Índice

PARTE I 3
CLÁUSULAS JURÍDICAS 3
1ª. OBJETO DO CONTRATO 3
2ª. CONTRATO 3
3ª. PRAZO DO CONTRATO 3
4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE 4
5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 5
6ª. DEVER DE SIGILO 7
7ª. PREÇO CONTRATUAL 8
8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS 8
9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 8
10ª. RESPONSABILIDADES 9
11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS 9
12ª. FORÇA MAIOR 11
13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO 12
14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE 12
15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 12
16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 12
17ª. FORO COMPETENTE 12
18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO 12
19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 13
PARTE II 14
CLAUSULAS TÉCNICAS 14
20ª. AMBITO 14
21ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS 14
22ª. INSPEÇÃO 14
23ª. CONTROLO ANALÍTICO 15
24ª. TRANSPORTE 15
25ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS 16
26ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO 16
27ª. LOTE 1 - CARNE DE AVES 17
28ª. LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA 18

ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO 22
ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS 23
ANEXO II.I – LOTE 1: CARNE DE AVES 23
ANEXO II.II - LOTE 2: CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA 24
ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA 25
ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS 26
ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO 29

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

1ª. OBJETO DO CONTRATO

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

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

2ª. CONTRATO

1. Os contratos são compostos pelo respetivo clausulado contratual e o seu anexo.
2. Os contratos a celebrar integram ainda os seguintes elementos:
   a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
   c. O presente caderno de encargos;
   d. A proposta adjudicada;
   e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

3ª. PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato terá a duração desde a data de assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2022, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato extingue-se atingido o seu termo ou o preço contratual.

3. Caso seja atingido o termo e não seja atingido o preço contratual, o prazo de execução pode ser prorrogado por iniciativa do Contraente Público, procedendo-se à respetiva modificação objetiva.

4. A prorrogação prevista no número anterior não pode determinar que o contrato tenha um prazo de execução superior a 3 anos.

5. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula do Preço Contratual, o Cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

4ª. OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas do contrato, decorrem para o Cocontratante as obrigações de:

a. Entrega dos bens identificados na sua proposta e em conformidade com as especificações técnicas;

b. Garantir a implementação de rastreabilidade, que inclua a menção do lote dos bens entregues no documento comercial que os acompanha ou em documento anexo;

c. Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento dos produtos durante o prazo de execução do contrato;

d. Cumprir os prazos de entrega dos bens requisitados pelo Contraente Público;

e. Nos dias coincidentes com feriados, a obrigação de entrega dos bens passará para o dia útil imediatamente subsequente desde que o Contraente Público os requisite;

f. Garantir que os bens entregues deverão corresponder aos bens requisitados pelo Contraente Público;

g. Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular os constantes nos Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 852/ 853/854 de 2004, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 2073 de 2005, bem como os respetivos atos modificativos; Regulamento (UE) 1169 de 2011, bem como os respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º 26/2016, bem como os respetivos atos modificativos;

h. Obrigação do Cocontratante enviar os boletins analíticos dos parâmetros microbiológicos dos produtos que o Contraente Público entender pedir;

i. Obrigação do Cocontratante enviar as fichas técnicas dos produtos / lote, 1 semana após da adjudicação dos produtos, bem como as respetivas alterações das mesmas, durante a execução do contrato.

2. Sempre que se verifique, por motivos de força maior, dentro do estritamente necessário, substituir um determinado artigo incluído na lista de produtos adjudicada, o Cocontratante deverá, de forma devidamente

fundamentada, informar ao Contraente Público, com uma antecedência mínima de 2 dias úteis, da necessidade de alteração/ substituição e propor produto alternativo com características técnicas e qualidade equivalentes ou superiores.

3. A alteração/ substituição, prevista no número anterior, poderá ser aceite pelo Contraente Público, na medida do estritamente necessário, conduzindo à reposição do produto substituído/ alterado.

4. No caso de não haver resposta expressa do Contraente Público, o pedido do Cocontratante é considerado tacitamente rejeitado.

5. O Contraente Público só procederá à substituição ou à inclusão de novos produtos, prevista nos números anteriores, desde que sejam cumpridos os seguintes requisitos:

   a. Não seja ultrapassado o valor do contrato;

   b. A modificação não altere as obrigações principais abrangidas pelo objeto do contrato.

6. Constituem, ainda, obrigações do Cocontratante:

   a. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

   b. Comunicar antecipadamente ao Contraente Público, logo que tenha conhecimento, o fato que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o Contraente Público;

   c. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do Contraente Público;

   d. Comunicar qualquer fato que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

   e. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

   f. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

5.ª PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto na legislação nacional em vigor relativa à proteção de dados pessoais bem como o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados, e ainda proteção da privacidade

no sector de comunicações eletrónicas, mantendo em total confidencialidade os dados pessoais ("Dados"), cujo acesso lhe tenha sido cedido pelo Contraente Público no âmbito da execução do presente contrato.

2. Os dados pessoais a que o cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam cedidos Contraente Público ao abrigo da execução do presente contrato serão tratados em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais.

3. Paralelamente, o cocontratante obriga-se a atuar na medida das instruções que lhe forem transmitidas pelo Contraente Público, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais de terceiros.

4. O cocontratante obriga-se, por si e através dos seus colaboradores, a cumprir com as respetivas disposições que dizem respeito à proteção de dados que lhes sejam legalmente aplicáveis, obrigando-se a informar todos aqueles sobre os quais tenham a direção, sobre a abrangência da confidencialidade dos dados. Compromete-se, designadamente a não tratar os dados a que tem acesso de forma incompatível com a finalidade que justificou a recolha junto ao titular nem a copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir ou divulgar a terceiros sem que para tal tenha sido expressamente autorizado, por escrito, pelo Contraente Público.

5. O cocontratante obriga-se a pôr em prática as medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e privacidade dos dados pessoais por si guardados, utilizados e armazenados, e à livre circulação dos dados tratados no âmbito e para execução das atividades do presente Contrato devendo, em especial:

a. Proteger os sistemas de processamento de dados por si utilizados contra o acesso de pessoas não autorizadas, bem como contra-ataques, independentemente da sua natureza, pelos próprios colaboradores ou terceiros ou ainda contra destruição ou perdas acidentais;

b. Garantir a posterior verificação e determinação sobre se e quem inseriu, alterou ou eliminou dados pessoais em sistemas de processamento de dados, no caso de uma ocorrência deste tipo.

c. Garantir a confidencialidade, a integridade, e a disponibilidade, dos dados pessoais.

d. conforme já previsto no nº 2 o tratamento de dados a realizar deve ser efetuado apenas de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados (o Contraente Público).

e. Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados membros.

f. No caso de subcontratação devidamente autorizada, o cocontratante deve obter a autorização expressa para o efeito do responsável pelo tratamento, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações do cocontratante, devendo o acordo entre ambos deter os mesmos requisitos de forma.

6. O cocontratante garante apoio ao responsável pelo tratamento em caso de exercício de direitos pelos titulares.

7. O cocontratante presta assistência ao responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que sobre ele recaem (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto).

8. O cocontratante colabora nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento e garante que responderá, em prazo razoável, e na medida do possível, às questões da autoridade de controlo relativas ao tratamento de dados pessoais que este contrato projeta e a qualquer pedido de informação do titular dos dados quanto ao tratamento.

9. O cocontratante obriga-se a pôr em prática o procedimento de notificação à Autoridade de Controlo nacional em caso de violação de dados pessoais, no prazo máximo de 72 h após tomar conhecimento ou, após o mesmo, com a devida justificação do atraso na comunicação.

10. Sempre que o tratamento de dados pessoais por si efetuado envolva categorias especiais de dados, os titulares dos dados são informados de que os seus dados são alvo de operação que consubstancia um tratamento de dados, da finalidade e da respetiva condição de legitimidade.

11. O cocontratante é responsável por quaisquer danos causados ao titular dos dados e ao Contraente Público, enquanto responsável pelo tratamento de dados, por si e /ou dos seus colaboradores, decorrente de incumprimento das obrigações decorrentes da legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e o disposto no Regulamento Geral sobre Proteção de Dados bem como do presente contrato ou se não tiver seguido as instruções lícitas do Contraente Público conforme disposição referida no n.º 3.

12. Para efeitos do disposto nos números 3 e 10 da presente cláusula, entende-se por "colaboradores" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao próprio cocontratante incluindo, designadamente representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o referido cocontratante e o referido colaborador.

6ª. DEVER DE SIGILO

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O Cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres

legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

7ª. PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Contraente Público deve pagar ao Cocontratante os preços constantes da proposta adjudicada, multiplicados pelas quantidades requisitadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior encontra-se repartido em dois lotes, sendo que o preço contratual por lote não pode em qualquer caso, ser superior a:

   a. Lote 1 – CARNE DE AVES: 46.229,30€ (quarenta e seis mil duzentos e vinte o nove euros e trinta cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;

   b. Lote 2 – CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO SUÍNO E CHARCUTARIA: 45.303,58€ (quarenta e cinco mil trezentos e três euros e cinquenta e oito cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público.

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

8.ª REVISÃO/ ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS

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

9ª. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

2. As faturas deverão ser emitidas em nome Universidade do Porto – Serviços de Ação Social, com referência aos documentos que lhe deram origem, devendo fazer menção aos seguintes dados, consoante o caso e sem prejuízo daqueles que forem legalmente exigidos:

   a. N.º da encomenda/ N.º Compromisso ou contrato;

   b. A descrição dos bens fornecidos, incluindo a quantidade;

   c. Unidade orgânica requisitante: Universidade do Porto – Serviços de Ação Social

d. Endereço da unidade orgânica: Rua dos Bragas, n.º 151, 4050-123 Porto

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

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

5. A emissão de faturas eletrónicas por parte do Cocontratante deve cumprir os requisitos legais inerentes à emissão das mesmas, assim como as disposições vertidas na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

10ª. RESPONSABILIDADES

1. O Cocontratante responde perante o Contraente Público por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.

2. Do mesmo modo, o Cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.

3. Se o Contraente Público vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo Cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

4. Correm inteiramente por conta do Cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

11ª. PENALIDADES CONTRATUAIS

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

a. Pelo incumprimento das datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato;

b. Pelo incumprimento da entrega dos bens objeto do contrato;

c. Pelo incumprimento da obrigação de garantia técnica;

d. Pelo incumprimento da obrigação de continuidade de fabrico e de fornecimento;

e. Pelo cumprimento defeituoso das demais entregas previstas no presente Caderno de Encargos, nomeadamente a substituição/ alteração de bens ou produtos em incumprimento da clausula das Especificações Técnicas.

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

P (penalidade) = V (valor do contrato) × A (dias em atraso, incluindo sábados, domingos e feriados) / 200

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Cocontratante, o Contraente Público pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do preço contratual.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Contraente Público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Cocontratante e as consequências do incumprimento.

4. O Contraente Público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Contraente Público exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

6. Sem prejuízo das penalidades aplicáveis, as inconformidades detetadas durante a execução do contrato serão avaliadas e tidas em consideração no âmbito da avaliação de desempenho do fornecedor, determinando a aplicação de deméritos.

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

a. Incumprimento dos Prazos de Entrega		**Deméritos**
Capacidade de cumprir e respeitar os prazos de entrega de produtos ou a prestação de serviços definidos.	Não cumpriu o prazo de entrega	- 3 Pontos
b. Incumprimento das especificações		
Capacidade de cumprir as condições constantes nos pedidos de compra, nas especificações dos produtos ou serviços solicitados ou em outros requisitos definidos contratuais.	Não cumpriu	- 3 Pontos
c. Incapacidade de resposta às reclamações apresentadas		
Capacidade de solucionar os problemas detetados com eficácia e eficiência	Não resolveu o problema na totalidade dentro do tempo adequado	- 3 Pontos

d. Incapacidade de resposta a pedidos de informação ou atualização da mesma		
Capacidade de disponibilizar informação, documentação técnica e/ou comercial, atempadamente e de forma sistemática.	Não disponibilizou a informação ou documentação e não respondeu dentro do tempo adequado	- 1 Pontos

Índice de Qualidade do Fornecedor = (pontuação Inicial – ∑ Deméritos)

pontuação Inicial

12ª. FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao Cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

   a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham.

   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados.

   c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.

   d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.

   e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança.

   f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem.

   g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

13ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

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

14ª. RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

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

15ª. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

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

16ª. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

17ª. FORO COMPETENTE

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

18ª. DESIGNAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO E ACOMPANHAMENTO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Contraente Público – Alexandra Maria Pereira Coelho.

2. Contactos do gestor do contrato: Alexandra Maria Pereira Coelho, Direção intermédia de 1.º grau do Serviço de Gestão e Administração | E-mail: acoelho@sas.up.pt | telefone: 222074169.

3. A qualquer momento e sem necessidade de aviso prévio, o gestor do contrato pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade e nível de desempenho da prestação de serviços e cumprimento das obrigações contratuais ou legais por parte do cocontratante e, quando justificado, propor a aplicação de sanções em caso de incumprimento.

4. O cocontratante obriga-se a colaborar com o gestor do contrato na prestação de informações solicitadas por este ou na realização de auditorias, disponibilizando os meios que sejam necessários para o efeito.

19ª. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

PARTE II

CLAUSULAS TÉCNICAS

20ª. AMBITO

Com o presente procedimento pretende-se adquirir carne para o 1.º semestre de 2022 para os Serviços de Ação Social da Universidade do Porto, cujo detalhe é o que se segue:

21ª. ENCOMENDAS DE ARTIGOS

1. Os bens objeto do contrato serão entregues nas moradas das Unidades de Alimentação do Contraente Público constantes no **Anexo I - Moradas.**

2. O Cocontratante apresentará, no ato de entrega dos produtos nas Unidades de Alimentação do Contraente Público, faturas, devidamente discriminadas, em conformidade com as disposições legais em vigor.

3. Sempre que os bens entregues não forem os constantes na requisição externa, quer em relação ao tipo, quer quantidade ou qualidade, estes serão devolvidos, sendo emitida pelo Cocontratante uma nota de crédito. A nota de crédito deve ser enviada para a Unidade de Contabilidade, no prazo de cinco dias.

4. O documento comercial que acompanha a mercadoria (faturas) ou documento anexo a este deverá obrigatoriamente indicar o(s) lote(s) da mesma. Deverá ser discriminada a referência, o(s) respetivo(s) lote(s) e quantidade por lote.

5. Os bens serão entregues de acordo com o Plano Semanal de Entregas constante no **Anexo II.I**; **Anexo II.II**, respetivamente, no horário referido no **Anexo III**.

6. Com uma antecedência mínima de 48 horas relativamente ao momento da entrega, as requisições externas dos bens objeto do contrato serão efetuadas por correio eletrónico.

22ª. INSPEÇÃO

1. O Contraente Público efetuará uma inspeção dos bens, por amostragem, aquando da sua receção.

2. Não serão aceites os bens que não se apresentem conformes, quer em qualidade, quer em quantidade.

3. O Contraente Público reserva-se o direito de, sempre que entender, mandar efetuar análises a fim de avaliar o grau de integridade do produto ou de realizar auditorias aos locais de armazenagem, preparação ou meios de transporte dos bens.

4. São causas de rejeição do produto, nomeadamente, as seguintes:

   a. O incumprimento da legislação em vigor ou das especificações do caderno de encargos.

   b. Artigos acondicionados em embalagens danificadas.

c. Produtos cuja temperatura à receção seja superior à mencionada no Decreto-Lei n.º 147/2006 e sua alteração (Decreto-Lei n.º 207/2008);

d. **Carnes de aves frescas refrigeradas embaladas em atmosfera modificada** cuja data limite de consumo seja **inferior a 5 dias**.

e. **Carnes de aves frescas refrigeradas não embaladas** cuja data de entrega ultrapasse os **5 dias da data de abate.**

f. **Carnes de aves frescas congeladas** cuja data limite de consumo seja **inferior 120 dias**.

g. As carcaças de **aves** que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo.

h. **Carnes de bovino** refrigeradas, embaladas a vácuo, cuja data limite de consumo **seja inferior a 25 dias**.

i. **Carnes de bovino** congeladas, cuja data limite de consumo seja **inferior a 120 dias**.

j. **Carnes de suíno** frescas refrigeradas, cuja data de entrega ultrapasse **os 5 dias da data de abate**.

k. **Carnes de suíno frescas congeladas** cuja data limite de consumo **seja inferior 120 dias**.

l. Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, presença de fezes ou restos de alimentação, de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a contaminação do produto ou a desvalorização comercial.

5. As carnes que, no decorrer da preparação ou confeção, revelem alterações organoléticas, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

23ª. CONTROLO ANALÍTICO

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

24ª. TRANSPORTE

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

a. Fazer-se em veículos aprovados para o efeito e que respeitem as normas regulamentares, nomeadamente, as que se referem ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo de temperatura a utilizar nas viaturas de transporte;

b. Ser mantidos limpos e em boas condições de conservação e funcionamento;

c. Ser concebidos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas;

d. Assegurar a manutenção das temperaturas adequadas e permitir que estas sejam controladas, sendo obrigatório o registo contínuo de temperatura, que abranja o transporte dos artigos entre a carga no fornecedor e descarga nas nossas unidades de alimentação. O registo contínuo da temperatura deverá ser entregue juntamente com o documento comercial que acompanha a mercadoria;

e. Prevenir o risco de contaminação.

25ª. FICHAS TÉCNICAS / BOLETINS ANALÍTICOS

Após a assinatura do contrato, no prazo de 1 semana, o cocontratante deverá enviar ao Contraente Público, os seguintes documentos:

a. Fichas técnicas ou de especificações dos produtos a fornecer;

b. Disponibilização de resultados do último controlo analítico realizado aos produtos a fornecer.

26ª. ESPECIFICAÇÕES DE AQUISIÇÃO

1. Os produtos a fornecer são os constantes no **Anexo IV.I, Anexo IV.II,** respetivamente, do presente Caderno de Encargos.

2. Só poderão ser fornecedores os operadores alimentares devidamente registados ou autorizados para o fornecimento deste tipo de géneros alimentícios, bem como o produto deverá ser proveniente de matadouros ou salas de desmancha devidamente aprovados para o efeito, de acordo com a legislação em vigor. É exigida a apresentação de documento/rótulo com a marca de identificação

3. O Contraente Público poderá realizar auditorias aos fornecimentos e às instalações do Cocontratante a qualquer momento.

4. Os produtos fornecidos deverão cumprir com o disposto na legislação em vigor.

5. As carnes e produtos à base de carnes devem apresentar-se sempre em bom estado de frescura, conservação, higiene e salubridade.

6. As carnes e seus artigos devem, durante a distribuição, ser mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, no estado refrigerado, congelado ou ultracongelado, conforme o caso, fixadas na legislação em vigor.

7. Os artigos deverão possuir rotulagem de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente possuir as menções constantes nos Anexo V. As menções constantes nos Anexo V devem constar no rótulo que acompanha o género alimentício e podem sofrer alterações, de acordo com a legislação em vigor.

27ª. LOTE 1 - CARNE DE AVES

1. Características organoléticas
   a. Odor: ausência de odores estranhos (odor butiroso, rançoso, fétido).
   b. Cor: branca/rosada.
   c. Textura: macia.
   d. Consistência: branda.
   e. Aspeto: ausência de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo), manchas, lesões congestivas, exsudados, flacidez ou rigidez. No caso de ser congelada, ausência de cristais de gelo (provocados por oscilações de temperatura).
2. As carcaças e pedaços de carcaças de aves devem ser:
   a. Devidamente sangradas e depenadas;
   b. Desprovidas da cabeça, pescoço, patas, cloaca, gordura pericloacal e vísceras;
   c. Intactos, atendendo à apresentação;
   d. Limpos, isentos de matéria estranha visível, sujidade ou sangue;
   e. Isentos de qualquer cheiro estranho;
   f. Isentos de ossos partidos salientes;
   g. Isentos de contusões graves.
3. A apresentação comercial das carcaças de aves deve levar também em linha de conta a boa conformação dos membros inferiores e superiores. O corte do pescoço deverá ser realizado à entrada do peito.
4. O peso das carcaças deverá ter entre 0,8 a 0,9 kg para o frango de churrasco e 1,0 a 1,1 kg para o frango.
5. As carcaças serão entregues no estado de fresco refrigerado ou congelado deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
6. Embalagem:
   - O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos plásticos, deve ser próprio para contactar com géneros alimentícios e não alterar as características organoléticas das carnes e seus artigos.
   - As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a oxidação.
   - As embalagens secundárias apenas poderão conter carcaças da mesma classe e tipo, bem como igual tempo de conservação.

28ª. LOTE 2 - CARNE DE BOVINO, OVINO, CAPRINO, COELHO, SUÍNO E CHARCUTARIA

A. CARNE DE BOVINO

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

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

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

3. Características organoléticas:

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

4. Embalagem

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

tempo de conservação.

B. CARNE DE OVINO (BORREGO)/CAPRINO (CABRITO)

1. A carne de ovino/caprino deve ser proveniente de animais abatidos aprovados para consumo e preparados em matadouros devidamente homologados e com inspeção médico-veterinária reconhecida oficialmente pela Autoridade Competente sendo inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com os regulamentos legais.

2. A carne de borrego deve ser constituída de carcaças despojadas de pele, pelo e de todos os órgãos internos (com exceção dos rins e gordura envolvente), da cabeça e extremidades locomotoras a partir do carpo e do tarso. O externo deverá ser dividido em duas partes simétricas por um corte segundo o plano médio.

3. As peças a fornecer deverão ter uma proteção de gordura superficial (flor) não superior a 1 mm.

4. Características organoléticas:

   - Textura: macia
   - Consistência: branda/sucosa
   - Aspeto: ausência de queimaduras (escurecimento da carne provocado pelo frio excessivo), manchas, lesões congestivas, exsudados, flacidez, rigidez ou ausência de cristais de gelo (provocados por oscilações de temperatura)
   - Odor: ausência de odores estranhos (odor butiroso, rançoso, fétido)
   - Cor: músculo rosado e gordura branca.

5. Embalagem

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

C. CARNE DE SUÍNO

1. A carne de suíno deve ser proveniente de carcaças privadas de língua, cerdas, unhas, órgãos genitais, banhas, rins e diafragma.

2. Características organoléticas: Carne rosada, suculenta, macia, com coloração uniforme, textura firme; gordura firme, não exsudativa e de coloração branca; odor característico.

3. A peças da pá, perna e vão deverão apresentar-se sem revestimento cutâneo e subcutâneo, e isentas de gordura de cobertura.

4. As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura.

5. O chispe será proveniente da secção dos membros anteriores pela articulação úmero – rádio-cubital e dos membros posteriores pela articulação fémur-tíbia-rotuliana e deve apresentar-se aberto mediante corte longitudinal, a todo o comprimento da peça. Deverão os chispes apresentar-se ainda completamente isentos de unhas, cerdas, equimoses, mutilações.

6. A orelheira deverá ser fornecida completamente isenta de cerdas, manchas de qualquer natureza, equimoses, mutilações, etc.

7. O toucinho sem couro deve ser entremeado, de coloração branco-marfim ou branco-rosado, de superfície lustrosa, consistência firme e com cheiro característico. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro anormal, com tecido mamário.

D. CHARCUTARIA

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

E. FIAMBRE DA PERNA

1. O fiambre deverá ser preparado a partir da carne da perna de suíno, podendo ser adicionadas proteínas não cárneas, excluindo-se a adição de amidos. O fiambre a fornecer será devidamente embalado, tipo inglês. Deverá ter odor e sabor característicos, cor rosada e textura compacta.

2. As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas e isentas de quaisquer sinais de alteração ou rutura.

3. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, um excesso no excipiente gelatinoso no decorrer da sua abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam a sua rejeição e substituição imediata.

F. TOUCINHO FUMADO (BACON)

1. O bacon deverá ser constituído exclusivamente pela entremeada de suíno, tratada por salga a seco ou por salmoura e pelo fumo.

2. Deve ser de coloração branco-marfim ou branco-rosado, de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiro e sabor característicos.

3. Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 4 cm ou superior a 6 cm. A camada de gordura de cobertura deverá representar no máximo 1/3 da peça.

4. Deverá ser curado pelo sal e devidamente seco.

G. OUTROS

1. Os chouriços deverão constituídos basicamente por carne e gorduras em fragmentos de dimensões superiores a 1 cm, adicionadas de condimentos e aditivos e curadas pelo fumo.

2. O **presunto sem osso** deverá ser proveniente da perna de suíno curada por salga profunda e seguidamente exposta à secagem, maturação e fumagem.

H. EMBALAGEM

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

2. As carnes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas que as preserve de conspurcações, de contaminações externas microbianas ou outras e contra a desidratação e a oxidação.

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

ANEXO I - MORADA DAS UNIDADES ALIMENTARES DOS CONTRAENTE PÚBLICO

UNIDADES ALIMENTARES	MORADA	Contacto
Unidade Alimentar de S. João	Alameda Prof. Hernâni Monteiro (ao Hospital de S. João) 4200-319 Porto	Tel: 225 511 394
Cantina de Direito	Rua dos Bragas, 171 (ao edifício do Parcauto) 4050-123 Porto	Tel: 222 074 268
Snack-Bar ICBAS/FFUP	Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228 4050-313 Porto	Tel: 222 071 403
Snack-Bar Desporto	Rua Dr. Plácido Costa, 91 (à Faculdade de Desporto) 4200-450 Porto	Tel: 225 093 895
Snack-Bar Medicina Dentária	Rua Dr. Manuel Pereira da Silva 4200-393 Porto	Tel: 220 901 139
Snack-Bar Ciências	Rua do Campo Alegre, 667 4169-007 Porto	Tel: 226 095 661

ANEXO II – PLANO SEMANAL DE ENTREGAS

ANEXO II.I – LOTE 1: CARNE DE AVES

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

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

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

ANEXO III - HORÁRIOS DE ENTREGA

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

ANEXO IV - LISTA DE PRODUTOS/ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES ESTIMADAS

ANEXO IV.I – LOTE 1: CARNE DE AVES

Descrição	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas
FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,8 - 0,9 kg	KG	250
FRANGO - Frango inteiro fresco, sem pescoço, sem miúdos, peso unitário 0,9 - 1,0 kg	KG	430
FRANGO - Peito inteiro congelado, interfolhado	KG	170
FRANGO - Bife do peito cortado fino, congelado, interfolhado, peso unitário 140- 160 g	KG	3581
FRANGO - Bife do peito panado, congelado, interfolhado, peso unitário 120 -150 g	KG	568
FRANGO - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g	KG	9
FRANGO – Perna inteira (perninha com coxa, sem costa) congelada, peso unitário 150g - 180 g	KG	2023
FRANGO – Perninha (coto), congelada, peso unitário 100 - 120 g	KG	849
FRANGO - Moelas, congeladas	KG	5
PATO - Pato inteiro, congelado, peso unitário 2,0 - 2,5 kg	KG	235
PERU – Peito inteiro, congelado, embalado individualmente, caixa até 10 kg	KG	492
PERU – Bife do peito, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 140 -150 g	KG	894
PERU – Bife do peito panado, congelado, cortado fino, interfolhado, peso unitário 120 - 150 g	KG	69
PERU - Cordon bleu congelado (bife do peito inteiro, queijo e fiambre), peso unitário 120 - 150 g	KG	9
PERU – Coxa, congelada	KG	196
PERU - Carne para guisar aos cubos e sem osso, congelada	KG	170
PERU - Fatias da perna, frescas, interfolhadas, peso unitário 140 g	KG	5
PERU – Espetadas de peru (suportadas por 2 paus de espetada), congeladas, peso unitário 170 - 190 g	KG	485
PERU - Salsicha fresca de peru, fresca	KG	5

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

Descrição	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas
BORREGO – Inteiro, congelado, peso unitário até 8 kg	KG	313
BORREGO - Pá, congelada	KG	63
CABRITO – Inteiro, congelado, peso unitário 3-4 Kg	KG	57
COELHO – Inteiro, congelado, peso unitário 1,8-2,0 kg	KG	90
NOVILHO – Bife do pojadouro, congelado	KG	767
NOVILHO – Bife do pojadouro, fresco, embalado em vácuo	KG	60
NOVILHO - Carne de 1.ª (acém redondo e acém comprido), sem osso e sem gordura, congelada)	KG	410
NOVILHO – Nispo, congelado	KG	264
NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, peso da peça inteira 2,0-2,5 kg, Altura 8 a 10 cm	KG	116
NOVILHO – Vazia, congelada, desossada, peso da peça inteira 5-6 kg, Altura 8 a 10 cm	KG	449
NOVILHO - Carne de 1ª para guisar (acém redondo, acém comprido), cortada aos cubos, sem osso e sem gordura, congelada	KG	330
VACA – Picanha, congelada, peso unitário até 2 kg	KG	5
VACA – Dobrada, congelada (constituído por dobrada e folhos da dobrada)	KG	23
VACA – Mão, congelada	KG	20
VITELA - Coração alcatra, fresco, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo	KG	153
VITELA - Coração alcatra, congelado, peso unit. 3-4 Kg, embalado em vácuo	KG	128
VITELA – Costela mendinha (assar), congelada	KG	22
VITELA – Pá (sem chambão), fresca, peso unitário máximo 15 kg	KG	37
VITELA – Pá (sem chambão), congelada, peso unitário máximo 15 kg	KG	37
PORCO – Perna, fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 8 kg	KG	412
PORCO – Pá fresca, desossada, sem couro e sem gordura, peso unitário inferior a 5 kg	KG	1303
PORCO – Cachaço, fresco, sem osso, sem couro e sem gordura	KG	5
PORCO – Lombo, fresco, com osso, sem couro e sem gordura	KG	59
PORCO – Lombo, fresco, altura mínima de 8 cm, sem osso, sem couro e sem gordura	KG	116
PORCO – Lombinhos, frescos, sem osso, sem couro e sem gordura	KG	100
PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas, peso unitário 100-120 g	KG	624

PORCO – Fêveras, frescas, cortadas finas para bifanas	KG	141
PORCO – Costeletas mistas partidas, frescas, peso unitário de 140-160 g	KG	580
PORCO – Tiras de costelas do lombo, frescas	KG	15
PORCO – Toucinho entremeado sem osso e sem couro, com pouca gordura, fresco	KG	331
PORCO – Toucinho entremeado fresco, sem osso e sem couro, fatiado (espessura: 1,0-1,5 cm | altura minima: 5 cm), com pouca gordura	KG	221
PORCO – Toucinho entremeado fresco, com osso e sem couro, altura mínima: 8 cm, com pouca gordura	KG	100
PORCO – Leitão, congelado, peso unitário até 5 kg	KG	24
PORCO – Espetada (suportada por dois paus de espetada), congelada, peso unitário 170-190 g	KG	211
PORCO - Fêvera panada, congelada, interfolhada, peso unitário 100-150g	KG	5
PORCO - Toco da perna, fresco	KG	15
PORCO – Chispe da perna sem unha, fresco	KG	25
PORCO – Orelheira de porco sem osso, fresca	KG	25
PORCO – Salsicha de porco, fresca	KG	22
PORCO – Salsicha fresca crioula, fresca	KG	5
PORCO – Tripa enfarinhada, fresca	KG	7
PORCO – Língua (corte rento, sem goela), fresca	KG	5
CHARCUTARIA – Orelheira, fumada	KG	4
CHARCUTARIA – Toco de pernil inteiro, fumado	KG	53
CHARCUTARIA – Chouriço de carne extra, embalagem até 1 kg	KG	23
CHARCUTARIA – Chouriço de vinho corrente, embalagem até 1 kg	KG	28
CHARCUTARIA – Chourição, embalagem até 1,5 kg, embalado em vácuo	KG	24
CHARCUTARIA – Paio York, quartos, embalagem individual em vácuo	KG	1
CHARCUTARIA – Morcela, embalagem até 1,0 kg	KG	3
CHARCUTARIA – Farinheira, embalagens até 1,0 kg	KG	14
CHARCUTARIA – Fiambre da perna	KG	721
CHARCUTARIA - Fiambre de peru com teor reduzido de sal (quantidade de sal < 2,0g/100g)	KG	25
CHARCUTARIA - Fiambre de frango com teor reduzido de sal (quantidade de sal < 2,0g/100g)	KG	25
CHARCUTARIA – Bacon, em quartos, embalado em vácuo	KG	160
CHARCUTARIA – Presunto curado, sem osso, em quartos, embalagem em vácuo	KG	30

ANEXO V - MENÇÕES A CONSTAR NO RÓTULO

ANEXO V.I - CARNES DE AVES DE CAPOEIRA

Referências	Menção	Forma de apresentação da menção:
Aplicável a todas as referências	Identificação do fornecedor, incluindo indicação da morada completa	-
	Marca de identificação oval	-
	Designação da referência, com indicação do estado físico (fresco, congelado ou ultracongelado)	Por exemplo 'Bifes de Perú Frescos' ou 'Bifes de Perú Congelados'.
	Indicação da origem, nomeadamente país de criação e país de abate. (exceto em preparados de carne ou à base de carne)	Com as expressões: - «Criação em: (nome do país)»; - «Abate em: (nome do país de abate)».
	Indicação da classe	Com a expressão «Classe A».
	Indicação do lote	Com a expressão «Lote:» ou apenas a letra «L».
	Condições de conservação	Indicação da temperatura ou intervalo de temperaturas de conservação; em graus *Celsius.*
Carne de aves fresca refrigerada	Data limite de consumo	Com a expressão «Consumir até:».
Carne de aves fresca congelada ou ultracongelada	Data de congelação.	Com a expressão «Congelado em: (dia/mês/ano)».
	Data de durabilidade mínima.	Com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da não recongelação de um produto descongelado.	Com a expressão «Não volte a congelar» ou similar.

Preparados de carne ou à base de carne (referências com temperos, espetadas, salsichas, hambúrgueres)	Indicação da lista dos ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/ realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente.

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

ANEXO V.II – CARNES DE BOVINO

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

Carne de bovino congelada ou ultracongelada	Designação da referência, com indicação do estado físico (congelado ou ultracongelado).	Por exemplo 'Vazia de Vitela Congelada'.
	Data de congelação.	Com a expressão «Congelado em: (dia/mês/ano)».
	Data de durabilidade mínima.	Com as expressões, completas e sem abreviaturas, «Consumir de preferência antes de: (dia/mês/ano)» ou «Consumir antes do fim de: (mês/ano)».
	Indicação da não recongelação de um produto descongelado.	Com a expressão «Não volte a congelar» ou similar.
Preparados à base de carne (referências com temperos, espetadas, salsichas, hambúrgueres)	Indicação da lista dos ingredientes.	Com a expressão «Ingredientes:».
	Identificação na lista de ingredientes das substâncias suscetíveis de causar intolerâncias.	Estas substâncias deverão estar destacadas/ realçadas dos restantes ingredientes (p. ex.: em maiúsculas, a negrito, etc.).
	Indicação da percentagem de ingredientes que constem na designação da referência.	Deverá ser colocada a percentagem a seguir ao respetivo ingrediente.

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

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

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

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

ANEXO V.IV – CHARCUTARIA

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

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