



CONSULTA PRÉVIA 02/2022

FORNECIMENTO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES
PREPARADAS PARA A APCB

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 1.ª

ENQUADRAMENTO

1. O objeto do presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II do presente Caderno de Encargos, consiste no **“Fornecimento e transporte de refeições preparadas para a APCB”**.
2. Na execução do fornecimento objeto do contrato, observar-se-ão as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.
3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o fornecedor obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o fornecimento objeto do contrato.
4. A responsabilidade de todos os fornecimentos incluídos no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a APCB – Associação de Paralisia Cerebral de Braga (doravante designada por Entidade Adjudicante), a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o fornecedor.
5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

CLÁUSULA 2.ª

OBJETO

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por Consulta Prévia que tem por objeto principal o **“Fornecimento e transporte de refeições preparadas para a APCB”**, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na redação dada pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio, nas condições definidas nas Especificações Técnicas descritas na Parte II do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 3.ª

CONTEÚDO CONTRATUAL

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
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 da Entidade Adjudicante;
 - 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 número 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 CCP e aceites pelo fornecedor, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 4.ª

PRAZO CONTRATUAL

- 1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada no respetivo contrato escrito.
- 2. O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de execução de 12 (doze) meses, renovável automaticamente, por igual período, até ao máximo legal de 36 (trinta e seis) meses.
- 3. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência logo que seja atingido o primeiro dos seguintes limites:
 - a) O prazo de execução 12 (doze) meses, a contar da data de entrada em vigor do contrato, renovável automaticamente, por igual período, até ao máximo legal de 36 (trinta e seis) meses;
 - b) O valor do preço contratual.
- 4. Durante o período de vigência do contrato, o fornecedor não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.
- 5. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no nº 2, e caso não tenha sido atingido o preço contratual estabelecido no âmbito do presente procedimento, o mesmo extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

CLÁUSULA 5.ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:
 - a) Fornecer as refeições e executar os serviços de transporte objeto do contrato identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Especificações Técnicas - Parte II, do presente Caderno de Encargos e, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;
 - b) Confeccionar as refeições de almoço, incluindo o fornecimento dos respetivos produtos alimentares e não alimentares, designadamente condimentos, necessários ao rigoroso cumprimento das ementas definidas;
 - c) Transportar as refeições confeccionadas através de meios motorizados próprios, para todos os locais da entidade adjudicante identificadas no presente Caderno de Encargos e de acordo com o Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos da ARESP – Associação da Restauração e Similares de Portugal, sem prejuízo das demais obrigações legais previstas em diplomas específicos;
 - d) Efetuar as verificações periódicas de HACCP e cumprir todas as obrigações legais nesta matéria;
 - e) Cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, na sua atual redação;
 - f) Responsabilizar-se pela qualidade da confeção e pelas condições higiénico-sanitárias das refeições servidas e dos locais de confeção, bem como dos meios de transporte, sendo responsável por todos os danos e prejuízos causados à Entidade Adjudicante e terceiros, nomeadamente nas situações de intoxicação alimentar ou outras situações anómalas derivadas do fornecimento;
 - g) Facultar à entidade adjudicante e demais entidades oficiais, para efeitos de fiscalização, o acesso às instalações onde serão confeccionadas as refeições, bem como aos equipamentos e produtos utilizados;
 - h) Esclarecer a Entidade Adjudicante em quaisquer dúvidas relacionadas com o objeto do contrato;
 - i) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no presente caderno de encargos
 - j) Executar um fornecimento de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;
 - k) Manter a validade de todas as autorizações legalmente exigidas para o exercício da atividade profissional;

- l) Desempenhar as suas funções de acordo com as condições constantes da sua proposta;
 - m) Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
 - n) Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis ao fornecimento;
 - o) Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos ao fornecimento e que resultem da ação ou omissão do(s) profissional(ais) por si empregues na execução das obrigações emergentes do contrato;
 - p) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;
 - q) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento objeto do procedimento, sejam circunstâncias que constituam ou não força maior, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
 - r) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
 - s) Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;
 - t) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a prestação de serviços, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - u) Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.
 - v) Responsabilizar-se por quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. Caso a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o fornecedor indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;
 - w) Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
 - x) Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;
2. A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

CLÁUSULA 6.ª

CONTROLO DA EXECUÇÃO E ACOMPANHAMENTO

1. O fornecedor obriga-se a executar os fornecimentos objeto do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.
2. Todos os fornecimentos e todos os serviços devem ser executados em perfeitas condições para os fins a que se destinam e devidamente instruídos pelos documentos que sejam necessários para a sua boa e integral execução.
3. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo fornecedor e o qual fará a inspeção e o acompanhamento dos fornecimentos, com a periodicidade e frequência que se considere necessárias.
4. A Entidade Adjudicante poderá solicitar as amostras-testemunho recolhidas pelo fornecedor ou colher as suas próprias amostras e promover as respetivas análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais ou acreditados, bem como efetuar as ações necessárias para atestar da qualidade dos alimentos confeccionados e demais condições sanitárias, de higiene e de segurança e saúde dos fornecimentos realizados.
5. O acompanhamento e a fiscalização da execução do fornecimento serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente.
6. O fornecedor obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução do fornecimento, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato.
7. Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a participar nas reuniões que sejam convocadas pela Entidade Adjudicante para discussão do fornecimento de refeições e dos serviços de transporte objeto do contrato, a realizar nas instalações da Entidade Adjudicante, ou outras designadas por esta, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
8. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
9. Sem prejuízo do referido no número anterior, para o acompanhamento da execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao fornecedor os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma do fornecimento.
10. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo fornecedor devem ser integralmente redigidos em português.

11. O fornecedor deve facultar à Entidade Adjudicante, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
12. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato, ou de alguém designado por este, quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do fornecedor.
13. O fornecedor não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito o fornecimento e serviço de transporte a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

CLÁUSULA 7.ª

INOPERACIONALIDADES OU DISCREPÂNCIAS

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade do fornecimento e do serviço de transporte objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, o fornecedor.
2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo que for determinado pela Entidade Adjudicante, às alterações necessárias para garantir a operacionalidade dos fornecimentos e dos serviços e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após o fornecedor proceder às alterações necessárias, no prazo fixado pela Entidade Adjudicante, a Entidade Adjudicante efetuará uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
4. São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
5. Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o fornecedor compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos, se a anomalia resultar de facto que não lhe seja imputável.

CLÁUSULA 8.ª

CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
3. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.
4. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
5. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.
6. Cada uma das Partes obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.
7. As Partes obrigam-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente procedimento, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.
8. O fornecedor obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela entidade adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
9. Os dados pessoais a que o fornecedor tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da entidade adjudicante.

10. O fornecedor compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela entidade adjudicante.
11. As Partes mais se obrigam a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.
12. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.
13. O fornecedor obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de dados Pessoais (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado abreviadamente por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), nomeadamente a:
 - a) Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
 - b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
 - d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - f) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos

- dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no caderno de encargos.
14. O fornecedor obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o fornecedor celebre com outras entidades por si subcontratadas.
15. O fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.
16. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao fornecedor, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o fornecedor e o referido colaborador.
17. No caso em que o fornecedor seja autorizado pela entidade adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

CLÁUSULA 9.ª

PRAZO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, 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.

CLÁUSULA 10.ª

TRANSIÇÃO DO FORNECIMENTO OBJETO DO CONTRATO

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o fornecedor obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição do fornecimento objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para o terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade do fornecimento objeto do contrato.

CLÁUSULA 11.^a

CONFLITOS DE INTERESSES E IMPARCIALIDADE

1. O fornecedor deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a Entidade Adjudicante.
2. O fornecedor obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

CLÁUSULA 12.^a

SEGUROS

1. É da responsabilidade do cocontratante a cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos que sejam legalmente abrangidos pelo objeto do presente procedimento, designadamente de responsabilidade civil, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar.
2. O contraente público pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o cocontratante disponibilizá-la no prazo de 10 dias.

SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 13.^a

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:
 - a) Efetuar o controlo da qualidade dos fornecimentos e dos serviços de transporte, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
 - b) Monitorizar os fornecimentos e os serviços associados, em períodos regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotar os desvios registados, identificar as causas e solicitar ao fornecedor a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
 - c) Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas as informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários ao fornecimento, desde que não tenham carácter confidencial ou sigiloso;
 - d) Esclarecer o fornecedor sobre quaisquer dúvidas operacionais relacionadas com a execução do contrato;

- e) Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

CLÁUSULA 14.^a

PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento e transporte de refeições preparadas objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, em função do número de refeições efetivamente confeccionadas e transportadas mensalmente, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de **68.342,40€ (sessenta e oito mil, trezentos e quarenta e dois euros e quarenta cêntimos)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato a celebrar durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 36 (trinta e seis) meses.
3. Constituem parâmetros base, para efeitos do n.º 4 do artigo 42.º do Código dos Contratos Públicos, os a seguir indicados:
 - a) O **preço base unitário por refeição máximo** é de **5,65€ (cinco euros e sessenta e cinco cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada refeição confeccionada e transportada para as instalações da Entidade Adjudicante.
4. A violação de qualquer um dos parâmetros base implica a consequência prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do CCP.
5. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante e que o concorrente prevê realizar na prestação de serviços, como despesas de transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, despesas de alojamento, mão-de-obra, alimentação, deslocações, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, encargos com os seus subcontratados, bem como a utilização de marcas registadas, patentes ou licenças exigidas pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o fornecedor no âmbito do contrato.

CLÁUSULA 15.^a

FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento das faturas será efetuado em prestações mensais de acordo com o número de refeições efetivamente confeccionadas e transportadas mensalmente, acompanhadas de todos os seus elementos justificativos.
2. Nas faturas a emitir deverá constar obrigatoriamente a referência CPV 02/2022, sob pena de devolução.
3. Os valores a faturar respeitará o preço unitário por refeição apresentado na proposta adjudicada.
4. A(s) quantia(s) devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após a apresentação das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se refere.
5. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à regularização da situação.
6. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o fornecedor a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações a que está adscrito, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 16.^a

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, e por valor equivalente ao(s) limite(s) máximo(s) legalmente aplicável(eis).
2. Sem obstante do disposto no número anterior, pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode deduzir no preço a pagar mensalmente ao fornecedor o valor de eventuais sanções, de acordo com o seguinte:
 - a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecedor por parte do fornecedor, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativo.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Entidade Adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.

4. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
5. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o Entidade Adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.
6. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do fornecedor.
8. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.

CLÁUSULA 17.^a

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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 Fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Fornecedor 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 Fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo Fornecedor, de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do Fornecedor, 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 fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros;
 - h) Eventos decorrentes da pandemia Covid-19, na medida em que aquando da tramitação do procedimento este facto é de conhecimento notório de todas as partes.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, devendo a parte que a invoca indicar as obrigações emergentes do contrato cujo cumprimento, no seu entender, se encontra impedido ou dificultado por força de tal ocorrência, e as medidas que pretende pôr em prática a fim de mitigar o impacto da referida situação e os respetivos prazos e custos.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais, afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.
6. Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.

CLÁUSULA 18.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º por remissão do artigo 451.º, todos do CCP, designadamente, nos casos de:
- a) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao fornecedor;
 - b) Oposição reiterada do fornecedor ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - c) Incumprimento, por parte do fornecedor e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes da entidade adjudicante no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução da prestação de serviços;
 - d) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato e sem prévia autorização da Entidade Adjudicante;
 - e) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
 - f) O fornecedor se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
 - g) Se ocorrer caso de força maior impeditivo de execução do contrato em tempo julgado útil pela entidade adjudicante, desde que o atraso provocado por tal circunstância tenha implicado a ausência de três fornecimento seguidos;
 - h) Condenação do fornecedor, por sentença transitada em julgado, por crime que afete a idoneidade profissional e em que não tenha ocorrido a reabilitação judicial;

- i) Prestação de falsas declarações pelo fornecedor;
 - j) Incumprimento pelo fornecedor de decisões judiciais respeitantes ao contrato.
2. A Entidade Adjudicante também pode resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 335.º e 336.º do CCP.
 3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, nem faz cessar as obrigações acessórias respeitantes a essas mesmas prestações, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, podendo o fornecedor pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.
 4. O disposto nos números anteriores não prejudica o direito de indemnização à Entidade Adjudicante nos termos gerais do direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato ou de outros prejuízos.
 5. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do fornecedor, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo da entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo fornecedor.

CLÁUSULA 19.^a

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o fornecedor pode resolver o contrato em caso de:
 - a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
 - c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.
3. Nos casos previstos na alínea c), o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo fornecedor à entidade adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 20.^a

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da Entidade Adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 21.^a

COMUNICAÇÃO DA NÃO RENOVAÇÃO DO CONTRATO

1. As partes devem comunicar à outra a vontade de não renovar o contrato, respeitando um aviso prévio de 30 dias, não havendo lugar à obrigação de indemnização.
2. A comunicação deve ser escrita e redigida em português, pelos meios previstos na cláusula 23.^a do presente Caderno de Encargos e de acordo com o estabelecido no artigo 468.º do CCP.

CLÁUSULA 22.^a

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação do fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

CLÁUSULA 23.^a

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser escritas e redigidas em português:
 - a) Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública utilizada pela Entidade Adjudicante;
 - b) Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelos meios referidos na alínea anterior, ou através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção para o domicílio ou sede contratual das entidades a identificar no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
3. No caso das comunicações do fornecedor à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante que sejam efetuadas após as 17

horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

CLÁUSULA 24.^a

CONTAGEM DOS PRAZOS

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

CLÁUSULA 25.^a

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação, nos termos da Lei 30/2021, de 21 de maio, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 26.^a

ENQUADRAMENTO

1. Refere-se o presente Caderno de Encargos às especificações e características a que deve obedecer o fornecimento e transporte de refeições preparadas, para os utentes da APCB, pelo prazo de execução máximo de 36 (trinta e seis) meses, caso venham a ocorrer todas as renovações previstas.
2. O fornecimento de refeições será permanente e contínuo e deverá respeitar o disposto na presente cláusula e seguintes.
3. O fornecimento, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeção de refeições nas instalações do fornecedor e transporte das mesmas para as instalações da APCB, sitas na Rua de Redemoinhos, n.º 1, Carrazedo, 4720-289 Amares.
4. O número máximo de refeições a fornecer pelo fornecedor durante a globalidade do prazo de execução do contrato é o seguinte:

N.º de refeições diárias estimado	N.º de dias estimado por mês de fornecimento de refeições	N.º de refeições estimado por mês	N.º de refeições estimado para 36 meses
16 refeições	21 dias	336 refeições	12.096 refeições

5. O fornecedor é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e segurança alimentar, bem como, das medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições.

CLÁUSULA 27.^a

CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higiénico sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção.
2. Não deverão ser utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras.
3. Deverão ser utilizados diversos métodos culinários, equilibradamente e com a alternância possível.
4. A confeção de alimentos deverá respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de abril e Regulamento (CE) no 178/2002 de 28 de janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho.
5. Pode haver necessidade de ser servidas ementas alternativas, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excecional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras, ou nos casos pontuais em que os utentes não consigam comer determinado tipo de refeição. O prestador de serviços fica obrigado à sua confeção, mantendo sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.

6. Sempre que se justifique, a APCB poderá solicitar ao fornecedor refeições de carácter especial, sem encargos adicionais, designadamente com condicionamento término para atividades externas às instalações da instituição.

CLÁUSULA 28.^a

EMENTAS

1. As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte.
2. O fornecedor deverá enviar com a antecedência mínima de 4 (quatro semanas) a ementas a aprovar previamente pela Entidade Adjudicante.
3. Na elaboração das ementas devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
 - a) Os métodos de confeção devem ser variados e adequados a este tipo de fornecimento;
 - b) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas (com confeção no forno);
 - c) As refeições serão consumidas por adultos com necessidades especiais;
 - d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da Entidade Adjudicante.
 - e) A ementa deverá ser variada, ou seja, o mesmo prato não deve ser repetido no prazo mínimo de quatro semanas;
4. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - a) 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base legumes ou leguminosas. É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas captações previstas;
 - b) Prato principal (de carne, de pescado ou vegetariano, segundo a Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo de incluir obrigatoriamente legumes crus ou cozidos (adequados à ementa);
 - c) Prato de dieta (para casos especiais);
 - d) Pão (bolinha de mistura), embalado;
 - e) Sobremesa: fruta variada da época
 - f) Simultaneamente com a fruta pode ainda haver doce, gelatina, gelado de leite, iogurte ou fruta cozida ou assada, no máximo uma vez por semana.
5. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para os utentes e cuidadores/acompanhantes.
6. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva captação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

7. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, no refeitório, para consulta.
8. A Entidade Adjudicante reserva o direito de aprovar ou proceder a alterações das respetivas ementas, no prazo de 5 dias úteis após receção das mesmas, para que não se interfira com os tempos de encomenda dos géneros alimentícios.

CLÁUSULA 29.^a

FORNECIMENTO E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

1. O fornecimento das refeições deve ser executado em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.
2. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação a quente, que garanta a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas.
3. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento de ligação a quente e ao tempo necessário para o fornecimento.
4. Sem prejuízo de outro acordo escrito entre as partes, as refeições devem ser confeccionadas diariamente e entregues no próprio dia nas instalações da APCB, nas devidas condições, entre as 11h30 e as 13h00, em dias úteis, salvo situações excecionais e articuladas previamente entre o fornecedor e a Entidade Adjudicante.
5. O transporte das refeições deve obedecer as normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

ANEXO A

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – (sem gorduras e aponevroses).

1.1. Carne picada obtida das peças de talho para bifes

1.1.1. Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado.

1.1.2. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:

1.1.2.1. Rissóis de carne

1.2 No caso de empadão e bolonhesa:

1.2.1 A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

1.2.1.1 A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

1.2.1.2 A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.

1.2.1.3 A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 e possuir as seguintes características:

- a) Isenção de gorduras;
- b) Isenção de aponevroses;
- c) Isenção de sinais de oxidação.
- d) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número anterior, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número anterior.

2. CARNE DE PORCO

As peças de carne têm de estar limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

- 2.1. Pernas ou pás de porco
- 2.2. Bife de porco - proveniente de perna limpa.
- 2.3. Costeletas - selecionadas do cachaço e lombo com corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação.

5. CARNE DE PERU

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 kg.

- 5.1. Coxas e sobrecoxas de peru
 - 5.1.1. Bife de peru
 - 5.1.2. Desfiado

6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas e de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio e de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

- 7.1. Coxas
- 7.2. Sobrecoxas
- 7.3. Peito
- 7.4. Bifes do peito
 - 7.4.1. Desfiado

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

- 8.1. Chouriço de carne
- 8.2. Salsicha
- 8.3. Alheira
- 8.4. Fiambre de peru
- 8.5. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:
 - 8.5.1. Designação do produto;
 - 8.5.2. Ingredientes;
 - 8.5.3. Tipo;
 - 8.5.4. Nome do fabricante;
 - 8.5.5. Localidade e origem do fabricante;
 - 8.5.6. Data de fabrico / lote;
 - 8.5.7. Modo de conservação;
 - 8.5.8. Durabilidade mínima.

9. OVOS

- 9.1. Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.
 - 9.1.1. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante.
 - 9.1.2. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
- 9.2. Ovo em natureza só cozido.
 - 9.2.1. Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986).
- 9.3. Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- 9.3.1. Categoria;
- 9.3.2. Classe;
- 9.3.3. O número correspondente a semana de inspeção e classificação;
- 9.3.4. O número do centro de inspeção e classificação;
- 9.3.5. O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- 9.3.6. A marca da empresa ou marca comercial.

9.4. As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

10. PESCADO

- 10.1. Desfiado – cozido desfiada.
- 10.2. Em postas
- 10.3. Em filetes – quando o pescado é submetido a filetagem.
- 10.4. Rissóis de pescada
- 10.5. Barra de pescada

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12. PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

Pasteis de Bacalhau

13. ATUM

Atum em conserva, em azeite ou água.

14. ARROZ

15. MASSAS ALIMENTÍCIAS

16. LEGUMINOSAS SECAS

16.1. Feijão – feijão branco, vermelho, preto, feijão-frade

16.2. Grão

16.3. Lentilhas

16.4. Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17. FARINHA DE TRIGO

18. BATATA

19. BATATA DESIDRATADA

20. LEGUMES E HORTALICAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21. ERVAS AROMÁTICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

22. SALADAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

23. PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

24. AZEITE FINO/ BANHA / MARGARINA

24.1. Azeite Virgem Extra

24.2. Banha pré-embalada, devidamente rotulada

24.3. Margarina industrial isenta de ácidos gordos.

25. ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

26. SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

27. TOMATE PELADO

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

28. LEITE

Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.

29. GELADO DE LEITE

Constituído por leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

30. IOGURTE

30.1. iogurte de aromas, peso líquido 125gr

30.2. iogurte líquido, peso líquido 155gr

31. NATAS

32. PÃO DE MISTURA