Exemplos: registo de visitas, verificação de documentos de identificação)

OBJECTIVO: Garantir que apenas pessoal autorizado se encontra na fábrica a qualquer momento.

5.1 Segurança dos Funcionários

- Existe um método de reconhecimento ou identificação de funcionários: todos os funcionários são apenas autorizados a entrar dentro da Fábrica devidamente fardados e equipados).

- Há uma pesquisa de referências para novos funcionários contratados.
- Os funcionários têm restrições quanto ao que podem levar para dentro da fábrica (câmaras fotográficas, telemóveis e/ou objetos pessoais, medicamentos, comida/ bebida, entre outros) – Ver Mod.RH.12 Regras de Q&SA da Empresa.
- Não é permitido os funcionários trazerem os equipamentos de trabalho para o exterior (facas).

5.2 Segurança de Não Funcionários (convidados, clientes e fornecedores, motoristas, subcontratados, entre outros)

- É mantido um registo de entradas individualizado em que cada visita preenche um questionário onde terá de dar a informação de nome, morada e/ou endereço de email, e responder a questões de saúde, alergias e/ou intolerâncias alimentares (MOD.GSA.23 e MOD.GSA.24).
- Existe um método de reconhecimento de Não Funcionários dentro das instalações: bata, touca e "pezinhos" descartáveis. O fardamento dos funcionários é constituído por equipamentos não descartáveis.
- É política e regra da empresa que nenhum convidado, cliente e/ou subcontratado se encontre desacompanhado dentro e no recinto das instalações. Não é permitido a circulação de pessoas estranhas ao serviço sem um acompanhante da empresa. Caso se detete pessoas não autorizadas, estas devem ser acompanhados à secretaria por um funcionário.
- O pessoal estranho ao serviço não tem acesso às áreas restritas (armazéns de Matéria-prima, Matérias Subsidiárias e Materiais de Embalagem). Apenas o serviço de *Pest Control* tem acesso a estas áreas, mas sempre com um acompanhante da empresa.
- O pessoal estranho ao serviço deverá levar apenas o necessário para execução dos trabalhos subcontratados. Não são permitidos objetos pessoais, adornos, entre outros na área de produção.
- Qualquer desvio ou anomalia detetada deve ser reportado em folha de ocorrência (Mod. Lab. 04) e no Registo de Não Conformidades e Ações Corretivas. (Mod. Lab.02).

5.3 Gestão de Recursos Humanos

- Até à data de hoje, não houve adulterações de produto na empresa. Não houve adulterações por parte de descontentamento ou vingança dos funcionários, devido a despedimentos.

- Sugestões e/ou observações propostas pelos funcionários, são avaliadas e implementadas pela empresa, caso se justifique.

5.4 Treino de Segurança

- Ações de formação são ministradas aos funcionários da empresa onde são reforçadas as medidas de segurança.
- Os funcionários conseguem identificar e relatar atividades suspeitas ou comportamentos incomuns aos seus superiores.
- A análise e a avaliação dos riscos de *Food Defense* é monitorizada com a frequência mínima anual, pela realização de pelo menos 1 simulacro.

6. Medidas de Segurança Relativas à Resposta de um Incidente – Plano de Contingência/ Emergência para Contaminação Intencional

OBJECTIVO: Responder rapidamente a uma ameaça de contaminação usando medidas previamente planificadas.

Ameaça de bomba

Se receber uma chamada telefónica com ameaça de bomba, deve adotar os seguintes procedimentos:

- Manter a calma e responder ao interlocutor com a habitual cortesia que utiliza nas chamadas telefónicas.
- Anotar a data e hora da ocorrência
- Perguntar:
  - Onde está colocada a bomba;
  - Quando vai rebentar;
  - Qual é o aspeto geral;
  - Que tamanho tem;
  - Qual o tipo (explosiva ou incendiária);
  - Qual a razão da sua colocação; e
  - Se pode ser desativada.
- Procurar colher elementos que permitam posterior identificação do seu interlocutor, verificando se:
  - Homem/mulher, adulto/Jovem, idade aproximada;
  - Voz: alta, baixa, normal, disfarçada, rouca;
  - Fala: rápida, lenta distinta, distorcida, gaguejante, nasal, embriagada;
  - Linguagem: boa, má, abusiva, obscena;
  - Sotaque: estrangeiro, regional, disfarçado;

- Estado de espírito: calmo, zangado, risonho, racional, irracional, coerente, incoerente, emocionado, embriagado;

- Pedir para o interlocutor repetir, alegando não estar a ouvir bem;
- Manter o interlocutor a falar o máximo de tempo possível;
- Tentar identificar ruídos:

  - Escritório, oficina;

  - Ruídos de trânsito, aviões;

  - Animais;

  - Risos, festa;

  - Silêncio, confusão; e

  - Outros;

- Quando desligar o telefone, contactar, de imediato, o Responsável de Segurança, fornecendo toda a informação de que dispõe.

Intrusão, furto e roubo

- Se, ao abrir o edifício ou passar uma ronda, verificar que houve uma intrusão e furto deve:

- Não mexer nos objetos, nem tocar nos locais onde estavam peças;
- Fechar os espaços;
- Comunicar, de imediato, ao Responsável de Segurança;

- Se assistir a um furto ou roubo, deve:

- Não opor resistência;
- Memorizar a fisionomia, comportamento e palavras pronunciadas pelo(s) assaltante(s);
- Após a saída do(s) assaltante(s), chamar, de imediato, a GNR e informar o Responsável de Segurança; e
- Se se deslocam em viatura, registar o tipo de veículo, a matrícula e a direção em que fugiram.
- **Avaliação de Risco e Impacto na Segurança Alimentar**:
- Após a retomada de segurança, a RESA ou na sua ausência, quem imediatamente a substitui, deve deslocar-se aos locais onde se encontram produtos (matéria-prima, em fase produção ou produto acabado) e avaliar se os mesmos foram afetados pelo incidente;
- Quando necessário devem solicitar a intervenção do Administrador da Fábrica para apreciação;
- Sempre que se suspeite, não tendo a certeza se o produto foi afetado pelo incidente devem-se tomar as medidas como se o produto tivesse sido afetado;
- Devem, de imediato, proceder à retirada dos produtos para locais onde não sejam manipulados inadvertidamente, quando possível, ou identificá-los de imediato como produto não conforme até à decisão final;
- Todos os produtos ou materiais suscetíveis de terem sido contaminados devem ficar segregados e com "Bandeira";

- Devem comunicar aos colaboradores da área fabril que o produto não é para ser utilizado até indicação contrária;
- Após estas medidas devem avaliar quais os perigos para a segurança alimentar e desenvolver as ações necessárias que permitam concluir se os perigos identificados constituem efetivamente uma ameaça para a segurança alimentar;
- Os resultados destas situações devem ficar registados num relatório onde estejam identificados:
    - O risco que deu origem à emergência;
    - Quais os perigos identificados para a segurança alimentar;
    - As ações desenvolvidas que permitam concluir quanto à aceitabilidade ou não aceitabilidade do produto quanto à segurança alimentar;
    - Custos da situação ao nível de produtos e bens;
    - As decisões tomadas e conclusões;
    - Ações corretivas desenvolvidas;
    - Necessidade de alteração de documentos do Sistema Integrado de Gestão.

Estas orientações, ao nível da segurança alimentar, são aplicáveis para todos os riscos identificados como potenciais emergências que possam colocar em causa a segurança alimentar dos produtos.

6.1 Investigação de Preocupações com a Segurança

- A empresa tem implementados procedimentos que permitam que produtos possivelmente adulterados possam ser retidos (Procedimento de Retiradas, e Plano de comunicação devidamente testados e de acordo com o SGQSA).
- As reclamações de clientes e/ou consumidores são tratadas de forma positiva e algum comportamento ou reclamação suspeita é investigada pormenorizadamente.
- Relatar atividades suspeitas por parte dos funcionários é encorajado pela Gestão de Topo.
- Um funcionário nunca deverá responder a ameaças sem o conhecimento e/ou Informação de como deve fazê-lo por parte do seu superior.
- Falhas de segurança, como pessoas não identificadas em locais não autorizados, com suspeitas de adulteração são inquiridas.

6.2 Segurança relativa a Contactos de Emergência

- Os contactos dos funcionários são mantidos atualizados, bem como a lista de contactos de emergência. (Ver Anexo C- listagem de contactos).

6.3 Outros Planos de Segurança

- O Procedimento de gestão de incidentes e retiradas (Mod. PR.02) é testado anualmente com um simulacro de recolha. A Equipa de Emergência tem conhecimento dos procedimentos de recolha/remoção de produto.

6.4 Listagem de pessoal autorizado

- Todos os membros da Equipa HACCP, Controlo de Qualidade, Chefes de secção e Administração, têm acesso ilimitado a todas as áreas da fábrica.

- Apenas a equipa de manutenção tem acesso à oficina de manutenção, à caldeira, à sala dos compressores, ao PT e à bomba de água salgada.

- Armazém de Matéria-prima (Câmaras frigoríficas).

  - ✓ Encarregado de secção e o responsável pela substituição;
  - ✓ Operador de Empilhador;
  - ✓ Encarregado de limpeza de peixe e de enlatamento.

- Armazém de Matérias subsidiárias (sala dos ingredientes (molhos e especiarias) e sala dos molhos).

  - ✓ Encarregado de secção e o responsável pela substituição;
  - ✓ Encarregado do enlatamento;
  - ✓ Encarregado de cravação e o responsável pela substituição.

- Armazém de Materiais de embalagem e produto acabado.

  - ✓ Encarregado de secção e o responsável pela substituição;
  - ✓ Responsável pelo abastecimento de materiais à produção.

- Armazém de Produtos químicos.

  - ✓ Encarregado de secção e o responsável pela substituição.

- Laboratório.

  - ✓ Apenas o Controlo de Qualidade.

- Esterilização de latas.

  - ✓ Encarregado de secção e o responsável pela substituição.

  Pessoal não autorizado, e sem formação está proibido de operar os autoclaves.

<u>O acesso a estas áreas é controlado pelos chefes de secção e os funcionários não autorizados estão proibidos de circular nestas áreas.</u>

7. HISTÓRICO DO DOCUMENTO

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	27/11/2015	Detalhar locais de colocação das câmaras de vigilância
2	20/09/2017	Introdução da Gestão de Recursos Humanos, e da listagem de pessoal autorizado. Revisão geral do Manual.
3	21/06/2018	Inclusão do plano de contingência/ emergência para contaminação intencional.
4	02/10/2018	Revisão geral do Manual.
5	04/12/2020	Revisão geral do Manual.

Anexo XIII - Plano de Verificação do SGQSA 2021

TIPO	PROCESSOS	ATIVIDADES	DATA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES												RESPONSÁVEL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
Auditorias	Auditoria Externa	MPB						X							Ecocert
	Auditoria Interna	Implementação e eficácia do SGQSA – Referencial IFS									X				Entidade Externa aprovada por Santa Catarina
	Auditoria Externa	Implementação e eficácia do SGQSA – Referencial IFS			X										Entidade Externa (SGS)
	Auditoria Externa	Naturland – Produtos Biológicos Referencial Alemão											X		Entidade Externa
	Auditoria Externa	*Friend of the Sea*	X												Entidade Externa
	Auditoria Externa	MSC		X											Entidade Externa (SGS)
Inspeções Internas	Verificações diárias	**Conformidade de material:** -Verificação da integridade das lâminas das facas e dos cartões de identificação dos funcionários; -Verificação do cumprimento do plano de higiene com medição de pH. **Verificações gerais de Higiene Pessoal:** -Exame individual e estado do cacifo.	**Diariamente**												Técnico CQ
	Verificações semanais	-Verificação do cumprimento das Boas Práticas e estado dos equipamentos em todas as áreas fabris; -Verificação do estado de higiene e respetivos registos (cumprimento do plano de higiene); -Verificação das estações de isco: posicionamento e integridade.	**Semanalmente**												Técnico CQ

VALIDAÇÃO DO DOCUMENTO			
ELABORADO POR: REQSA	**REVISÃO**	**APROVADO POR:**	**MOD. GSA. 19**
15/06/2015	**12 – 21710/2021**	**ADMINISTRAÇÃO SANTA CATARINA**	

TIPO	PROCESSOS	ATIVIDADES	DATA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES												RESPONSÁVEL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
	Verificações mensais	***Food Defense*:** -Controlo de acessos; -Depósito de água salgada: integridade. **Outras verificações:** -Verificação do cumprimento do plano de higiene; Controlo de temperaturas; Posicionamento e estado dos extintores.	**Mensalmente**												Técnico CQ
Verificação Individual do SGQSA	Produção	Controlo Produção/ Controlo de lotes/ Monitorização de PCC's	**Diariamente**												Responsável Produção / CQ
		Rastreabilidade do produto	**Diariamente**												
	Verificação da higiene	Verificação do cumprimento do Planos de Higiene	**Vistas não anunciadas realizadas aleatoriamente ao longo do ano.**												EQSA
		Verificação da dosagem de detergente utilizado na central de espuma	**Anualmente**												Responsável Produção/ Manutenção
	Infraestruturas	Auditorias a Infraestruturas e Equipamentos (*Checklist* Mensal)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Técnico CQ
	Material Quebrável	Gestão de material quebrável	**Semanalmente**												Técnico CQ
	Armazém	Identificação/ Marcação do produto	**Diariamente**												Técnico CQ/ Responsável de Armazém
		Rastreabilidade do produto	**Diariamente**												
	Manutenção	Verificação do Cumprimento do Plano Manutenção Preventiva, Corretiva e Plano Anual de Manutenção	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Técnico CQ / Responsável de Manutenção
ntro lo An alíti	Produto	Verificação do Cumprimento do Plano Analítico para Produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Responsável CQ

TIPO	PROCESSOS	ATIVIDADES	DATA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES												RESPONSÁVEL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
	Superfícies Operadores	Verificação da condição / estado de higiene das mãos, superfícies, equipamentos e vestuário por zaragatoas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Responsável CQ
	Água doce/ Água salgada/ Águas residuais/ Gelo / Controlo de Inspeção	Verificação do cumprimento do cronograma de Recolha de águas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Responsável CQ
Comunicação Interna	Reuniões EQSA	Reuniões para verificação e atualização sistema e medidas tomadas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	EQSA e Administração
	Revisão pela Gestão	Emissão de relatório de revisão	X								X				EQSA e Administração
Comunicação Externa	Clientes e Consumidores	Avaliação da Satisfação de Clientes e Consumidores	**Análise e Tratamento de Reclamações (diariamente)**												REQSA e Responsável de CQ
	Fornecedores	Avaliação de Fornecedores	**Receção de MP, ME e controlo do Processo Produtivo (diariamente) Avaliação contínua dos fornecedores (anual)**												Resp Compras e Aprovisionamento, Técnico CQ
Formação	Todos os funcionários da fábrica	Cumprimento do Plano de formação, ministrar formação a novas admissões e verificação da eficácia da Formação	**Diariamente. Após novas admissões. Avaliação da eficácia: 15 dias após a formação.**												REQSA e Responsável CQ
Gestão RMM's - CALIBRAÇÃO	Produção/ C.Q.	Verificação do Cumprimento do plano anual de Calibração; Aprovação de equipamentos e validade dos certificados (ver Mod. LAB. 42).			X										REQSA e Director de Produção

TIPO	PROCESSOS	ATIVIDADES	DATA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES												RESPONSÁVEL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
Legislação	Legislação	Associação Sector ANICP	**Diariamente – Análise dos Resumos e Alertas enviados pela Associação**												REQSA
Análise Global da Verificação Interna	KPI's de Qualidade	Avaliação de Resultados face aos Objetivos de Qualidade e Segurança Alimentar definidos.			X			X			X			X	EQSA
Revisão Sistema	SGQSA	Revisão do sistema SGQSA	**Atualizar documentos. Garantir atualizações após modificações realizadas no produto, no processo ou em qualquer fase de Produção, incluindo equipamentos e etapas envolventes.**												EQSA

HISTÓRICO DO DOCUMENTO

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	2015	Revisão do controlo analítico.
2	2016	Introdução da Monitorização de PCC's na verificação individual do SGSA.
3	2017	Introdução das Vistas não anunciadas realizadas aleatoriamente ao longo do ano como verificação do cumprimento do plano de higienização.
5	08/01/2018	Revisão geral do documento. Introdução da rastreabilidade do produto no armazém.
6	19/06/2018	Introdução: "Aprovação de equipamentos e validade dos certificados (ver Mod. LAB. 42) ".
7	18/03/2019	Revisão geral do documento.
8	08/01/2020	Revisão geral do documento.
9	18/08/2020	Revisão da calendarização das auditorias.
10	23/11/2020	Revisão das Auditorias.

TIPO	PROCESSOS	ATIVIDADES	DATA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES												RESPONSÁVEL
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	

11	27/01/2021	Revisão geral do documento. Introdução das inspeções internas.
12	21/10/2021	Revisão geral do documento. Introdução da verificação da dosagem de detergente utilizado na central de espuma.

Contratações e mudança de funções pontuais ou definitivas, a empresa é responsável por disponibilizar a formação adequada a todos os trabalhadores, para a/as tarefa/s que vai desempenhar, isto caso não tenha a devida formação/conhecimentos.

Conselho de Administração

Presidente Conselho de Administração (PCA): *É o trabalhador que representa uma empresa, nomeadamente num conselho de administração ou assembleia deliberativa; preside às reuniões e conduz a ordem dos trabalhos; planeia o futuro da empresa, principalmente as suas metas, como serão alcançadas e quais os seus propósitos e os seus objetivos; organiza e coordena as atividades consoante os recursos disponíveis; analisa e avalia o desempenho da empresa; comunica com os responsáveis de secção, Diretor Fabril e com o IFS Representative (REQSA).*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS e HACCP

***Política de substituição:** Na ausência do PCA, o responsável pela sua substituição é o Administrador Executivo. Todos os assuntos relacionados com o referencial IFS, será substituído pela REQSA.*

Administrador e Administrador Executivo: *É o trabalhador que auxilia o presidente do conselho de Administração nas suas tarefas de deliberação, planeamento, organização e análise da empresa.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos em HACCP.

***Política de substituição:** Na ausência de um dos administradores, o responsável pela sua substituição é o outro Administrador.*

Sénior Management

REQSA & Diretora Comercial: *É o trabalhador que responde por todas as atividades relacionadas com o marketing da empresa; coordenar serviços de marketing na empresa, através do desenvolvimento de projetos de novos produtos e serviços, propondo ações de venda interna e externa, elaborando campanhas de publicidade e propaganda; promover o consumo de produtos e/ou utilização dos serviços oferecidos pela empresa; coordena a Equipa de HACCP e responde diretamente ao Presidente do Conselho de Administração.*

Requisitos mínimos: Formação na área alimentar e controlo de Qualidade, bem como, conhecimentos do referencial IFS e em HACCP.

Política de substituição: *Na ausência da Diretora de Qualidade, a responsável pela sua substituição será a Responsável de Laboratório.*

Requisitos mínimos: Formação na área alimentar e controlo de Qualidade, bem como, conhecimentos do referencial IFS e em HACCP.

Diretor Fabril: *É o trabalhador que superintende em todo o movimento fabril; coordena toda a área fabril, respondendo diretamente ao Presidente do Conselho de Administração; transmite os objetivos de produção aos encarregados.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS, HACCP e Boas Praticas de Fabricação.

Política de substituição: *Na ausência do Diretor fabril o responsável pela substituição é o Encarregado de fabrico; ou em caso de força maior pode a substituição ser feita pelo Presidente do Conselho de Administração (ex.: Compra de peixe).*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS, HACCP, Boas Praticas de Fabricação e Coaching e Liderança.

Diretora Financeira/Contabilista: *É o trabalhador que organiza e dirige o serviço de contabilidade e dá conselhos sobre problemas de natureza contabilística; estuda a planificação de circuitos contabilísticos analisando os diversos sectores da atividade patronal, de forma a assegurar uma recolha de elementos precisos com vista à determinação de custos de resultados da exploração; elabora o plano de contas a utilizar para a obtenção dos elementos mais adequados à gestão económica ou financeira e cumprimento da legislação comercial e fiscal; supervisiona a escritura dos registos e livros de contabilidade coordenando, orientando e dirigindo os profissionais encarregados dessa execução e fornece os elementos contabilísticos necessários à definição da política orçamental e organiza e assegura o controlo da execução do orçamento; elabora e certifica os balancetes e outras informações contabilísticas a submeter à administração, gerência ou direção ou a fornecer a serviços públicos; proceder ao apuramento de resultados dirigindo o encerramento de contas e o relatório explicativo que acompanha a apresentação de contas ou fornece indicações para essa elaboração; efetua as revisões contabilísticas necessárias, verificando os livros de registo, para se certificar da correção da respetiva escrituração, e é o responsável pela contabilidade das empresas perante a Direcção-Geral das Contribuições e Impostos.*

Requisitos mínimos: Formação Superior de Contabilidade e Gestão

Política de substituição: *Na ausência da Diretora Financeira/Contabilista a responsável pela substituição é a Chefe dos serviços Administrativos (tesouraria e contabilidade)*

Requisitos mínimos: Noções básicas de contabilidade e gestão, conhecimentos do referencial IFS e Coaching e Liderança.

Operações

Encarregado de fabrico (responsável de produção): *É o trabalhador que tem a seu cargo dirigir a preparação de conserva e os serviços respeitantes; membro da Equipa de HACCP, zela pelo bem-estar dos funcionários; garante o cumprimento dos procedimentos de trabalho desta área; responsável pelo cumprimento dos objetivos delineados pela produção.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS, HACCP e Boas Praticas de Fabricação.

Política de substituição: *Na ausência do Encarregado de Fabrico o responsável pela substituição é o Diretor Fabril.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS, HACCP e Boas Praticas de Fabricação.

Apontador: *É o trabalhador que verifica e regista a assiduidade do pessoal, assim como os tempos gastos na execução das tarefas; controla e regista dados de produção: escolha, resíduos, enlatamento, cravação e esterilização.*

Requisitos mínimos: Boas Praticas de Fabricação e Esterilização

Política de substituição: *Na ausência do Apontador é nomeado o funcionário com mais experiência para o substituir.*

Requisitos mínimos: Boas Praticas de Fabricação e Esterilização

Trabalhador de Fabrico/Bosque: *É o trabalhador que mete, tira e empurra os carros dos cozedores, podendo operar com os mesmos, vigiando a duração e condições de cozedura; lava tanques de esterilização, autoclaves e cozedores; mete ou tira grelhas de tanques onde sejam lavadas a quente; opera com cravadeiras semiautomáticas, tesouras mecânicas e automáticas, prensas, serras mecânicas; orienta os trabalhadores necessários à salga ou salmoura de peixe; responsável pelos trabalhadores da sua área e responde diretamente ao responsável pela secção.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, cozedura de peixe e outras tarefas relacionadas. Bem como, receção e armazenamento de peixe.

Política de substituição: *Na ausência do Trabalhador de Fabrico/Bosque, é nomeado o funcionário com mais experiência para o substituir.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, cozedura de peixe e outras tarefas relacionadas. Bem como, receção e armazenamento de peixe.

Responsável limpeza do peixe: *É o trabalhador que orienta e controla a atividade de um grupo de trabalhadores, nomeadamente a distribuição de peixe cozido e recolha de resíduos; controla lotes de peixe.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação.

Política de substituição: *Na ausência do Responsável Limpeza do Peixe, é nomeado o funcionário com mais experiência para o substituir.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação.

Responsável pelo Enlatamento: *É o trabalhador que coordena a distribuição de materiais de embalagem; controla lotes de lombos e posta, bem como os respetivos registos.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Quebra de vidros e plásticos duros na linha de produção.

Política de substituição: *Na ausência do Responsável pelo Enlatamento o responsável pela substituição é o Apontador*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Quebra de vidros e plásticos duros na linha de produção.

Responsável pelas Cravadeiras: *É o trabalhador responsável pelo controlo da máquina que crava (fecha) as latas com ar comprimido; responsável pelo processo que elimina agentes nocivos que podem comprometer a qualidade do alimento e a saúde de seus consumidores; supervisiona o preenchimento por água, óleo, etc., das latas; controla lotes do produto a enlatar na máquina e regista os lotes dos produtos no dia.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Quebra de vidros e plásticos duros na linha de produção e Controlo de PCC cravação de latas e frascos.

Política de substituição: *Na ausência do responsável pelas cravadeiras, é nomeado o funcionário com mais experiência para o substituir (formação PCC cravação).*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Quebra de vidros e plásticos duros na linha de produção e Controlo de PCC cravação de latas e frascos.

Higiene e Limpeza: *É o trabalhador responsável pela higienização e limpeza dos vários espaços da empresa, garante a correta dosagem e utilização prevista para os produtos, conforme definido no plano de Higiene.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Higiene das instalações e dos equipamentos e manuseamento de produtos tóxicos/químicos.

***Política de substituição:** Na ausência do funcionário de Higiene e Limpeza, é nomeado o funcionário com mais experiência para o substituir.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, Higiene das instalações e dos equipamentos e manuseamento de produtos tóxicos/químicos.

Responsável pelo Controlo de Esterilização: *É um trabalhador que controla a total eliminação da carga microbiológica através do uso de autoclaves; submete as latas a uma determinada temperatura e pressão durante um determinado tempo (programas pré-definidos); controla lotes, de acordo com o definido pelo responsável pelas cravadeiras garantindo o RPRP (Right Product Right Package).*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, e com formação de Esterilização

***Política de substituição**: Na ausência do Responsável pelo Controlo de Esterilização, o responsável pela sua substituição é o funcionário com formação em PCC esterilização.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação e com formação de Esterilização

Encarregado de Manutenção: *É o trabalhador que tem em seu cargo dirigir a secção da manutenção; membro da Equipa de HACCP; coordena os trabalhos de sua secção e responde diretamente ao Diretor Fabril.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

***Política de substituição:** Na ausência do Encarregado de Manutenção, o responsável pela sua substituição é o Encarregado de Fabrico.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

Ajudante de Afinador de Máquinas: *É o trabalhador a quem compete coadjuvar a vigilância e afinação das máquinas da fábrica.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

***Política de substituição:** Na ausência do Ajudante de Afinador de Máquinas, o responsável pela sua substituição é o Serralheiro Mecânico.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

Serralheiro Mecânico: *É o trabalhador que, pelos processos de soldadura de eletroarco ou de oxi-acetileno, liga entre si elementos ou conjuntos de peças de natureza metálica de forma compacta e homogénea; incluem-se nesta categoria os trabalhadores que em máquinas, motores e outros conjuntos mecânicos, com exceção dos instrumentos de precisão e instalações elétricas.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

***Política de substituição:** Na ausência do Serralheiro Mecânico, o responsável pela sua substituição é o Ajudante de Afinador de Máquinas.*

Requisitos mínimos: Conhecimento de Boas Praticas de Fabricação, referencial IFS, manuseamento de produtos químicos. Experiência profissional de mecânico, eletricista e manutenção de máquinas.

Responsável de Armazém/Compras: *É o trabalhador que tem em seu cargo dirigir a secção do armazém e a aquisição das matérias-primas, matérias subsidiárias (incluindo ingredientes), materiais de embalagem e rótulos/cintas/cartonetes; membro da Equipa de HACCP; controla stocks e responde diretamente ao Diretor Fabril.*

Requisitos mínimos: Conhecimento do referencial IFS e formação em Coaching e Liderança.

Política de substituição: *Na ausência do Responsável de Armazém/Compras, o responsável pela sua substituição é o Diretor de Fabril.*

Requisitos mínimos: Conhecimento do referencial IFS.

Assistente Administrativo Armazém/ Apontador: *É o trabalhador que verifica e regista a assiduidade do pessoal, assim como os tempos gastos na execução das tarefas; controla a entada e saída de produtos semi-acabados em armazém; organiza as encomendas de clientes na região dos Açores e Continente.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e Codificação de Lotes

Política de substituição: *Na ausência do Assistente Administrativo Armazém/Apontador, o responsável pela sua substituição é o funcionário com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e Codificação de Lotes

Motorista: *É o trabalhador que conduz a viatura e zela pela sua boa conservação; responsável pela documentação das viaturas.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e carta de condução.

Política de substituição: *Na ausência do Motorista o responsável pela sua substituição é o funcionário com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e carta de condução.

Trabalhador de Fabrico/Armazém: *Procede à carga, descarga, transporte e arrumação das matérias-primas e outros produtos (sem prejuízo do disposto na cláusula 28.ª e demais legislação em vigor); responsável pelos trabalhadores da sua área e responde diretamente ao responsável pela secção.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e formação de Codificação de lotes.

Política de substituição: Na ausência do Trabalhador de Fabrico/Armazém o responsável pela sua substituição é o funcionário com mais experiência.

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas e formação de Codificação de lotes.

Manobrador de Empilhador: *É o trabalhador cuja atividade predominante se processa manobrando ou utilizando máquinas empilhadoras; e está habilitado com formação adequada e responde diretamente ao responsável de secção.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas, HST e formação de manuseamento de empilhadores.

***Política de substituição:** É substituído pelo colega que tem formação de manobrador de máquinas e empilhadores.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas, HST e formação de manuseamento de empilhadores.

Preparadores de conservas de peixe: *É o trabalhador que manipula o peixe em todas as fases de fabrico; alimenta máquinas e executa outras tarefas relacionadas com a produção, designadamente as que consistem em molhar latas, revistar e controlar o produto semiacabado ou acabado e proceder à sua embalagem e armazenamento; faz a limpeza das zonas de produção e armazém; procede a cargas e descargas, ao transporte e arrumação de matérias -primas e outros produtos (sem prejuízo do disposto na cláusula 28.ª e demais legislação em vigor).*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas, HST e alergénios. Bem como noções de Food Defense e do referencial IFS.

***Política de substituição:** Não se aplica.*

Requisitos mínimos: Formação de Boas praticas, HST e alergénios. Bem como noções de Food Defense e do referencial IFS.

Controlo de Qualidade

Responsável de Laboratório: *É um trabalhador que supervisiona e se responsabiliza pelo controle de qualidade e correção nos trabalhos relacionados com o laboratório; organiza e fiscaliza todo o processo referente à certificação IFS; responsável de higiene e segurança no trabalho; implementa e garante o cumprimento das instruções de trabalho e procedimentos; ministra formações; membro da Equipa de HACCP.*

Requisitos mínimos: Formação do referencial IFS e conhecimentos dos princípios do HACCP.

***Política de substituição:** Na ausência do Responsável de Laboratório, o responsável pela sua substituição é o Diretor de Fabril.*

Requisitos mínimos: Formação do referencial IFS e conhecimentos dos princípios do HACCP.

Técnico de Laboratório: *É um trabalhador que auxilia e executa atividades de laboratório; responsável pela execução de análises, tais como sal, histamina, medição de pH, entre outros testes; analisa pesos, executa testes de pressão e medições de cravação; organiza e dá formações; controla a receção de matérias (matérias-primas, matérias subsidiarias-ingredientes, matérias de embalagem e rótulos/cintas/cartonetes); monitorização de temperaturas; monitorização de esterilização.*

Requisitos mínimos: Formação do referencial IFS e conhecimentos dos princípios do HACCP.

***Política de substituição:** Na ausência do Técnico de Laboratório, o responsável pela sua substituição é outro Técnico de Laboratório.*

Requisitos mínimos: Formação do referencial IFS e conhecimentos dos princípios do HACCP.

Administrativo / Financeiro

Chefe de Serviços Administrativos (tesouraria e contabilidade): *É o trabalhador que coordena, dirige e controla o trabalho de um grupo de profissionais e dirige um departamento de serviço administrativo e financeiro; responsável por todo o processo de tesouraria, nomeadamente liquidação de faturas de fornecedores e controlo de bancos.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos básicos contabilísticos e do referencial IFS.
Formação de Coaching e Liderança

***Política de substituição:** Na ausência do Chefe de Serviços Administrativos, o responsável pela sua substituição é o Assistente Administrativo.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos básicos contabilísticos e do referencial IFS.

Recursos Humanos: *É o trabalhador que trata do processo seletivo para preenchimento de vagas de acordo com formação profissional, tipo de experiência, características de personalidade, conhecimentos e qualidades de cada um; recruta candidatos com base nas necessidades presentes e futuras da empresa; processamento de salários, mapas fiscais e oficiais; responsável de higiene e segurança no trabalho; organiza e controla formações; gestão de fardamento; medicina no trabalho.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos do referencial IFS e conhecimentos da Legislação Laboral. E formação em atendimento e técnicas de comunicação.

***Política de substituição:** Na ausência do responsável pelos Recursos Humanos, o responsável pela sua substituição é a Telefonista/Administrativa.*

Requisitos mínimos: Conhecimentos da Legislação Laboral; todos os assuntos referentes ao referencial IFS são tratados em conjunto com a Responsável de Laboratório; e formação em atendimento e técnicas de comunicação.

Telefonista / Administrativa: *É o trabalhador que recebe clientes e orienta o público transmitindo indicações dos respetivos departamentos; assiste na portaria, recebendo e atendendo visitantes que pretendam encaminhar-se para qualquer secção ou atendendo outros visitantes com orientação das suas visitas e transmissão de indicações várias; controla e regista a entrada de viaturas nas instalações; regista a entrada de documentos e de correspondência; trata do lançamento de faturas e apoia os recursos humanos.*

Requisitos mínimos: Formação em atendimento e técnicas de comunicação; conhecimentos base do Referencial IFS.

***Política de substituição:** Na ausência do Telefonista/Administrativa, o responsável pela sua substituição é o Assistente Administrativa.*

Requisitos mínimos: Formação em atendimento e técnicas de comunicação; conhecimentos base do Referencial IFS.

Assistente Administrativo: *É o trabalhador que utiliza processos e técnicas de natureza administrativa e comunicacional, utiliza meios informáticos a assegura a organização de processos de informação para decisão superior; controla o recebimento de clientes; lança documentos contabilísticos e apoia a tesouraria.*

Requisitos mínimos: Formação em atendimento e técnicas de comunicação; e conhecimentos básicos contabilístico.

***Política de substituição:** Na ausência do Assistente administrativo, o responsável pela sua substituição é a Telefonista.*

Requisitos mínimos: Formação em atendimento e técnicas de comunicação; e conhecimentos básicos contabilístico.

Funcionária do Bar / Limpezas Administrativas: *É o trabalhador responsável pelos serviços de bar e respetiva higienização, bem como, pela limpeza das áreas administrativas da empresa; responsável pela lavandaria.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas; Manuseamento de produtos químicos; e HST.

***Política de substituição:** Na ausência da Funcionaria do Bar/Limpezas Administrativas será substituída pela funcionaria com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas; Manuseamento de produtos químicos; e HST.

Comercial / Marketing

Responsável Mercado Regional / Contas de Clientes: *É um trabalhador que gere a área de vendas na região dos Açores; planeia, dirige e coordena as atividades relacionadas com a venda dos diversos produtos da empresa; o seu objetivo principal é assegurar que, através da comercialização dos seus produtos, a empresa tenhas o maior volume possível de receitas; responsável pelo plano de vendas que a empresa deve seguir de forma a serem atingidos os resultados previstos; supervisiona o trabalho dos vendedores, através da avaliação do seu desempenho e da análise dos relatórios de vendas; assiste na rastreabilidade dos lotes;*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas; conhecimentos do referencial IFS; e noções básicas de contabilidade.

***Política de substituição:** Na ausência do Responsável Mercado Regional será substituído pelo Assistente Administrativo Comercial com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e todos os assuntos relacionados com o referencial IFS são tratados em conjunto com a Responsável de Laboratório.

Assistente Administrativo Comercial: *É um trabalhador que apoia os comerciais e emite toda a documentação para o transporte das encomendas de clientes; emissão de faturas aos clientes; transmite encomendas ao armazém para preparação e respetiva entrega.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e Noções básicas de contabilidade.

***Política de substituição:** Na ausência do Assistente Administrativo Comercial será substituído pelo Assistente Administrativo Comercial com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e noções básicas de Contabilidade.

Responsável Mercado Nacional: *É um trabalhador que gere a área de vendas na região de Portugal Continental; planeia, dirige e coordena as atividades relacionadas com a venda dos diversos produtos da empresa; o seu objetivo principal é assegurar que, através da comercialização dos seus produtos, a empresa tenha o maior volume possível de receitas; responsável pelo plano de vendas que a empresa deve seguir de forma a atingir os resultados previstos; elabora e analisa relativos de vendas;*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e conhecimentos do referencial IFS. Ser conhecedor das necessidades do mercado nacional. Inovação em produtos Tradicionais e conservas nacionais.

Política de substituição: *Na ausência do Responsável Mercado Nacional será substituído pelo Assistente Administrativo Comercial funcionaria com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e conhecimentos sobre o referencial IFS.

Responsável Mercado Exportação/ Contas Clientes: *É um trabalhador que gere a área de vendas no Estrangeiro; planeia, dirige e coordena as atividades relacionadas com a venda dos diversos produtos da empresa; o seu objetivo principal é assegurar que, através da comercialização dos seus produtos, a empresa tenha o maior volume possível de receitas; responsável pelo plano de vendas que a empresa deve seguir de forma a atingir os resultados previstos; supervisiona o trabalho dos vendedores, através da avaliação do seu desempenho e da análise dos relatórios de vendas, através de KPI's.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e conhecimentos do referencial IFS e Food Fraud.

Política de substituição: *Na ausência do Responsável Exportação/Contas Clientes será substituído pelo Assistente Administrativo Comercial funcionaria com mais experiência.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e conhecimentos sobre o referencial IFS.

Fiel de Armazém: *É o trabalhador que nos armazéns regista internamente as entradas e saídas de materiais, ferramentas e produtos, controla e responde pelas existências no armazém; receciona o produto acabado e preparada as encomendas para os clientes, descarrega e armazena/organiza o produto; responsável de higiene e segurança no trabalho.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas, conhecimentos do referencial IFS e Formação de Manobrador de Empilhadores.

Política de substituição: *Na ausência da Fiel de Armazém será substituída pelo Responsável de Mercado Nacional.*

Requisitos mínimos: Formação em Boas Praticas e conhecimentos sobre o referencial IFS e Formação de Manobrador de Empilhadores.

Nota: ***ver ANEXO, os funcionários tomam conhecimento das suas funções e responsabilidades. E todas as admissões a partir de 2020, tomam conhecimento da descrição das suas funções no contrato de trabalho.***

Anexo: DECLARO QUE TOMEI CONHECIMENTO DAS MINHAS FUNÇÕES E RESPONSABILIDADES

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

PRESIDENTECONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO (PCA)

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
276	

ADMINISTRADOR E ADMINISTRADOR EXECUTIVO

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
246	

SENIOR MANAGEMENT

REQSA&DIRETORA COMERCIAL

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
89	
94	

DIRETOR FABRIL

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
3	
4	
276	

DIRETORA FINANCEIRA/CONTABILISTA

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
213	

OPERAÇÕES

ENCARREGADO DE FABRICO (RESPONSAVEL DE PRODUÇÃO)

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
4	
3	

APONTADOR

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
268	
231	
4	

TRABALHADOR DE FABRICO/BOSQUE

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
16	

RESPONSAVEL LIMPEZA DE PEIXE

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
289	
221	

RESPONSAVEL PELO ENLATAMENTO

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
153	
231	
268	

RESPONSAVEL PELAS CRAVADEIRAS

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
47	
2	

HIGIENE E LIMPEZA

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
126	

258	
208	
248	
62	
132	

RESPONSAVEL PELO CONTROLO DE ESTERLIZAÇÃO

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
231	
268	
126	
258	

ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
1	
4	

AJUDANTE DE AFINADOR DE MAQUINAS

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
264	

SERRALHEIRO MECANICO

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO

307	

RESPONSAVEL DE ARMAZEM/COMPRAS

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
102	
3	

ASSISTENTE ADMINISTRATIVO ARMAZEM/APONTADOR

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
75	
102	

MOTORISTA

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
70	

TRABALHADOR DE FABRICO/ARMAZEM

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
156	
75	

PREPARADOR DE CONSERVAS DE PEIXE

N.º	ASSINATURA DO FUNCIONARIO
2	
6	

8	
10	
11	
13	
23	
24	
27	
29	
30	
35	
37	
38	
42	
44	
45	
47	
48	
54	
57	
59	
62	
64	
67	
69	

71	
73	
74	
75	
76	
82	
84	
90	
93	
95	
99	
100	
104	
109	
112	
121	
126	
128	
132	
142	
144	
146	
147	
151	

152	
153	
163	
164	
171	
175	
180	
183	
186	
193	
194	
198	
200	
204	
206	
208	
209	
214	
216	
219	
220	
221	
240	
255	

267	
268	
272	
278	
281	
289	
291	
294	
298	
301	
305	
306	
308	
309	
311	
312	
319	
322	
323	
327	
328	
329	
337	
339	

345	
347	
348	
356	
358	
361	
363	
365	
366	
367	
368	
369	
372	

CONTROLO DE QUALIDADE

RESPONSAVEL DE LABORATORIO

94	
3	

TECNOCO DE LABORATORIO

66	

320	

ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO

CHEFE DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS (TESOURARIA E CONTABILIDADE)

101	
262	

RECURSOS HUMANOS

114	
145	

TELEFONISTA /ADMINISTRATIVA

145	

ASSISTENTE ADMINISTRATIVO

262	

COMERCIAL/MARKETING

RESPONSAVEL MERCADO REGIONAL / CONTAS DE CLIENTES

96	

ASSISTENTE ADMINISTRATIVO COMERCIAL

49	

RESPONSAVEL DO MERCADO NACIONAL

286	

FIEL DE ARMAZEM

287	

Manobrador de Empilhador

63	

ANEXO XV

Condições de aquisição de stocks de matéria-prima e de produto acabado

O adjudicatário compromete-se a adquirir:

1. Todo o *stock* de produtos acabados e intermédios pelo respetivo valor contabilístico;
2. Todo o *stock* de matérias-primas, subsidiárias e de consumo pelo valor correspondente à média dos últimos três meses do respetivo preço de aquisição;

Aos valores apurados acima será subtraído o valor correspondente ao Fundo de Maneio da fábrica, calculado *pro-rata* à data do início da exploração da atividade da unidade fabril pelo adjudicatário.

Para o cálculo do Fundo de Maneio da fábrica, serão tomados em consideração os valores previsionais do Fundo de Maneio a 31 de dezembro de 2021 e a 31 de dezembro de 2022, apurados no âmbito do relatório de avaliação da fábrica, a disponibilizar no Virtual Data Room.

O montante resultante da subtração do valor correspondente ao Fundo de Maneio da fábrica ao valor de *stocks* a adquirir nas condições definidas nos parágrafos anteriores será liquidado pelo adjudicatário em prestações mensais iguais e constantes, no prazo de 18 meses a contar do início da vigência do contrato.

Caso na data de início de vigência do contrato se venha a verificar que o valor correspondente ao Fundo de Maneio da fábrica apurado nos termos acima expostos é superior ao valor de *stocks* a adquirir, a Santa Catarina, S.A. compromete-se a deduzir a diferença ao valor das rendas vincendas, incluindo a primeira renda.

Para efeitos informativos, desde já se informa que, na presente data, os valores de referência são os seguintes:

1. Todo o *stock* de produtos acabados e intermédios tem o respetivo valor contabilístico (líquido de imparidades), com data de referência a 31 de outubro de 2021, de € 1.909.247,27 (um milhão novecentos e nove mil duzentos e quarenta e sete euros e vinte sete cêntimos);
2. Preço de Aquisição de todo o *stock* de matérias-primas, subsidiárias e de consumo, com data de referência a 31 de outubro de 2021, de € 2.074.513,35 (dois milhões setenta e quatro mil quinhentos e treze euros e trinta e cinco cêntimos). Relativamente a este *stock*, à presente data, o seu valor contabilístico traduz de forma fidedigna o seu atual

valor de mercado, não tendo ocorrido variações significativas no seu preço desde o momento da sua aquisição até à data de lançamento do concurso. Não obstante, devido às flutuações de preço expectáveis para estas matérias-primas, subsidiárias e de consumo, particularmente no primeiro trimestre após o lançamento do procedimento concursal, as entidades adjudicantes não têm meios de antecipar na presente data a evolução do respetivo preço médio de aquisição nos três meses anteriores à respetiva aquisição pelo adjudicatário, que poderá ser significativa.

Anexo 016

Inventário [Preço Custo Médio]

Valores em EUR

31/10/2021

Artigo	Descrição	Qtd. Res.	Stock Atual	UN	Preço	Valor
0201 - PI-PRODUTOS INTERMÉDIOS						
06040001	PEIXE COZIDO F	0,00	7 178,93	KG	1,94000	13 927,12
06040002	PEIXE COZIDO <1.8	0,00	1 797,15	KG	1,44108	2 589,83
06040004	LOMBOS <1.8	0,00	4 747,23	KG	5,46305	25 934,37
06040005	PEDACINHOS <1.8	0,00	350,28	KG	5,77573	2 023,13
06040006	PEDAÇOS	0,00	816,50	KG	5,70000	4 654,05
14	Enlatamento Oregãos	0,00	-5,00	UN	0,83636	-4,18
		0,00	**14 885,09**			**49 124,33**
	Total 0201	**0,00**	**14 885,09**			**49 124,33**
0301 - SA- FILETE						
010001	Filete Atum Azeite 1/4 club Geco	0,00	13 421,00	LT	1,10200	14 789,94
010039	Filete Atum Azeite 120g Branca	0,00	11 959,00	LT	1,10200	13 178,82
010039A3	Santa Catarina Filete Azeite 120g crt	0,00	20,00	LT	1,10200	22,04
010042	Santa Catarina Filete Atum Azeite 2450g rtl	0,00	1 182,00	LT	21,38900	25 281,80
010083	Filete Atum Azeite 2kt Branca	0,00	2 758,00	LT	10,00000	27 580,00
010083A	Santa Catarina Filete Atum Azeite 1800g rtl	0,00	131,00	LT	15,47200	2 026,83
010083E	Filete Atum Azeite 2kt Branca	0,00	630,00	LT	15,47200	9 747,36
010086	Filete Atum Natural 120g Branca	0,00	42,00	LT	1,04100	43,72
010095	Filete Atum Azeite 150g Frasco Branca	0,00	2 443,00	FR	1,40900	3 442,19
010096	Filete Atum Natural 150 Frasco Branca	0,00	1 372,00	FR	1,27500	1 749,30
010096IT	Filete Atum Natural 150 Frasco Rot IT	0,00	20,00	FR	1,27500	25,50
010097	Filete Atum Natural 250g Frasco Branca	0,00	584,00	FR	1,99700	1 166,25
010098	Filete Atum Azeite 250g Frasco-geco	0,00	2 360,00	FR	2,18800	5 163,68
010099	Santa Catarina Filete Atum Azeite 785g rtl	0,00	729,00	LT	7,07000	5 154,03
010120	Filete Atum Azeite Bio 250g Frasco Santa Catai	0,00	80,00	FR	2,18800	175,04
010141	Filete Atum Azeite Bio 120g	0,00	8 134,00	LT	1,15200	9 370,37
010190	Filete Atum Azeite Biológico Frasco 150g	0,00	5 039,00	FR	1,35000	6 802,65
010191	Filete Atum Azeite 190g Frasco Branca	0,00	3 640,00	FR	2,18800	7 964,32
010195	Filete Atum Natural 200g Frasco	0,00	171,00	FR	2,18800	374,15
010196	Filete AtumAzeite Bio Piri-piri190g Frasco Bran	0,00	573,00	FR	2,18800	1 253,72
010197	Filete Atum Natural 120g Nixe	0,00	460,00	LT	1,10200	506,92
		0,00	**55 748,00**			**135 818,63**
	Total 0301	**0,00**	**55 748,00**			**135 818,63**
0302 - SA-POSTA						
010045	Posta Atum Oleo 120g Branca	0,00	89,00	LT	0,62000	55,18
010046	Posta Atum Oleo 160g Branca	0,00	15,00	LT	1,15000	17,25
010047	Posta Atum Oleo 375g Branca	0,00	8 247,00	LT	2,16300	17 838,26
010050	Posta Atum Natural 120g Branca	0,00	9 534,00	LT	0,65000	6 197,10
010051	Posta Atum Natural 160g Branca	0,00	671,00	LT	1,03000	691,13
010052	Posta Atum Natural 375g Branca	0,00	23,00	LT	2,23900	51,50

010072	Posta Atum Azeite 160g Branca	0,00	24,00	LT	1,08400	26,02
010072A	santa catarina Posta Atum Azeite160g rtl	0,00	46,00	LT	1,44600	66,52
010072A1	Posta Atum Azeite160g rtl-corretora	0,00	8,00	LT	1,44600	11,57
010085	Posta Atum Azeite375g Branca	0,00	8 055,00	LT	2,70000	21 748,50
010089	Posta Atum Azeite 120g Branca	0,00	5 726,00	LT	0,74000	4 237,24
010089A	Santa Catarina Posta Atum Azeite 120g crt	0,00	20,00	LT	0,74000	14,80
010110	Posta Atum Azeite Bio160g Fish4Ever	0,00	3 885,00	LT	1,12000	4 351,20
010112	Posta Atum Água 160g Fish4Ever	0,00	14 343,00	LT	0,97300	13 955,74
010112 F/NL	Posta Atum Água 160g Fish4Ever FE 103F/NL	0,00	1 872,00	LT	0,97300	1 821,46
010112UK	Posta Atum Água 160g Fish4Ever FE 103UK	0,00	3,00	LT	0,97300	2,92
010114 F/NL	Pedaços Atum Natural 160g FE100F/NL	0,00	5 613,00	LT	0,84800	4 759,82
010132	Posta Atum Oleo 120g Bonito dos Açores lt	0,00	87,00	LT	0,62000	53,94
010133	Posta Atum Natural 120g Bonito dos Açores lt	0,00	39,00	LT	0,65000	25,35
010134	Posta Atum Azeite 120g Bonito dos Açores lt	0,00	25,00	LT	0,74000	18,50
010138	Posta Atum Oleo de Côco Bio 160g Fish4Ever	0,00	24,00	LT	1,30000	31,20
010139	Posta Atum Azeite Bio 160g Santa Catarina	0,00	6 473,00	LT	1,12000	7 249,76
010140	Posta Atum Azeite Bio 120g	0,00	5 603,00	LT	0,87700	4 913,83
010142	Posta Atum Oleo de Côco Bio 160g	0,00	2,00	LT	1,12000	2,24
010143	Posta Atum Azeite 120g Santo Amaro	0,00	105,00	LT	0,74000	77,70
010144	Posta Atum Oleo 120g Santo Amaro	0,00	681,00	LT	0,62000	422,22
010145	Posta Atum Natural 120g Santo Amaro	0,00	289,00	LT	0,78500	226,87
010151	Posta Atum Oleo Girassol Bio 160g Fish4Ever	0,00	10 479,00	LT	1,12000	11 736,48
010192	Posta Atum Az. Bio Tomate 160g Fish4Ever	0,00	1 384,00	UN	1,12000	1 550,08
010193	St. Catarina Posta Az. Tomate Bio 120g	0,00	6,00	UN	0,72000	4,32
010194	St. Catarina Posta Oleo Girassol Bio 120g	0,00	8,00	UN	0,82700	6,62
010198	Posta Atum Azeite 120g Nixe	0,00	48,00	LT	0,74000	35,52
010199	Posta Atum Natural 120g Nixe	0,00	18 015,00	LT	0,65000	11 709,75
010199E	Posta Atum Natural 120g Nixe	0,00	15 084,00	LT	0,65000	9 804,60
020801	Bonito dos Açores Posta Atum Oleo 120g lt	0,00	115,00	LT	0,62000	71,30
020802	Bonito dos Açores Posta Atum Natural 120g lt	0,00	144,00	LT	0,65000	93,60
		0,00	**116 785,00**			**123 880,07**
	Total 0302	**0,00**	**116 785,00**			**123 880,07**

0303 - SA-PEDAÇINHOS

010053	Posta Atum Oleo 120g Samacaio	0,00	66,00	LT	0,40000	26,40
010057	Petiscada Pedaços de Atum em Óleo 110g ltg	0,00	36,00	LT	0,40000	14,40
010059	Petiscada Pedaços Atum em Óleo 1710g rtl	0,00	4,00	LT	7,00000	28,00
010059A	Pedaços Atum Oleo 2kt-rotulada	0,00	6,00	LT	7,00000	42,00
010063	Pedaços Atum Oleo 120g	0,00	102,00	LT	0,40000	40,80
010073	Pedaços Atum Óleo 160g Petiscada	0,00	3 126,00	LT	0,78400	2 450,78
010073A	Petiscada Pedaços Atum em Óleo 160g rtl	0,00	46,00	LT	0,78400	36,06
010076	Petiscada Atum em Óleo 375g	0,00	43,00	LT	1,53000	65,79
010103	Pedaços Atum Natural 2kt Branca	0,00	407,00	LT	6,85000	2 787,95
010114	Pedaços Atum Natural 160g Fish4Ever	0,00	62 256,00	LT	0,79200	49 306,75
010200	120g Pedacinhos Azeite Bela Aurora	0,00	4,00	UN	0,50000	2,00
010201	Pedacinhos Atum Azeite2kt	0,00	72,00	LT	7,00000	504,00
010202	Posta Atum Azeite 120g Samacaio	0,00	41,00	LT	0,45000	18,45
010202E	Posta Atum Azeite 120g Samacaio	0,00	8 565,00	LT	0,45000	3 854,25
		0,00	**74 774,00**			**59 177,64**
	Total 0303	**0,00**	**74 774,00**			**59 177,64**

0304 - SA- ESPECIALIDADES ATUM

010067	Ventresca Atum Azeite 120G Branca	0,00	4 261,00	LT	1,17700	5 015,20
010067A	Ventresca Atum Azeite 120G embrulho Espec.	0,00	302,00	LT	1,17700	355,45
010077	Filete Azeite Molho Crú 120g Branca	0,00	23,00	LT	1,11400	25,62
010077A	Santa Catarina Esp. Filete Azeite Molho Crú 12	0,00	7,00	LT	1,11400	7,80
010078	Filetes Azeite Oregãos 120g Branca	0,00	29,00	LT	1,22900	35,64

010078A2	Stª Catarina Filetes Azeite Oregãos 120g -mon	0,00	1 454,00	LT	1,22900	1 786,97
010078E	Filetes Azeite Oregãos 120g Branca	0,00	2 206,00	LT	1,22900	2 711,17
010084	Filete Azeite Tomilho 120g Branca	0,00	5 595,00	LT	1,23400	6 904,23
010084A	Santa Catarina Esp. Filete Azeite Tomilho 120g	0,00	5,00	LT	1,23400	6,17
010084A3	Stª Catarina Esp.Filete Azeite Tomilho 120g-m	0,00	261,00	LT	1,23400	322,07
010106A	Santa Catarina Esp. Posta Azeite Piripiri 160g r	0,00	89,00	LT	1,51700	135,01
010109	Filete Atum Azeite Bio120g Branca	0,00	16,00	LT	1,27900	20,46
010109A2	STª Catarina Esp. Filete A. Azeite Bio 120g-mor	0,00	15,00	LT	1,27900	19,19
010111	Filete Atum Azeite 120g S.Catarina Especialida	0,00	3,00	LT	1,17700	3,53
010111A1	Sta Catarina Esp. Fil. A. Azeite Virgem 120g-mc	0,00	913,00	LT	1,17700	1 074,60
010115A	Santa Catarina Esp. Patê Frasco 120g	0,00	1,00	FR	1,11000	1,11
010118A	Santa Catarina Esp. Patê com Oregãos Frasco 1	0,00	37,00	FR	1,11000	41,07
010122	Filetes Azeite Semente Funcho 120g	0,00	53,00	LT	1,22900	65,14
010122A2	Stª Catarina Fil. A. Semente de Funcho 120g-m	0,00	754,00	LT	1,22900	926,67
010123A	Filete Atum Natural 120g Especialidade-mono	0,00	2 351,00	LT	1,17700	2 767,13
010125	Filete Azeite Pimenta da Terra 120g	0,00	50,00	LT	1,23000	61,50
010125A	Filete Azeite Pimenta da Terra 120g Emb.	0,00	2,00	LT	1,23000	2,46
010126A	Filete Azeite Alecrim 120g emb	0,00	5,00	LT	1,23000	6,15
010126A1	Stª Catarina Filete Azeite Alecrim 120g-mono.	0,00	6,00	LT	1,23000	7,38
010127	Filete Azeite Manjericão 120g	0,00	19,00	LT	1,23000	23,37
010127A2	Stª.Catarina.Esp.Filete A.Manjericão 120g-mor	0,00	3 381,00	LT	1,23000	4 158,63
010127A3	LAUNIS Esp.Filete A.Manjericão 120g-cartonet	0,00	142,00	LT	1,23000	174,66
010128	Filete Azeite Caril 120g	0,00	4,00	LT	1,22900	4,92
010128A1	Stª Catarina Filete Azeite Caril 120g-mono.	0,00	23 218,00	LT	1,22900	28 534,92
010130A	Filete Azeite Poejo 120g emb.	0,00	6,00	LT	1,22900	7,37
010136	Filete Azeite Gengibre 120g Branca	0,00	1 913,00	LT	1,22900	2 351,08
010136A1	Filete Azeite Gengibre 120g-mono.	0,00	4 545,00	LT	1,22900	5 585,81
010137	Filete Azeite 4 Pimentas 120g Branca	0,00	33,00	LT	1,22900	40,56
010137A1	Filete Azeite 4 Pimentas 120g -mono.	0,00	26,00	LT	1,22900	31,95
		0,00	**51 725,00**			**63 214,99**
	Total 0304	**0,00**	**51 725,00**			**63 214,99**

0411 - PA-FILETE

020108	Acantilado - Filete Atum em Azeite 8x1.800g	0,00	3,00	CX	144,90200	434,71
020117	Santa Catarina Filete A. Azeite 120g Cx50crt	0,00	336,00	CX	64,79500	21 771,12
020121	Santa Catarina Filete A.Natural 120g Cx50crt	0,00	169,00	CX	62,16800	10 506,39
020139	Santa Catarina Filete A.Natural 120g Cx14crt R	0,00	157,00	CX	17,43100	2 736,67
020141	Santa Catarina Filete A.Azeite 120g Cx14crt R	0,00	456,00	CX	18,16700	8 284,15
020146	Nixe Filete Atum Natural 120g Cx22 lit	0,00	673,00	CX	62,16800	41 839,06
020149	Nixe Filete Atum Natural 150g Cx12 rot	0,00	574,00	CX	18,66100	10 711,41
020204	Branca Filete Atum Azeite Cx 6X2.450G	0,00	3,00	CX	150,42400	451,27
020215	Corretora Filete Atum Azeite 785g Cx12 rtl	0,00	20,00	CX	96,72000	1 934,40
020217	Corretora Filete Atum Azeite 120g Cx50 crt	0,00	132,00	CX	64,79500	8 552,94
020271	CX(6X150g) F4E FE412 UK	0,00	3,00	CX	8,10000	24,30
020475	Santa Catarina Light Filet Natural 120g Cx24 ca	0,00	70,00	CX	29,88200	2 091,74
020476	Santa Catarina Bio Filete Azeite 120g Cx24 cart	0,00	170,00	CX	32,30200	5 491,34
020504	Santa Catarina Filete Atum Azeit 1.800g Cx8rtl	0,00	19,00	CX	147,81700	2 808,52
020680	Santa Catarina Filete Azeite 120g Cx50crt 25a	0,00	1,00	CX	42,40100	42,40
020681	Santa Catarina Filete Natural 120g Cx50crt 25	0,00	2,00	CX	42,40100	84,80
020810	Santa Catarina Filete Azeite 120g crt	0,00	1 014,00	LT	1,29600	1 314,14
020811	Santa Catarina Filete Atum Azeite 785g rtl	0,00	40,00	LT	7,07000	282,80
020812	Santa Catarina Filete Atum Azeite 1800g rtl	0,00	29,00	LT	15,47200	448,69
020813	Santa Catarina Filete Atum Azeite 3kt rtl	0,00	7,00	LT	21,38900	149,72
020840	Santa Catarina Filete Natural 120g crt	0,00	348,00	LT	1,24300	432,56
020890	Santa Catarina BIO Filete Azeite 250g cart.	0,00	74,00	FR	2,18800	161,91
020891	Santa Catarina LIGHT Filete Natural 250g cart.	0,00	55,00	FR	1,99700	109,84
020894	Santa Catarina LIGHT Filete Natural 120g cart.	0,00	35,00	LT	1,24300	43,51
020895	Santa Catarina BIO Filete Azeite 120g cart.	0,00	90,00	LT	1,34600	121,14
020952	Ouro Portugês Filete Atum Azeite - lit.	0,00	4 005,00	LT	1,29600	5 190,48
020953	Ouro Portugês Filete Atum Natural - lit.	0,00	4 800,00	LT	1,24300	5 966,40

020960	Mestre Saul Filete Atum Azeite 120g emb	0,00	118,00	LT	1,10200	130,04
020961	Mestre Saul Filete Atum Azeite 250g rot	0,00	7,00	LT	2,18800	15,32
020962	Mestre Saul Filete Atum Azeite 250g rot	0,00	102,00	FR	2,18800	223,18
021356	GI.SA. Filete Atum Azeite Fr.250g Cx 12 rtl	0,00	143,00	CX	26,25600	3 754,61
		0,00	**13 655,00**			**136 109,56**
	Total 0411	**0,00**	**13 655,00**			**136 109,56**

0412 - PA-POSTA

020027	BonitoAçores Posta Atum Azeite 120g Cx50ltg	0,00	459,00	CX	46,67100	21 421,99
020028	BonitoAçores Posta Atum Oleo 120g Cx50ltg	0,00	1 233,00	CX	42,40100	52 280,43
020029	BonitoAçores Posta Atum Natural 120g Cx50lt	0,00	779,00	CX	33,46500	26 069,24
020067	Bela Aurora Posta Atum Oleo 120g Cx50crt	0,00	99,00	CX	42,40100	4 197,70
020116	Santa Catarina Posta Atum Oleo 120g Cx50crt	0,00	1 361,00	CX	42,40100	57 707,76
020120	Santa Catarina Posta A. Azeite 160g Cx48rtl	0,00	375,00	CX	58,63300	21 987,38
020122	Santa Catarina Posta Atum Oleo160g Cx48rtl	0,00	356,00	CX	53,05700	18 888,29
020123	Santa Catarina Posta A.Natural160g Cx48rtl	0,00	257,00	CX	53,63400	13 783,94
020124	Santa Catarina Posta A. Azeite 120g Cx50crt	0,00	1 158,00	CX	46,67100	54 045,02
020125	Santa Catarina Posta Atum Oleo 375g Cx24rtl	0,00	611,00	CX	58,73000	35 884,03
020126	Santa Catarina Posta A. Natural 375g Cx24rtl	0,00	737,00	CX	61,71500	45 483,96
020127	Santa Catarina Posta A.Natural 120g Cx50crt	0,00	919,00	CX	45,37800	41 702,38
020131	Santa Catarina Posta A.Azeite 375g Cx24rtl	0,00	616,00	CX	65,47200	40 330,75
020133	Santa Catarina Posta A.Oleo 120g Cx14crt R	0,00	1 656,00	CX	11,89600	19 699,78
020135	Santa Catarina Posta A.Azeite 120g Cx14crt R	0,00	550,00	CX	13,09200	7 200,60
020137	Santa Catarina Posta A.Natural 120g Cx14crt R	0,00	904,00	CX	12,73000	11 507,92
020147	Nixe Posta Atum Natural 120g Cx22 lit	0,00	2 500,00	CX	45,50100	113 752,50
020148	Nixe Posta Atum Azeite 120g Cx22 lit	0,00	1 305,00	CX	46,77500	61 041,38
020194	Big Deal Posta Natural 120g Cx50crt	0,00	396,00	CX	45,37800	17 969,69
020214	Corretora posta Atum Azeite 160g Cx 3x16 rtl	0,00	96,00	CX	58,63300	5 628,77
020216	Corretora Posta Atum Azeite 375g Cx4x6 rtl	0,00	84,00	CX	65,47200	5 499,65
020218	Mestre Alfredo Posta Atum Oleo 160g Cx48rtl	0,00	96,00	CX	53,05700	5 093,47
020224	Big Deal Posta Atum Oleo 120g Cx50crt	0,00	132,00	CX	42,40100	5 596,93
020248	PACK(15X160g) F4E FE103 UK	0,00	6,00	CX	51,51000	309,06
020473	Santa Catarina Light Posta natural 120g Cx24 c	0,00	123,00	CX	21,78200	2 679,19
020474	Santa Catarina Bio Posta Azeite 120g Cx24 cart	0,00	174,00	CX	23,64300	4 113,88
020477	Santa Catarina Bio Posta Azeite 160g Cx24 cart	0,00	43,00	CX	30,72000	1 320,96
020478	Santa Catarina Bio Posta Oleo Coco 160g Cx24	0,00	1,00	CX	31,72000	31,72
020479	Santa Catarina Light Posta Natural 160g Cx24 c	0,00	112,00	CX	26,52800	2 971,14
020480	Sta Catarina Bio Posta Az. Tomate 120g Cx24 c	0,00	126,00	CX	23,00000	2 898,00
020481	Sta Catarina Bio Posta O. Girassol 120g Cx24 ca	0,00	282,00	CX	19,84800	5 597,14
020551	Santo Amaro Posta Atum Az. e Caril cx(48x120	0,00	16,00	CX48	43,20000	691,20
020552	Santo Amaro Posta Atum Az. e Manje. cx(48x1	0,00	19,00	CX48	43,20000	820,80
020682	Santa Catarina Posta Oleo 120g Cx50crt 25anc	0,00	10,00	CX	42,40100	424,01
020683	Santa Catarina Posta Azeite 120g Cx50crt 25a	0,00	12,00	CX	42,40100	508,81
020684	Santa Catarina Posta Natural 120g Cx50crt 25	0,00	1,00	CX	42,40100	42,40
020800	Bonito dos Açores Posta Atum Azeite 120g	0,00	84,00	LT	0,93300	78,37
020820	Sta Catarina Posta Atum Azeite 120g Crt	0,00	237,00	LT	0,93300	221,12
020821	Sta Catarina Posta Atum Azeite 160g rtl	0,00	90,00	LT	1,22200	109,98
020822	Sta Catarina Posta Atum Azeite 375 rtl	0,00	86,00	LT	2,44300	210,10
020830	Sta Catarina Posta Atum Oleo 120g Crt	0,00	312,00	LT	0,84800	264,58
020831	Sta Catarina Posta Atum Oleo 160g rtl	0,00	67,00	LT	0,97500	65,33
020832	Sta Catarina Posta Atum Oleo 375 rtl	0,00	32,00	LT	2,44700	78,30
020841	Santa Catarina Posta Natural 120g crt	0,00	419,00	LT	0,66900	280,31
020842	Santa Catarina Posta Natural 160g rtl	0,00	62,00	LT	1,10500	68,51
020843	Santa Catarina Posta Natural 375g rtl	0,00	64,00	LT	2,23900	143,30
020850	Santa Catarina Atum Molho de Tomate 120g c	0,00	359,00	LT	0,74100	266,02
020892	Santa Catarina LIGHT Posta Natural 120g cart.	0,00	24,00	LT	0,78500	18,84
020893	Santa Catarina BIO Posta Azeite 120g cart.	0,00	51,00	LT	0,98500	50,24
020896	Santa Catarina BIO Posta Azeite 160g cart.	0,00	9,00	LT	1,28000	11,52
020897	Santa Catarina BIO Posta Oleo de Coco 160g ca	0,00	27,00	LT	1,32200	35,69
		0,00	**19 527,00**			**711 084,04**

	Total 0412	**0,00**	**19 527,00**			**711 084,04**

0413 - PA-PEDACINHOS

020044	Petiscada Pedaços Atum Oleo 120g Cx50ltg(re	0,00	5 961,00	CX	33,46500	199 484,87
020066	Bela Aurora Atum Oleo 120g Cx50 ltg	0,00	6 840,00	CX	29,86700	204 290,28
020066PK	Bela Aurora Atum Oleo 120g Cx10x5 crt L5P4	0,00	16,00	CX	29,86700	477,87
020066R	Bela Aurora Atum Oleo 120g Cx50 ltg Retratil	0,00	11,00	CX	29,86700	328,54
020071	Samacaio Atum Oleo 120g Cx50ltg	0,00	4 739,00	CX	32,69800	154 955,82
020104	Petiscada Pedaços Atum Oleo 375g Cx24rtl	0,00	283,00	CX	47,72100	13 505,04
020106	Petiscada Pedaços Atum Oleo 160g Cx48rtl	0,00	277,00	CX	39,56500	10 959,51
020112	Bela Aurora Pedaços em Oleo 120g Cx50crt	0,00	398,00	CX	33,46500	13 319,07
020192	Big Deal Atum em Óleo 375g Cx24 rtl	0,00	336,00	CX	29,86700	10 035,31
020193	Big Deal Atum em Óleo 120g Cx50 ltg	0,00	1 088,00	CX	29,86700	32 495,30
020255N	CX(8X1800g) F4E bulk 1800 G NATURLAN	0,00	3,00	CX	72,00000	216,00
020263	PACK(15X160g) F4E FE100 F	0,00	1,00	CX	51,51000	51,51
020506	Petiscada Pedaços Atum Óleo 1.800g Cx8rtl	0,00	88,00	CX	79,97200	7 037,54
020507	Petiscada Pedaços Atum Natural 1.800g Cx8rtl	0,00	7,00	CX	75,88500	531,20
020860	Petiscada Pedaços de Atum em Óleo 120g ltg	0,00	103,00	LT	0,67000	69,01
020861	Petiscada Pedaços de Atum em Óleo 160g rtl	0,00	17,00	LT	0,79200	13,46
020862	Petiscada Pedaços de Atum em Óleo 375g rtl	0,00	57,00	LT	1,90000	108,30
021100	Samacaio Atum em Óleo 375g Cx24 rtl	0,00	504,00	CX	29,86700	15 052,97
021110	Samacaio Atum em Azeite 120g Cx50 ltg	0,00	836,00	CX	29,86700	24 968,81
021200	Petiscada Pedaços Atum Azeite 1.800g Cx8rtl	0,00	84,00	CX	79,97200	6 717,65
021402	MASTERCASE(3 X 160g x 6) F4E FE114	0,00	8,00	CX	28,51200	228,10
021500	Bela Aurora Atum Azeite 120g Cx50 ltg	0,00	1 757,00	CX	20,00000	35 140,00
		0,00	**23 414,00**			**729 986,14**
	Total 0413	**0,00**	**23 414,00**			**729 986,14**

0414 - PA-ESPECIALIDADES ATUM

020075	Santa Catarina Atum Molho de Tomate 120g C	0,00	217,00	CX	30,12000	6 536,04
020183	Sta.Catarina:4Funcho 5Oregaos 5Tomil Cx14 L	0,00	1,00	CX	17,22000	17,22
020292	Sta. Catarina Sangacho Atum Oleo 120gr Cx2x2	0,00	386,00	CX	9,60000	3 705,60
020298	Santa Catarina Espec Fil C/Gengibre 120g Cx24	0,00	148,00	CX	29,49000	4 364,52
020299	Santa Catarina Espec Fil C/4 Pimentas 120g Cx	0,00	232,00	CX	29,49000	6 841,68
020300	Santa Catarina Espec Fil C/Molho Crú 120g Cx2	0,00	103,00	CX	33,93000	3 494,79
020301	Santa Catarina Espec Fil C/Tomilho 120g Cx24e	0,00	178,00	CX	37,52400	6 679,27
020302	Santa Catarina Espec. Fil C/Oregãos 120g Cx24	0,00	214,00	CX	37,40400	8 004,46
020304	Santa Catarina Espec Ventresca 120g Cx24emb	0,00	7,00	CX	35,87300	251,11
020305	Santa Catarina Espec Filete Azeite 120g Cx24e	0,00	237,00	CX	35,87300	8 501,90
020306	Santa Catarina Espec Filete Azeite BIO120g Cx2	0,00	21,00	CX	39,12900	821,71
020307	Santa Catarina Espec Fil C/Funcho 120g Cx24e	0,00	245,00	CX	36,50400	8 943,48
020309	Sta.Cat.Esp.Fil.c/pimenta dos Açores 120g Cx2	0,00	212,00	CX	29,52000	6 258,24
020310	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Caril 120g Cx24emb	0,00	265,00	CX	29,52000	7 822,80
020311	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Alecrim 120g Cx24emb	0,00	97,00	CX	29,52000	2 863,44
020312	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Majericão 120g Cx24emb	0,00	261,00	CX	29,52000	7 704,72
020313	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Poejo 120g Cx24emb	0,00	313,00	CX	29,52000	9 239,76
020320	Santa Catarina Posta Az. Piripi 160g Cx24emb	0,00	24,00	CX	42,12100	1 010,90
020354	Santa catarina Esp. Posta Natural 120g Cx24en	0,00	140,00	CX	24,72000	3 460,80
020360	Santa catarina Esp. Filete Azeite 120g Cx24eml	0,00	220,00	CX	35,88000	7 893,60
020361	Santa Cat. Esp. Filete Azeite BIO 120g Cx24 em	0,00	280,00	CX	39,12000	10 953,60
020364	Santa Cat. Esp. Filete Molho Crú 120g Cx24em	0,00	140,00	CX	33,93000	4 750,20
020367	Sta Cat Esp. (M.C+Or+F.A.+Car)120g Cx 6packs	0,00	36,00	CX6	7,65000	275,40
020368	Santa Catarina Atum Mix Bio 6 x 4 Packs 120 g	0,00	81,00	CX6	39,12900	3 169,45
020378	TUNA FILLET IN THYME & OLIVE OIL 10X4.2 OL	0,00	42,00	CX	15,60000	655,20
020384	Santa Cat. Esp. Filete C/Gengibre 120g Cx24 er	0,00	140,00	CX	36,50400	5 110,56
020385	Santa Cat. Esp. Filete C/Tomilho 120g Cx24 em	0,00	140,00	CX	36,50400	5 110,56
020430	Sta. Cat. Espec Fil C/Molho Crú 120g Cx10emb	0,00	3,00	CX	14,10000	42,30

020431	S. Cat. Espec Filete Azeite BIO120g Cx10emb -	0,00	10,00	CX	16,30000	163,00
020432	Sta. Catarina Espec Fil C/Funcho 120g Cx10em	0,00	30,00	CX	15,20000	456,00
020460	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Caril 120g Cx10emb	0,00	4,00	CX	12,30000	49,20
020461	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Alecrim 120g Cx10emb	0,00	1,00	CX	12,30000	12,30
020463	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Poejo 120g Cx10emb	0,00	5,00	CX	12,30000	61,50
020464	Sta.Cat.Esp.Fil.c/Gengibre 120g Cx10emb	0,00	1,00	CX	12,30000	12,30
020470	Santa Catarina Bio Filete Azeite 250g Cx12 cart	0,00	221,00	CX	26,25600	5 802,58
020471	Santa Catarina Light Filet Natural 250g Cx12 ca	0,00	164,00	CX	23,96400	3 930,10
020620	AZORES GOURMET Filete Atum Natural 120g C	0,00	5,00	CX	29,84000	149,20
020621	AZORES GOURMET Filete Atum Azeite120g Cx:	0,00	25,00	CX	35,88000	897,00
020623	AZORES GOURMET Filete A. Az. c/P.Terra120g	0,00	4,00	CX	29,52000	118,08
020624	AZORES GOURMET Filete A. Az. c/Oregaos120	0,00	4,00	CX	37,40400	149,62
020651	Mestre Saúl Filete Azeite 120g Cx24emb	0,00	118,00	CX	26,44800	3 120,86
020652	Mestre Saúl Filete Azeite 120g Cx24emb ESPAI	0,00	2,00	CX	26,44800	52,90
020660	Mestre Saúl Filete Azeite 250g Cx12rot	0,00	340,00	CX	26,25600	8 927,04
020685	DELUXE-5 Tomilho, 5 Oregaos, 4 Funcho, Cx14	0,00	1,00	CX	17,22000	17,22
020690	DELUXE-5 Tomilho, 5 Oregaos, 4 Funcho, Cx14	0,00	901,00	CX	17,22000	15 515,22
020750	DELUXE Fil. Atum Az. Bio Fr.150g Cx12 RO(Ron	0,00	286,00	CX	16,12000	4 610,32
020760	DELUXE Fil. Atum Az. Bio Fr.150g Cx12 PT(Port	0,00	1,00	CX	16,12000	16,12
020870	Santa Cat. Espec. Filete Azeite Gengibre 120g-e	0,00	156,00	LT	1,22900	191,72
020871	Santa Cat. Espec. Filete Az. 4 Pimentas 120g-er	0,00	131,00	LT	1,22900	161,00
020872	Santa Cat. Espec. Filete Az. Molho Crú 120g-en	0,00	173,00	LT	1,41400	244,62
020873	Santa Cat. Espec. Filete Az. Tomilho 120g-emb	0,00	125,00	LT	1,56300	195,38
020874	Santa Cat. Espec. Filete Az. Oregãos 120g-emb	0,00	91,00	LT	1,56300	142,23
020875	Santa Cat. Espec. Filete Azeite 120g-emb.	0,00	143,00	LT	1,49500	213,79
020876	Santa Cat. Espec. Filete Azeite BIO 120g-emb.	0,00	111,00	LT	1,63000	180,93
020877	Santa Cat. Espec. Filete Azeite Funcho 120g-en	0,00	116,00	LT	1,52100	176,44
020879	Santa Cat. Espec. Fil. c/Pimenta Açores 120g-e	0,00	136,00	LT	1,23000	167,28
020880	Santa Cat. Espec. Filete Az. c/Caril 120g-emb.	0,00	60,00	LT	1,23000	73,80
020881	Santa Cat. Espec. Filete Az. c/Alecriml 120g-en	0,00	155,00	LT	1,23000	190,65
020882	Santa Cat. Espec. Fil. Az. c/Manjericão 120g-er	0,00	136,00	LT	1,23000	167,28
020883	Santa Cat. Espec. Fil. Azeite c/Poejo 120g-emb	0,00	133,00	LT	1,23000	163,59
020886	Santa Catarina Posta Az. Piripi 160g rot.	0,00	24,00	LT	1,33000	31,92
020888	Santa Catarina Posta Az. Piripi 160g rot.	0,00	5,56	CX	1,33000	7,39
		0,00	**8 201,56**			**180 851,88**
	Total 0414	**0,00**	**8 201,56**			**180 851,88**

0501 - DP - DESPERDICIOS

050001	Residuos Peixe Cozido <1.8	0,00	13 292,00	KG	0,14000	1 860,88
050002	Residuo Peixe Cru	0,00	171,50	KG	1,14000	195,51
		0,00	**13 463,50**			**2 056,39**
	Total 0501	**0,00**	**13 463,50**			**2 056,39**

0601 - MP-PEIXE FRESCO

06010001	BONITO/GAIADO/SKIPJACK-FRESCO	0,00	858 248,50	KG	1,20303	1 032 498,69
06010002	PATUDO-FRESCO	0,00	75 735,00	KG	1,36184	103 138,95
06010004	PEIXE VENDA	0,00	8 516,00	KG	1,19845	10 206,00
		0,00	**942 499,50**			**1 145 843,65**
	Total 0601	**0,00**	**942 499,50**			**1 145 843,65**

0602 - MP-PEIXE CONGELADO

06020001.1	BONITO-CONGELADO 1.8>2.5	0,00	78 957,00	KG	1,47005	116 070,74
06020003	BONITO/Skipjack (compra)	0,00	22 040,00	KG	1,61360	35 563,74

			0,00	**100 997,00**			**151 634,48**
		Total 0602	**0,00**	**100 997,00**			**151 634,48**

0603 - MP-LOMBOS CONGELADOS

06030001	LOMBOS REFRIGERADOS		0,00	6 745,00	KG	4,82167	32 522,16
06030003	LOMBOS MSC		0,00	880,00	KG	6,04985	5 323,87
			0,00	**7 625,00**			**37 846,03**
		Total 0603	**0,00**	**7 625,00**			**37 846,03**

0701 - MS-MOLHOS

07010002	Oleo Girassol		0,00	27 298,00	KG	1,35239	36 917,54
07010004	Azeite Refinado Com 2% De Azeite Virgem		0,00	5 829,00	KG	3,11904	18 180,88
07010005	Azeite Biologico		0,00	4 598,50	KG	4,02079	18 489,60
07010007	Oleo Girassol Biológico		0,00	1 340,00	KG	2,39604	3 210,69
			0,00	**39 065,50**			**76 798,72**
		Total 0701	**0,00**	**39 065,50**			**76 798,72**

0702 - MS-ESPECIALIDADES

07020001	Sal		0,00	60 600,00	KG	0,14970	9 071,82
07020003	Tomilho		0,00	12,03	KG	8,45494	101,68
07020005	Massa De Pimenta		0,00	595,00	UN	1,70000	1 011,50
07020006	Oregãos		0,00	14,60	KG	12,52426	182,85
07020008	Salsa		0,00	9,90	KG	7,78253	77,05
07020012	Vinagre		0,00	119,30	KG	1,03596	123,59
07020013	Pimentão Doce (Colorau)		0,00	2,41	KG	6,12989	14,77
07020014	Piri-piri em Grão		0,00	2,00	KG	20,52600	41,05
07020019	Sementes de Funcho		0,00	16,64	KG	8,01316	133,37
07020020	Pimenta Inteira (vinagre)		0,00	900,00	KG	1,95000	1 755,00
07020021	Alecrim		0,00	4,76	KG	6,04180	28,76
07020022	Manjericão		0,00	11,79	KG	8,09569	95,44
07020023	Caril		0,00	8,47	KG	11,48403	97,25
07020024	Poejo		0,00	5,00	KG	10,06980	50,35
07020026	Gengibre		0,00	41,00	KG	3,99000	163,59
07020027	5 Pimentas		0,00	16,94	KG	28,25578	478,68
07020031	Alho Picado		0,00	5,00	KG	16,94400	84,72
07020033	Tomate BIO lata 4,5kgs		0,00	3 161,50	KG	1,31593	4 160,31
			0,00	**65 526,34**			**17 671,79**
		Total 0702	**0,00**	**65 526,34**			**17 671,79**

0801 - MD-COMBUSTIVEIS

08010001	Nafta		0,00	13,47	TON	519,83818	7 003,26
			0,00	**13,47**			**7 003,26**
		Total 0801	**0,00**	**13,47**			**7 003,26**

0901 - ME-LATAS

09010010	Lata RO 1800 Diam.150 F.F.	0,00	2 040,00	UN	0,34400	701,76
09010023	Lata Ro 83,7 - 170g - FF - Incolor	0,00	116 806,00	UN	0,09339	10 908,51
09010025	Lata RO 99 - 385g - F.F. (Empilhavel)	0,00	3 476,00	UN	0,19003	660,54
09010028	Lata 2kgs RO 1800 Flandres (comprada)	0,00	3 183,00	UN	1,14846	3 655,55
09010029	Lata 3kgs RO 2450 Flandres (comprada)	0,00	7 595,00	UN	1,19281	9 059,39
09010039	Lata Ro 83,7 - 170g - FF - Fish4Ever	0,00	505 307,00	UN	0,10129	51 182,55
09010040	Lata 1/4C Alu RR125ml Troncoconico	0,00	143 624,00	UN	0,06590	9 464,82
09010041	Lata 1/4C Alu. NIXE Posta Azeite Troncoconico	0,00	183 451,00	UN	0,07459	13 683,61
09010042	Lata 1/4C Alu. NIXE Posta Natural Troncoconic	0,00	207 671,00	UN	0,07426	15 421,65
09010043	Lata 1/4C Alu. NIXE Filete Natural Troncoconic	0,00	110 281,00	UN	0,07238	7 982,14
09010050	Lata 1/4C F.F. RR125ml Troncoconico	0,00	441 905,00	UN	0,06229	27 526,26
09010051	Lata 1/4C F.F. Petiscada em Óleo 120g Troncoc	0,00	392 825,00	UN	0,06485	25 474,70
09010052	Lata 1/4C F.F. Bela Aurora Azeite 120g Troncoc	0,00	60 478,00	UN	0,06229	3 767,17
09010053	Lata 1/4C F.F. Bela Aurora Óleo 120g Troncoco	0,00	144 000,00	UN	0,07055	10 159,20
09010054	Lata 1/4C F.F. Bonito Açores P. Azeite Troncoc	0,00	213 017,00	UN	0,06287	13 392,38
09010055	Lata 1/4C F.F. Bonito Açores P. Óleo Troncocor	0,00	170 906,00	UN	0,06250	10 681,63
09010056	Lata 1/4C F.F. Bonito Açores P. Natura Troncoc	0,00	247 500,00	UN	0,06586	16 300,35
09010058	Lata 1/4C F.F.Samacaio em Azeite 120g Tronco	0,00	50 614,00	UN	0,06795	3 439,22
09010090	Lata 1/4C Alu Empilhavel - OURO PORTUGUÊS	0,00	27 500,00	UN	0,00000	0,00
09011001	Frasco De Vidro 150G	0,00	58 078,00	UN	0,12002	6 970,52
09011002	Frasco De Vidro 250G	0,00	17 004,00	UN	0,18789	3 194,88
09011004	Frasco de Vidro 190G (212ml)	0,00	103 206,00	UN	0,19266	19 883,67
09011005	Frasco de Vidro 125ml	0,00	4 768,00	UN	0,18666	889,99
		0,00	**3 215 235,00**			**264 400,50**
	Total 0901	**0,00**	**3 215 235,00**			**264 400,50**

0902 - ME-TAMPOS

09020001	Tampo 1/4C Alu Branco	0,00	204 770,00	UN	0,05352	10 959,29
09020005	Tampo Diam. 150Mm	0,00	2 259,00	UN	0,31679	715,63
09020005TP	TAMPA PLASTICA Diam. 150mm	0,00	2 400,00	UN	0,07297	175,13
09020006	Tampo Diam. 214Mm	0,00	12 278,00	UN	0,36061	4 427,57
09020013	Tampo Ro 83,7 - FF - FISH 4 EVER	0,00	475 266,00	UN	0,06847	32 541,46
09020015	Tampo Ro 83,7 - ff - fish4ever - B R A N C O S	0,00	165 736,00	UN	0,00000	0,00
09020023	Tampo Ro 83,7 - FF - Incolor	0,00	348 318,00	UN	0,04680	16 301,28
09020024	Tampo 1/4C F.F. Branco	0,00	304 346,00	UN	0,05095	15 506,43
09020025	Tampo RO 99 - F.F.	0,00	3 305,00	UN	0,05991	198,00
09020039	Tampo 1/4C Alu. OURO PORTUGUÊS -Filete At	0,00	16 351,00	UN	0,00000	0,00
09020040	Tampo 1/4C Alu. OURO PORTUGUÊS -Filete At	0,00	20 665,00	UN	0,00000	0,00
09020041	Tampo 1/4C Alu. NIXE Posta Azeite	0,00	197 342,00	UN	0,05788	11 422,15
09020042	Tampo 1/4C Alu. NIXE Posta Natural	0,00	226 669,00	UN	0,05760	13 056,13
09020043	Tampo 1/4C Alu. NIXE Filete Natural	0,00	116 621,00	UN	0,05756	6 712,70
09020051	Tampo1/4C F.F. Petiscada em Óleo 120g	0,00	415 180,00	UN	0,05311	22 050,21
09020052	Tampo1/4C F.F. Bela Aurora Azeite 120g	0,00	61 597,00	UN	0,04882	3 007,17
09020053	Tampo1/4C F.F. Bela Aurora Óleo 120g	0,00	155 499,00	UN	0,05521	8 585,10
09020054	Tampo1/4C F.F. Bonito Açores Posta Azeite	0,00	219 741,00	UN	0,05079	11 160,65
09020055	Tampo1/4C F.F. Bonito Açores Posta Oleo	0,00	179 938,00	UN	0,05040	9 068,88
09020056	Tampo1/4C F.F. Bonito Açores Posta Natural	0,00	236 292,00	UN	0,05316	12 561,28
09020057	Tampo1/4C F.F. Samacaio em Óleo	0,00	986,00	UN	0,05420	53,44
09020058	Tampo1/4C F.F. Samacaio em Azeite	0,00	53 045,00	UN	0,05646	2 994,92
09021001	Capsula Dourada 66mm	0,00	241 931,00	UN	0,03861	9 340,96
09021002	Capsula Branca RO 66mm	0,00	83,00	UN	0,04440	3,69
		0,00	**3 660 618,00**			**190 842,07**
	Total 0902	**0,00**	**3 660 618,00**			**190 842,07**

0903 - ME-CARTONETES

09030002	Cartonete Sta. catarina Posta Bio120g	0,00	19 354,00	UN	0,01962	379,73
09030003	Cartonete Santa Catarina Posta Light 120g	0,00	31 197,00	UN	0,02205	687,89

09030004	Cartonete Santa Catarina Posta Light 160g	0,00	22 050,00	UN	0,16179	3 567,47
09030005	Cartonete Santa Catarina posta Bio 160g	0,00	13 020,00	UN	0,15939	2 075,26
09030006	Cartonete Santa Catarina Filete Light 120g	0,00	25 019,00	UN	0,02475	619,22
09030007	Cartonete Santa Catarina Filete Bio 120g	0,00	6 313,00	UN	0,01962	123,86
09030008	Cartonete Santa Catarina filete BIO 250g	0,00	248,00	UN	0,15939	39,53
09030011	Cartonete Bela Aurora Posta Em Oleo 120G	0,00	54 377,00	UN	0,01700	924,41
09030012	Cartonete Bela Aurora Pedaços Oleo 120G	0,00	220 200,00	UN	0,02240	4 932,48
09030013	Cartonete Sta. Catarina Fil. Azeite 120G (I.Nov	0,00	325 710,00	UN	0,01798	5 856,27
09030014	Cartonete Sta. Catarina Posta Oleo120G (I.NO\	0,00	407 027,00	UN	0,01590	6 471,73
09030015	Cartonete Sta. Catarina Posta Azeite 120G (I.N	0,00	476 705,00	UN	0,01601	7 632,05
09030016	Cartonete Santa Catarina Filete Nat.120G (I.Nc	0,00	57 662,00	UN	0,01782	1 027,54
09030017	Cartonete Santa Catarina Posta Nat.120G (I.Nc	0,00	404 170,00	UN	0,01570	6 345,47
09030024	Cartonete Santa Catarina SANGACHO em Oleo	0,00	54 045,00	UN	0,02010	1 086,30
09030026	Cartonete Sta Catarina Atum em Molho Tomat	0,00	67 023,00	UN	0,01962	1 314,99
09030027	Cartonete BASTIAN Filetto di Tonno Magnifico	0,00	339,00	UN	0,08160	27,66
09030028	Cartonete ALBATROS Fil di Tonno olio oliva 12(	0,00	17 717,00	UN	0,03111	551,18
09030029	Cartonete LA PERLA DEL MARE Fil Azeite 120g	0,00	18 691,00	UN	0,02164	404,47
09030030	Cartonete Sta. Catarina Posta Oleo de Coco Bic	0,00	3 276,00	UN	0,15800	517,61
09030031	Cartonete MARUZZELLA Filete Azeite 125g	0,00	4 950,00	UN	0,01953	96,67
09030035	Cartonete GI.SA. Filete Azeite 120g	0,00	26 080,00	UN	0,03560	928,45
09030073	Cartonete Big Deal Atum Posta em Óleo 120G	0,00	2 011,00	UN	0,01446	29,08
09030074	Cartonete Big Deal Atum Posta Natural 120g	0,00	28 951,00	UN	0,01655	479,14
09030079	Cartonete Açoreano Posta em Óleo 120g	0,00	52 462,00	UN	0,01445	758,08
09030084	Cartonete LAUNIS Filete Azeite 120g	0,00	23 925,00	UN	0,01974	472,28
09030085	Cartonete LAUNIS Filete Azeite com Manjericã	0,00	23 850,00	UN	0,01974	470,80
09030095	Cartonete F4E Steaks in Organic Olive Oil FE11	0,00	24 522,00	UN	0,07608	1 865,63
09030096	Cartonete F4E Steaks in Spring Water FE113	0,00	23 887,00	UN	0,07624	1 821,14
09030097	Cartonete F4E Chunks in Spring Water FE114	0,00	32 926,00	UN	0,07489	2 465,83
09030098	Cartonete F4E Chunks in Brine FE116	0,00	13 784,00	UN	0,07960	1 097,21
09030111	Cartonete Sta. Catarina Fil. Natural 120G 25a	0,00	102 000,00	UN	0,01599	1 630,98
09030130	Cartonete Sta. Catarina Posta Ó. Girassol BIO 1	0,00	22 202,00	UN	0,02213	491,33
09030131	Cartonete Sta. Catarina Posta Tomate BIOLÓG.	0,00	22 855,00	UN	0,02213	505,78
		0,00	**2 628 548,00**			**57 697,51**
	Total 0903	**0,00**	**2 628 548,00**			**57 697,51**

0904 - ME-ROTULOS

09030200	Etiqueta Tampa Frasco Sta. Cat. Light Filete 25	0,00	17 413,00	UN	0,01756	305,77
09030201	Etiqueta Tampa Frasco Sta. Cat. Bio Filete 250g	0,00	46 496,00	UN	0,01528	710,46
09030202	Etiqueta Autocolante Tampa Frasco 66mm	0,00	4 366,00	UN	0,01157	50,51
09030252	Rotulo AUTO. DELUXE Fil. Bio fr150g REP. CHE(	0,00	0,60	UN	0,01412	0,01
09030258	Rotulo AUTO. DELUXE Fil. Bio fr150g PORTUGA	0,00	40 988,00	UN	0,00964	395,12
09030259	Rotulo AUTO.DELUXE Fil. Bio fr150g PORTUGA	0,00	40 988,00	UN	0,01065	436,52
09030300	Rotulo AUTOCULANTE NIXE Filete Natural fr15	0,00	24 448,00	UN	0,01046	255,73
09030301	Rotulo AUTOCU NIXE Filete Natural fr150g (ta	0,00	26 290,00	UN	0,01066	280,25
09030302	Rotulo AUTOCULANTE NIXE Filete Az. BIO fr15	0,00	39 900,00	UN	0,01085	432,92
09030303	Rotulo AUTOCU NIXE Filete Az. BIO fr150g (ta	0,00	39 900,00	UN	0,01166	465,23
09030308	Rotulo AUTOC. MESTRE SAUL Filete Azeite fr2	0,00	9 960,00	UN	0,03316	330,27
09030309	Rotulo AUTOC. MESTRE SAUL F. Azeite fr250g	0,00	9 960,00	UN	0,02580	256,97
09030310	Rotulo AUTOCULANTE MARUZZEL Filete Bio fr	0,00	609,00	UN	0,00810	4,93
09030311	Rotulo AUTOC. MARUZZEL Filete Bio fr150g Ta	0,00	563,00	UN	0,00998	5,62
09030320	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Natural fr15(	0,00	24 846,00	UN	0,00971	241,25
09030321	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil. Nat. fr150g UK (	0,00	24 846,00	UN	0,00860	213,68
09030322	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Natural fr15(	0,00	11 863,00	UN	0,01135	134,65
09030323	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil.Nat.fr150g F/NL	0,00	11 576,00	UN	0,01494	172,95
09030326	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Biol fr150g U	0,00	7 410,00	UN	0,01475	109,30
09030327	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil. Bio fr150g UK (t	0,00	7 410,00	UN	0,01324	98,11
09030328	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Bio fr150g F/	0,00	10 597,00	UN	0,01248	132,25
09030329	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil.Bio fr150g F/NL	0,00	10 017,00	UN	0,01644	164,68
09030332	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Bio fr150g IT	0,00	23 660,00	UN	0,01348	318,94
09030333	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil.Bio fr150g IT (ta	0,00	23 556,00	UN	0,01390	327,43

09030334	Rotulo AUTOCULANTE F4E Filete Natural fr15(	0,00	11 598,00	UN	0,01418	164,46
09030335	Rotulo AUTOCULANTE F4E Fil. Natu fr150g IT (	0,00	11 598,00	UN	0,01351	156,69
09030336	Rotulo AUTOC. F4E Fil. Natural fr150g G NATU	0,00	32 646,00	UN	0,01135	370,53
09030337	Rotulo AUTO F4E Fil. Natu. fr150g G (tampa) N	0,00	32 646,00	UN	0,01186	387,18
09030338	Rotulo AUTOC.F4E Filete Biol fr150g G NATURI	0,00	30 920,00	UN	0,01032	319,09
09030339	Rotulo AUTO. F4E Fil. Bio fr150g G(tampa) NAT	0,00	30 920,00	UN	0,01063	328,68
09030350	Rotulo AUTO. LA PERLA DEL MARE Fil. Natural	0,00	6 429,00	UN	0,02099	134,94
09030351	Rotulo AUTO. LA PE. DEL MARE F. Na. fr150g (t	0,00	5 968,00	UN	0,02407	143,65
09030352	Rotulo AUTOC. LA PERLA DEL MARE Fil. Azeite	0,00	12 520,00	UN	0,01100	137,72
09030353	Rotulo AUTO. LA PE. DEL MARE F. Aze fr150g (	0,00	12 520,00	UN	0,01300	162,76
09030354	Rotulo AUTOC. LA PERLA DEL MARE Fil. Azeite	0,00	21 124,00	UN	0,01340	283,06
09030355	Rotulo AUTO. LA PE. DEL MARE F. Aze fr250g (	0,00	23 410,00	UN	0,01091	255,40
09030384	Top Label F4E F	0,00	162 930,00	UN	0,00282	459,46
09030390	Top Label F4E NATURLAN	0,00	207 745,00	UN	0,00296	614,93
09030400	Rotulo Autocolante BASTIAN Filete Azeite fr19	0,00	1 988,00	UN	0,02528	50,26
09030401	TAMPA Autocolante BASTIAN Filete Azeite fr1!	0,00	1 705,00	UN	0,01521	25,93
09030402	Rotulo Autocolante BASTIAN Filete Azeite fr25	0,00	1 000,00	UN	0,01264	12,64
09030403	TAMPA Autocolante BASTIAN Filete Azeite fr2!	0,00	1 000,00	UN	0,01264	12,64
09030420	Rotulo Autocolante PORTICELLO Filete Azeite f	0,00	17 907,00	UN	0,00825	147,73
09030421	TAMPA Autocolante PORTICELLO Filete Azeite	0,00	15 869,00	UN	0,00502	79,66
09030422	Rotulo Autoc. PORTICELLO Fil. Azei. Picante Fr	0,00	4 043,00	UN	0,01218	49,24
09030423	TAMPA Auto. PORTICELLO Fil. Azeite Picante fı	0,00	4 043,00	UN	0,02435	98,45
09030430	Rotulo Aut. BELA Fil.Azeite BIO c/piri-piri fr190	0,00	422,00	UN	0,10000	42,20
09030440	Rotulo Autocolante GISA Filete Azeite fr190g	0,00	2 229,00	UN	0,00764	17,03
09030441	Rotulo Autocolante GISA Filete Natural fr190g	0,00	1 833,00	UN	0,07361	134,93
09030442	TAMPA Autocolante GISA Filete Azeite fr190g	0,00	9 082,00	UN	0,01171	106,35
09030445	Rotulo Autocolante GISA Filete Azeite fr250g	0,00	1 477,00	UN	0,04500	66,47
09030446	TAMPA Autocolante GISA Filete Azeite fr250g	0,00	1 427,00	UN	0,05000	71,35
09030450	Rotulo Autocolante TIMONE Filete Azeite fr19(	0,00	25 202,00	UN	0,00814	205,14
09030451	TAMPA Autocolante TIMONE Filete Azeite fr1!	0,00	25 202,00	UN	0,00915	230,60
09031001	Rotulo F4E FE102_G NATURLAN	0,00	66 062,00	UN	0,00952	628,91
09031002	Rotulo F4E FE103_G NATURLAN	0,00	61 951,00	UN	0,00937	580,48
09031003	Rotulo F4E FE104_G NATURLAN	0,00	47 241,00	UN	0,00957	452,10
09031010	Rotulo F4E bulk T. Chunks .S Water 1800g NAT	0,00	3 373,00	UN	0,05752	194,01
09039998	Rotulo AUTOC Sta.Cat. Fil NATURA fr250g -ESL	0,00	1 020,00	UN	0,06250	63,75
09039999	Rotulo AUTOC Sta.Cat. Fil Az BIO fr250g -ESLO'	0,00	2 843,00	UN	0,06291	178,85
09040001	Rotulo Santa Catarina Posta Azeite c/piripiri 1€	0,00	6 550,00	UN	0,00925	60,59
09040007	Rotulo bonito dos Açores posta oleo 160g USA	0,00	25 392,00	UN	0,00893	226,75
09040008	Rotulo bonito dos açores posta oleo 375g USA	0,00	10 984,00	UN	0,01218	133,79
09040014	Rotulo Petiscada Oleo 375g	0,00	20 326,00	UN	0,01009	205,09
09040015	Rotulo Acantilado 2Kt	0,00	2 500,00	UN	0,11239	280,98
09040016	Rotulo Acantilado 3Kt	0,00	3 500,00	UN	0,11676	408,66
09040018	Rotulo Maruzzella 2450g (690x69)	0,00	230,00	UN	0,09248	21,27
09040021	Rotulo Bufalcioffi Filete 2Kt	0,00	818,00	UN	0,07535	61,64
09040022	Rotulo Bufalcioffi Filete 3Kt	0,00	695,00	UN	0,07625	52,99
09040023	Rotulo Santa Catarina Filete Azeite 3kt (I.N.)	0,00	3 966,00	UN	0,02041	80,95
09040024	Rotulo Santa Catarina Filete Azeite 2Kt (I.N.)	0,00	2 888,00	UN	0,07092	204,82
09040025	Rotulo Santa Catarina Posta Oleo 160g	0,00	12 592,00	UN	0,00800	100,74
09040026	Rotulo Santa Catarina Posta Oleo 375g	0,00	188,00	UN	0,01000	1,88
09040027	Rotulo Santa Catarina Posta Azeite 160g	0,00	25 188,00	UN	0,00852	214,60
09040028	Rotulo Santa Catarina Posta Azeite 375g	0,00	8 266,00	UN	0,01004	82,99
09040029	Rotulo Santa Catarina Posta Natural 160g	0,00	28 837,00	UN	0,00801	230,98
09040030	Rotulo Santa Catarina Posta Natural 375g	0,00	14 230,00	UN	0,01002	142,58
09040034	Rotulo Santa Catarina Posta Oleo 375g USA	0,00	2 411,00	UN	0,01820	43,88
09040035	Rotulo Santa Catarina Posta em Azeite 375g U!	0,00	4 998,00	UN	0,01222	61,08
09040037	Rotulo Samacaio Atum em Óleo 375g	0,00	21 836,00	UN	0,01350	294,79
09040039	Rotulo Big Deal Atum em Óleo 375g	0,00	14 520,00	UN	0,01327	192,68
09040050	Rotulo Petiscada Pedacinhos Natural 1800g	0,00	1 939,00	UN	0,02043	39,61
09040051	Rotulo Petiscada Pedacinhos Oleo 2Kt	0,00	2 891,00	UN	0,05203	150,42
09040053	Rotulo Bom Amigo Posta Azeite 375g	0,00	12 358,00	UN	0,01497	185,00
09040055	Rotulo Bom Amigo Posta Óleo 375g	0,00	9 175,00	UN	0,01382	126,80
09040056	Rotulo Mestre Alfredo Posta Óleo 375g	0,00	2 843,00	UN	0,01200	34,12
09040057	Rotulo MORABESA Posta Óleo 375g	0,00	265,00	UN	0,01200	3,18
09040058	Rotulo Mestre Alfredo Posta Óleo 160g	0,00	1 022,00	UN	0,01011	10,33

09040059	Monofolha CORRETORA Filete Azeite 120g	0,00	6 762,00	UN	0,01399	94,60
09040060	Rotulo CORRETORA Filete em Azeite 775g	0,00	220,00	UN	0,09358	20,59
09040061	Rotulo CORRETORA Posta Azeite 375g	0,00	8 087,00	UN	0,01249	101,01
09040062	Rotulo CORRETORA Posta Azeite 160g	0,00	3 990,00	UN	0,01041	41,54
09040065	Rotulo F4E FE100_F	0,00	37 484,00	UN	0,00819	306,99
09040066	Rotulo F4E FE102_F	0,00	60 000,00	UN	0,00820	492,00
09040067	Rotulo F4E FE103_F	0,00	42 763,00	UN	0,00812	347,24
09040068	Rotulo F4E FE101 F	0,00	40 693,00	UN	0,01056	429,72
09040069	Rotulo F4E FE105 F	0,00	32 070,00	UN	0,00850	272,60
09040076	Rotulo F4E FE105_UK	0,00	3 934,00	UN	0,02151	84,62
09040086	Rotulo F4E FE100_UK	0,00	69 912,00	UN	0,00818	571,88
09040087	Rotulo F4E FE102_UK	0,00	40 322,00	UN	0,00823	331,85
09040088	Rotulo F4E FE103_UK	0,00	38 830,00	UN	0,00808	313,75
09040089	Rotulo F4E FE104_UK	0,00	30 603,00	UN	0,00807	246,97
09040093	Rotulo F4E FE100 F/NL	0,00	46 100,00	UN	0,00820	378,02
09040094	Rotulo F4E FE102 F/NL	0,00	22 795,00	UN	0,00812	185,10
09040095	Rotulo F4E FE103 F/NL	0,00	35 990,00	UN	0,00917	330,03
09040096	Rotulo F4E bulk Tuna Chunks Spring Water 18(	0,00	3 524,00	UN	0,05752	202,70
09040100	Monofolha Filete A. Molho Crú 120G	0,00	74 330,00	UN	0,01326	985,62
09040114	Rotulo Filette di Tonno EXCELSIOR 1800gr 690:	0,00	320,00	UN	0,09399	30,08
09040115	Rotulo Filette di Tonno EXCELSIOR 2450gr 690:	0,00	235,00	UN	0,09806	23,04
09040120	Rotulo Filette di Tonno GIESTAL 1800gr	0,00	600,00	UN	0,09542	57,25
09040130	Rotulo F4E FE101 F/NL	0,00	6 878,00	UN	0,01746	120,09
09040131	Rotulo F4E FE105 F/NL	0,00	6 943,00	UN	0,01233	85,61
09040147	Monofolha MESTRE SAÚL Filete Azeite 120g ES	0,00	6 255,00	UN	0,04284	267,96
09040148	Monofolha MESTRE SAÚL Filete Azeite 120g	0,00	16 103,00	UN	0,04006	645,09
09040149	Monofolha SEA MAR atum em óleo 125g	0,00	7 899,00	UN	0,02021	159,64
09040170	Monofolha Posta Atum Natural 120g CANADA	0,00	8 320,00	UN	0,02969	247,02
09040171	Monofolha Posta Atum Oleo 120g CANADA	0,00	10 000,00	UN	0,02976	297,60
09040172	Monofolha Posta Atum Azeite 120g CANADA	0,00	7 905,00	UN	0,02960	233,99
09040180	Monofolha Posta Atum Natural 120g POLÓNIA	0,00	7 280,00	UN	0,01552	112,99
09040181	Monofolha Posta Atum Azeite 120g POLÓNIA	0,00	7 280,00	UN	0,01552	112,99
09040190	Monofolha Filete A. Natural 120g AZORES GOL	0,00	2 096,00	UN	0,04980	104,38
09040191	Monofolha Filete A. Azeite 120g AZORES GOUI	0,00	32,00	UN	0,07262	2,32
09040193	Monofolha Fil.Az.c/pimen terra 120g AZORES (	0,00	855,00	UN	0,06743	57,65
09040194	Monofolha Fil. Az. c/oregaos 120g AZORES GO	0,00	508,00	UN	0,07262	36,89
09040200	Cinta Filete A. Molho Crú 120G	0,00	22 852,00	UN	0,01417	323,81
09040201	Cinta Filete A. Com Orégaos 120G	0,00	28 193,00	UN	0,01417	399,49
09040202	Cinta Filete A. Com Batata Doce 120G	0,00	27 000,00	UN	0,01468	396,36
09040203	Cinta Filete A. Com Tomilho 120G	0,00	27 285,00	UN	0,01417	386,63
09040204	Cinta Ventresca A. Em Azeite 120G	0,00	12 450,00	UN	0,01525	189,86
09040205	Cinta Filete A. Em Azeite 120G	0,00	21 924,00	UN	0,01426	312,64
09040206	Cinta Filete A. Em Azeite BIO 120g	0,00	20 292,00	UN	0,01197	242,90
09040207	Cinta Filete A. com Funcho 120g	0,00	33 961,00	UN	0,01438	488,36
09040208	Cinta Filete A. com Pimenta dos Açores 120g	0,00	18 332,00	UN	0,01417	259,76
09040209	Cinta Filete A. com Alecrim 120g	0,00	13 370,00	UN	0,01420	189,85
09040210	Cinta Filete A. com Caril 120g	0,00	10 372,00	UN	0,01421	147,39
09040211	Cinta Filete A. com Manjericão 120g	0,00	8 693,00	UN	0,07202	626,07
09040212	Cinta Filete A. com Poejo 120g	0,00	14 107,00	UN	0,01418	200,04
09040213	Cinta Filete A. com Gengibre 120g	0,00	26 158,00	UN	0,01440	376,68
09040214	Cinta Filete Atum com 4 Pimentas 120g	0,00	13 795,00	UN	0,01421	196,03
09040238	Cinta Filete de Atum com Tomilho 120g D K	0,00	18 640,00	UN	0,01469	273,82
09040239	Cinta Filete de Atum com Gengibre 120g D K	0,00	11 129,00	UN	0,01777	197,76
09040240	Cinta Filete Azeite Biológico 120g D K	0,00	5 344,00	UN	0,01549	82,78
09040241	Cinta Pimenta da Terra 120g D K	0,00	17 328,00	UN	0,01467	254,20
09040242	Cinta Funcho 120g D K	0,00	16 145,00	UN	0,01426	230,23
09040243	Cinta M. Crú 120g D K	0,00	17 316,00	UN	0,01454	251,77
09040244	Cinta Posta Azeite 120g D K	0,00	10 500,00	UN	0,01736	182,28
09040245	Cinta Filete Azeite 120g D K	0,00	18 878,00	UN	0,01419	267,88
09040246	Cinta Posta Natural 120g D K	0,00	14 985,00	UN	0,01573	235,71
09040247	Cinta Filete Natural 120g D K	0,00	16 640,00	UN	0,02313	384,88
09040250	Cinta oregano USA 120g	0,00	8 167,00	UN	0,01631	133,20
09040251	Cinta thyme USA 120g	0,00	14 973,00	UN	0,01786	267,42
09040252	Cinta mediterraneam sauce USA 120g	0,00	10 012,00	UN	0,01626	162,80

09040253	Cinta Filets in spring water USA 120g	0,00	38 220,00	UN	0,01451	554,57
09040254	Cinta Chunks Natural Olive Oil USA 120g	0,00	20 878,00	UN	0,01423	297,09
09040255	Cinta Chunks Spring Water USA 120g	0,00	7 791,00	UN	0,01428	111,26
09040261	Cinta Filete A. em Azeite BIO GERMANY 120g	0,00	11 123,00	UN	0,02149	239,03
09040263	Cinta Filete A. M. Crú - GERMANY 120g	0,00	10 750,00	UN	0,02506	269,40
09040265	Cinta Filete com Funcho - GERMANY 120g	0,00	1 415,00	UN	0,03482	49,27
09040266	Cinta Filete Spring whater - GERMANY 120g	0,00	11 055,00	UN	0,02045	226,07
09040267	Cinta Filete com Pimenta da Terra - GERMANY	0,00	9 575,00	UN	0,02277	218,02
09040273	Cinta Autocolante Filete A. Bio 250 gr - UK	0,00	1 561,00	UN	0,09106	142,14
09040274	Tampa Autocolante Filete A. Bio 250 gr - UK	0,00	1 611,00	UN	0,09106	146,70
09040275	Cinta Autocolante Filete A. Natural 250 gr - UK	0,00	1 627,00	UN	0,09106	148,15
09040276	Tampa Autocolante Filete A. Natural 250 gr - U	0,00	1 672,00	UN	0,09106	152,25
09040277	Cinta Filete A. com Oregaos 120g UK	0,00	9 149,00	UN	0,01655	151,42
09040278	Cinta Filete A. com Caril 120g UK	0,00	5 590,00	UN	0,01619	90,50
09040279	Cinta Filete A. com Manjericão 120g UK	0,00	18 273,00	UN	0,01620	296,02
09040280	Cinta Filete A. com M. Cru 120g UK	0,00	8 325,00	UN	0,01618	134,70
09040281	Cinta Filete A. com Funcho 120g UK	0,00	10 073,00	UN	0,01839	185,24
09040282	Cinta Filete A. com Pimenta dos Açores 120g U	0,00	10 110,00	UN	0,01897	191,79
09040283	Cinta Filete A. com Azeite Biológico 120g UK	0,00	22 220,00	UN	0,01452	322,63
09040284	Cinta Filete A. Spring Water 120g UK	0,00	6 775,00	UN	0,01619	109,69
09040290	Cinta Filete com Funcho 120g - ITALIA	0,00	3 000,00	UN	0,03565	106,95
09040291	Cinta Filete com Manjericão 120g - ITALIA	0,00	2 500,00	UN	0,03565	89,13
09040292	Cinta Filete com Molho Cru 120g - ITALIA	0,00	2 428,00	UN	0,03565	86,56
09040293	Cinta Filete com Oregãos 120g - ITALIA	0,00	2 600,00	UN	0,03565	92,69
09040310	Cinta Filete Atum Azeite com Tomilho 120g CA	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040311	Cinta Filete Atum Azeite com Oregãos 120g CA	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040312	Cinta Filete Atum Azeite com Funcho 120g CAI	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040313	Cinta Filete Atum Azeite com M. Crú 120g CAN	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040314	Cinta Filete Atum Azeite com Caril 120g CANAI	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040315	Cinta Filete Atum Azeite com Alecrim 120g CAI	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040316	Cinta Filete Atum Azeite Manjericão 120g CAN	0,00	1 000,00	UN	0,01616	16,16
09040330	Cinta Filete Atum Molho Crú 120g POLÓNIA	0,00	6 150,00	UN	0,01620	99,63
09040331	Cinta Filete Atum Biológico 120g POLÓNIA	0,00	1 500,00	UN	0,01500	22,50
09040350	Cinta Filete Atum com Tomilho 120g ALEMAN	0,00	1 048,00	UN	0,02060	21,59
09040351	Cinta Filete Atum com Oregaos 120g ALEMAN	0,00	832,00	UN	0,02063	17,16
09040352	Cinta Filete Atum com Funcho 120g ALEMANH	0,00	443,00	UN	0,02467	10,93
09040360	Cinta Filete Atum com Tomilho 120g BELGICA	0,00	21 252,00	UN	0,01524	323,88
09040361	Cinta Filete Atum com Oregaos 120g BELGICA	0,00	18 249,00	UN	0,01524	278,11
09040362	Cinta Filete Atum com Funcho 120g BELGICA	0,00	26 994,00	UN	0,01524	411,39
09040370	Cinta Filete Atum com Tomilho 120g GRECIA	0,00	249,00	UN	0,03053	7,60
09040371	Cinta Filete Atum com Oregaos 120g GRECIA	0,00	247,00	UN	0,03054	7,54
09040372	Cinta Filete Atum com Funcho 120g GRECIA	0,00	1 194,00	UN	0,03037	36,26
09040380	Cinta Filete Manjericão 120g Portugal - DELUX	0,00	5 464,00	UN	0,02394	130,81
09040381	Cinta Filete Gengibre 120g Portugal - DELUXE	0,00	5 500,00	UN	0,02394	131,67
09040382	Cinta Filete Caril 120g Portugal - DELUXE	0,00	6 400,00	UN	0,02380	152,32
09040410	Cinta Fil. A Funcho 120g USA - DELUXE	0,00	3 192,00	UN	0,02800	89,38
09040411	Cinta Filete Oregaos 120g USA - DELUXE	0,00	2 747,00	UN	0,02800	76,92
09040412	Cinta Filete Tomilho 120g USA - DELUXE	0,00	2 748,00	UN	0,02800	76,94
09040420	Cinta Spring Water 120g (Eslovaquia) OLIO	0,00	6 000,00	UN	0,01722	103,32
09040430	Cinta Filete Atum C/ Tomilho 120 Bulgaria - DE	0,00	3 745,00	UN	0,02200	82,39
09040431	Cinta Filete Atum C/Oregãos 120g Bulgaria - DI	0,00	3 725,00	UN	0,02200	81,95
09040432	Cinta Filete Atum C/Funcho 120g Bulgaria - DE	0,00	4 464,00	UN	0,02200	98,21
09040440	Cinta Filete A. c/Manjericão 120g Austria - DEL	0,00	5 927,00	UN	0,01800	106,69
09040441	Cinta Filete Atum c/Gengibre 120g Austria - DE	0,00	5 944,00	UN	0,01800	106,99
09040442	Cinta Filete Atum c/Caril 120g Austria - DELUXI	0,00	7 165,00	UN	0,01800	128,97
09040450	Cinta Filete Atum C/ Tomilho 120 Roménia - DI	0,00	4 396,00	UN	0,02100	92,32
09040451	Cinta Filete Atum C/Oregãos 120g Roménia - D	0,00	4 495,00	UN	0,02100	94,40
09040452	Cinta Filete Atum C/Funcho 120g Roménia - DI	0,00	5 392,00	UN	0,02100	113,23
09040470	Cinta Filete com Pimenta dos Açores 120g - SU	0,00	6 500,00	UN	0,01609	104,59
09040471	Cinta Filete com Funcho 120g - SUÉCIA	0,00	6 495,00	UN	0,01609	104,50
09040472	Cinta Filete com Gengibre 120g - SUÉCIA	0,00	6 500,00	UN	0,01609	104,59
09040473	Cinta Filete com Molho Crú 120g - SUÉCIA	0,00	6 493,00	UN	0,01609	104,47
09040474	Cinta Filete com Tomilho 120g - SUÉCIA	0,00	6 500,00	UN	0,01609	104,59
09040490	Cinta Filete Atum Azeite MARTINS BERLIM	0,00	1 050,00	UN	0,00000	0,00

09040491	Cinta Filete Atum c/Molho Cru MARTINS BERLI	0,00	3 000,00	UN	0,00000	0,00
09040492	Cinta Filete Atum c/Manjericão MARTINS BERL	0,00	2 525,00	UN	0,00000	0,00
09040493	Cinta Filete Atum c/Funcho MARTINS BERLIM	0,00	4 500,00	UN	0,00000	0,00
09040494	Cinta Filete Atum c/Pimen. da Terra MARTINS	0,00	2 250,00	UN	0,00000	0,00
		0,00	**3 192 318,60**			**40 806,21**
	Total 0904	**0,00**	**3 192 318,60**			**40 806,21**

0905 - ME-CAIXAS CARTAO

09050001	Cx 48X170g (345X260X140) castanho	0,00	8 332,00	UN	0,28449	2 370,37
09050002	Cx 50X120G Cartonete (330X230X150) castanh	0,00	2 558,00	UN	0,25863	661,58
09050003	Cx 100X120g / 24x1/2kg (424x315x127) castar	0,00	30,00	UN	0,33855	10,16
09050004	Cx pack 4X120g (impressa)	0,00	19 305,00	UN	0,11497	2 219,50
09050005	Cx 24X120g (220X196X122) castanho	0,00	14 682,00	UN	0,19381	2 845,52
09050006	Cx48x160g (345X260X165) castanho	0,00	30,00	UN	0,24840	7,45
09050007	Cx pack 10 x conservas 120g (impressa)	0,00	14 842,00	UN	0,28409	4 216,46
09050013	Cx 50X120G Expositora Branca S/Tampo	0,00	60,00	UN	0,39008	23,40
09050015	Cx 50X120G (320X220X127) Castanho	0,00	9 046,00	UN	0,23234	2 101,75
09050018	Cx 5X10Tabx125G (340X120X315) Branca	0,00	2 290,00	UN	0,25893	592,95
09050020	Cx 14X120 (220X210X64) Branco Exp.C/Impres	0,00	7 347,00	UN	0,17312	1 271,91
09050021	Cx 25X120G (325X110X160) Branco	0,00	3 090,00	UN	0,23415	723,52
09050023	Cx 50X120g Nixe-Posta Az. (327X222X152) c/ir	0,00	6 059,00	UN	0,40311	2 442,44
09050026	Estojo de 4 latas	0,00	83,00	UN	2,16666	179,83
09050030	Cx Frasco c/divisoria 12x150 (290x217x75) Cas	0,00	8 681,00	UN	0,27119	2 354,20
09050030DIV	DIVISORIA Cx Frasco 12x150	0,00	16 089,00	UN	0,05364	863,01
09050031	Cx Frasco c/divisoria12X250 (290X217X120) Ca	0,00	6 272,00	UN	0,22729	1 425,56
09050031DIV	Divisória de Cx Frasco 12X250 Castanho	0,00	115,00	UN	0,00000	0,00
09050032	Cx 14x120 (220x210x64) Portugal Original	0,00	298,00	UN	0,27040	80,58
09050033	Cx 24 x120g BIO/LIGHT (360x130x110)	0,00	1 662,00	UN	0,23660	393,23
09050034	Cx 24 x 160g BIO/LIGHT (516x174x87)	0,00	1 007,00	UN	0,34130	343,69
09050035	Cx Frasco 12X190 (290X215X93)	0,00	10 048,00	UN	0,19409	1 950,22
09050035DIV	DIVISORIA Cx Frasco 12X190	0,00	15 269,00	UN	0,08169	1 247,32
09050036	Cx Pandeireta (434X217X261) Castanha	0,00	2 180,00	UN	0,47434	1 034,06
09050037	Cx 24x375g (405X305X111) Castanha	0,00	8 626,00	UN	0,34578	2 982,70
09050038	Cx Frasco 6x150g (212x147x82)	0,00	25 493,00	UN	0,16879	4 302,96
09050038DIV	DIVISORIA Cx Frasco 6x150g	0,00	27 768,00	UN	0,05172	1 436,16
09050040	Cx 50X120g (310x215x127) AZUL	0,00	3 676,00	UN	0,33896	1 246,02
09050042	Cx 12x750g -1kg (460x310x105) castanho	0,00	960,00	UN	0,33093	317,69
09050043	Cx 2 e 3 kgs (435x220x250) - castanho	0,00	449,00	UN	0,39714	178,32
09050044	Saco Tecido Santa Catarina Grande	0,00	167,00	UN	0,46299	77,32
09050048	Cx 15x160g FISH 4 EVER	0,00	28 734,00	UN	0,20468	5 881,28
09050049	Cx 12X375g (306X205X113) castanho	0,00	907,00	UN	0,21853	198,21
09050050	Tabuleiro 10X125G (298X110X35)	0,00	7 672,00	UN	0,06370	488,71
09050052	Tabuleiro 12x120g Santo Amaro	0,00	4 100,00	UN	0,29377	1 204,46
09050060	Tampo em U de cx expositora 50X120g	0,00	43 240,00	UN	0,06913	2 989,18
09050079	Cx 50X120g Bonitos Açores GENÉRICA (310x21	0,00	7 041,00	UN	0,36903	2 598,34
09050080	Cx Frasco 12x150 c/divisoria (290X217X75) LI	0,00	1 134,00	UN	0,31045	352,05
09050080TAMP	Tampo Cx Frasco 12x150 (430X213) NIXE/DEI	0,00	7 079,00	UN	0,07151	506,22
09050081	Cx 22x120g (296X123X108) LIDL	0,00	147,00	UN	0,24733	36,36
09050100	Cx 24 X 120 (220X196X122) MARUZZELLA	0,00	1 138,00	UN	0,21659	246,48
09050140	Cx 3 x 6 x 160g FISH 4 EVER	0,00	12 379,00	UN	0,27905	3 454,36
09050150	Cx Fr 6 X 190 (211X139X96) GI.SA.	0,00	19 506,00	UN	0,18753	3 657,96
09050150DIV	DIVISORIA Cx Fr 6 X 190 (211X139X96) GI.SA.	0,00	20 195,00	UN	0,12084	2 440,36
09050170	Cx 50X120g Santa Catarina (325x220x144)	0,00	9 768,00	UN	0,36852	3 599,70
09050200	Cx Frasco 12x150 c/divisoria (290X217X75) DE	0,00	4 416,00	UN	0,51460	2 272,47
09050210	Cx 14x120 (220X210X64) DELUXE U.S.A	0,00	2 842,00	UN	0,30475	866,10
09050211	Cx 14x120 (220X210X64) DELUXE EUROPA	0,00	6 928,00	UN	0,29098	2 015,91
09050300	Cx 14x120 (220X210X64) DA MINHA TERRA	0,00	4 465,00	UN	0,30748	1 372,90
09050301	Cx 50x120 (310X215X127) DA MINHA TERRA	0,00	2 290,00	UN	0,66677	1 526,90
		0,00	**400 495,00**			**75 607,84**
	Total 0905	**0,00**	**400 495,00**			**75 607,84**

0906 - ME-DIVERSOS

09050046	Avental Santa Catarina Azul	0,00	27,00	UN	14,95000	403,65
09060004	Cx (6) Rolo Filme Estiravel Ma. 23My 2Kgs	0,00	64,00	UN	16,96088	1 085,50
09060005	Tinta 16-4530 Q (Ink Jet)	0,00	2,00	UN	74,52104	149,04
09060006	Make Up 16-4525 Q (Ink Jet)	0,00	23,00	UN	22,07824	507,80
09060007	Solução de Limpeza TC3420 (Ink Jet)	0,00	14,00	UN	14,11236	197,57
09060009	Cx(6) Rolo Filme Estiravel (s/tubo)Ma. 23My 2l	0,00	29,00	CX	20,46282	593,42
09060010	Colmelt ULTRA 120 - 20kg (encartonadora)	0,00	4,00	UN	94,54799	378,19
09060011	Balde (30Kg) De Cola P/Rotulagem	0,00	2,00	UN	83,22900	166,46
09060012	Cx Fita Auto-Adesiva Transp. 36 rolos (66mx48	0,00	42,00	CX	22,42200	941,72
09060013	Cx(64) Fita Auto-Adesiva 66m x 19mm (embru	0,00	16,00	CX	31,77872	508,46
09060017	Technomelt GA 3920 - 25kg (rotuladora)	0,00	1,00	UN	137,47200	137,47
09060024	Tinta preta base óleo 901BSK 1lt-Compatival D	0,00	1,00	UN	169,45900	169,46
09060030	Tinta CN 543	0,00	1,00	UN	63,70450	63,70
09060031	Make up TCCN 543 Y	0,00	21,00	UN	17,95050	376,96
09060052	Rolo Filme PD Industrial 500mm x 23my	0,00	25,00	RL	25,01963	625,49
		0,00	**272,00**			**6 304,90**
	Total 0906	**0,00**	**272,00**			**6 304,90**

© PRIMAVERA BSS / Licença de: SANTA CATARINA - INDÚSTRIA CONSERVEIRA, S.A.

Anexo 017

Nº Colaborador	Categoria Profissional	Tipologia de contrato (Sem termo, a termo, trabalho temporário)	Acordo Coletivo de trabalho (Sim/Não; Se sim, qual?)	Data de Admissão na empresa
1	Encarregado de Manutenção	Efetivo	CTT Conserveiras	01/12/2000
2	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	06/08/2008
3	Diretor Fabril	a termo certo	CTT Conserveiras	26/03/2013
4	Encarregado de Fabrico	Efetivo	CTT Conserveiras	01/12/2000
5	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	04/09/2006
6	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	30/07/2004
7	Mestra	Efetivo	CTT Conserveiras	01/05/1995
8	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	30/07/2004
9	Trabalhadora de Fabrico	Efetivo	CTT Conserveiras	26/09/2005
10	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	05/05/2020
11	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	24/05/2005
12	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/08/2004
13	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	23/05/2005
14	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
15	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	23/05/2005
16	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
17	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	23/05/2005
18	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
19	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	16/03/2020
20	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/07/2010
21	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	07/08/2006
22	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
23	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	22/06/2009
24	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/03/2009
25	Operador especializado	Efetivo	Escritorio e comerci	23/04/2007
26	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
27	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	07/02/2012
28	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/05/2005
29	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	07/08/2006
30	Manobrador de empilhador	Efetivo	CTT Conserveiras	08/02/2007
31	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	21/02/2005
32	Tecnica de Controlo de qualidade	Efetivo	não	02/03/2009
33	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	30/07/2004
34	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	26/07/2010
35	Motorista	Efetivo	CTT Conserveiras	09/11/2006
36	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/08/2004
37	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	30/07/2004
38	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	13/08/2012
39	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/03/2009
40	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	20/09/2010
41	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	20/09/2010
42	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/08/2010

43	Diretora Comercial&Marketing	Efetivo		08/02/2007
44	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/10/2014
45	Tecnica de Controlo de qualidade	Efetivo		15/07/2009
46	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	03/07/2019
47	Tenico de Vendas	Efetivo		03/12/2001
48	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	22/11/2010
49	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	04/02/2019
50	Chefe dos serviços administrativos	Efetivo		01/02/1996
51	Encarregado de Secção	Efetivo	CTT Conserveiras	01/02/1996
52	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	11/09/2017
53	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	28/06/2010
54	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	28/08/2006
55	2ª escritoraria	Efetivo		01/02/2006
56	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	05/07/2010
57	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	20/01/2010
58	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	09/01/2006
59	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/08/2010
60	3ª Escritoria	Efetivo		02/03/2009
61	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	09/01/2006
62	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/10/2014
63	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	24/06/2010
64	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	19/07/2010
65	Trabalhadora de Fabrico	Efetivo	CTT Conserveiras	10/08/2010
66	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/09/2010
67	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/09/2010
68	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	07/09/2010
69	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	18/10/2010
70	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	18/10/2010
71	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	18/10/2010
72	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/12/2010
73	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	09/01/2006
74	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	21/01/2019
75	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	02/02/2011
76	preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	14/02/2011
77	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	21/02/2011
78	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	13/04/2016
79	Contabilista certificada	Efetivo		01/07/2012
80	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	29/09/2014
81	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	23/08/2012
82	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	10/04/2019
83	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	03/09/2012
84	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	27/11/2012
85	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	29/09/2014
86	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	01/07/2021
87	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/07/2015
88	3º escritorario	Efetivo		01/12/2015
89	Ajudante de afinador de maquinas	Efetivo	CTT Conserveiras	25/03/2014
90	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	05/08/2019

91	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	05/01/2017
92	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/07/2015
93	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	27/03/2017
94	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	22/10/2015
95	Tecnico de vendas	Efetivo		16/11/2015
96	Fiel de Armazem	Efetivo	CTT Conserveiras	15/12/2015
97	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	04/04/2016
98	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	13/04/2016
99	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/06/2016
100	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	01/06/2016
101	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	22/10/2015
102	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	20/06/2016
103	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	04/07/2016
104	Serralheiro Mecanico	Efetivo	CTT Conserveiras	01/08/2016
105	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	16-10-217
106	preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	16/01/2017
107	preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	09/05/2017
108	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	17/07/2017
109	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	24/07/2017
110	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	16/10/2017
111	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	24/10/2017
112	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	15/01/2018
113	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	03/04/2018
114	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	09/04/2018
115	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	06/09/2018
116	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	15/04/2019
117	Preparadora de Conservas de Peixe	Efetivo	CTT Conserveiras	29/07/2019
118	tecnica de controlo de qualidade	a termo certo		17/03/2020
119	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	06/04/2020
120	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	20/04/2020
121	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	05/05/2020
122	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	25/05/2020
123	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	27/07/2020
124	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	28/05/2021
125	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	08/10/2021
126	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	28/05/2021
127	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	03/08/2021
128	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	03/08/2021
129	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	27/09/2021
130	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	08/10/2021
131	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	08/10/2021
132	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	11/10/2021
133	Tecnico de controlo de qualidade	Efetivo		13/10/2021
134	Preparadora de Conservas de Peixe	a termo certo	CTT Conserveiras	21/10/2021

ANEXO XVIII

Lista de Seguros da Santa Catarina, S.A.

Seguros:

Seguros	Apólice	Empresa
viatura Nissan 97-BU-49	9001584503	Açoreana
FIAT AE-12-TB	755894959	Fidelidade
Peugeot 87-DJ-70	9001487319	Açoreana
Citroen 41-QQ-68	6201514	Açoreana
Seguro ACT	205526	CA Seguros
Resp. Civil Dir. Produção	4717248	Açoreana
Equipamento - avaria máquinas	1043675	CA Seguros
Riscos industriais	340122	CA Seguros
Resp. Civil Armazém	63499083	Fidelidade
Multiriscos Armazém	6057142	Açoreana
Resp. civil ambiental	2516647	CA Seguros
Resp. Civil geral	206025373	Allians
Multiriscos empresarial - cravadeira	78532175	Ocidental

ANEXO XIX

MODELO DE ACEITAÇÃO DA JURISDIÇÃO DE CENTRO DE ARBITRAGEM INSTITUCIONALIZADO A QUE SE REFERE A ALÍNEA B) DO N.º 2 DO ARTIGO 476.º DO CÓDIGO DOS CONTRATOS PÚBLICOS

As partes contratantes aceitam atribuir a competência para a resolução de litígios relativos ao contrato ao Centro de Arbitragem Institucionalizado (CAAD – Centro de Arbitragem Administrativa).