



**MINISTERIO DEFESA NACIONAL**

**iasfa**

Instituto de Ação Social  
das Forças Armadas

**INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.**

**GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS**

**CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º 99/2022/GRM**

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

**CADERNO DE ENCARGOS**



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

**Cláusula 1.<sup>a</sup>**

**OBJETO**

O presente procedimento tem por objeto principal o fornecimento de géneros alimentares de Carne de Borrego, Coelho, Aves e Outros, durante o período de 92 (noventa e dois) dias, para os Centros de Apoio Social (CAS) de Oeiras, Runa e Alfeite.

**Cláusula 2.<sup>a</sup>**

**PRAZO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

O contrato será executado durante um período de 92 (noventa e dois) dias e cessará quando forem quitadas todas as prestações.

**Cláusula 3.<sup>a</sup>**

**LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS**

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

**CAS Oeiras**

Rua Infanta D. Isabel  
2780-064 Oeiras (Telf. 214464200 – Fax 21 4464206)

**CAS Runa**

Rua Princesa Maria Francisca Benedita  
2565-752 Runa (Telf. 261330074 – fax 261315842)

**CAS Alfeite**

Rua José Carlos de Melo – Laranjeiro  
2810-239 Almada (Telf. 213470808/ 213478376 – Fax 21 3478375)

**Cláusula 4.<sup>a</sup>**

**OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO**

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

- a. Obrigação de entrega** dos produtos identificados na sua proposta;

- b.** Obrigação de entregar os referidos produtos, pertencentes aos lotes deste procedimento, com o estrito cumprimento das **Normas de Controlo de Qualidade dos Alimentos**, as quais se encontram expressamente consagradas no ficheiro “**IPo1\_anexo\_NCQ**”;
- c.** Obrigação do **cumprimento do prazo de entrega** dos produtos identificados na sua proposta.
- d.** Obrigação de **garantia da qualidade** dos produtos identificados e entregues

#### **Cláusula 5.<sup>a</sup>**

##### **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

O fornecedor tem de assegurar que os produtos que vai providenciar são fabricados com o rigoroso cumprimento das regras higio-sanitárias e, ainda, com o autocontrolo exigido por lei, de forma a garantir não só a qualidade química e microbiológica, mas também o respeito de todos os preceitos legais aplicáveis ao setor e as exigências estabelecidas nas Cláusulas Técnicas e nos Requisitos Técnicos Específicos, os quais constam do presente Caderno de Encargos.

#### **Cláusula 6.<sup>a</sup>**

##### **REGULAMENTOS E OUTROS DOCUMENTOS NORMATIVOS**

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

#### **Cláusula 7.<sup>a</sup>**

##### **ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO**

São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário, todos os custos e despesas que decorram do transporte dos bens do contrato para o local de entrega acordado.

#### **Cláusula 8.<sup>a</sup>**

##### **OUTROS ENCARGOS DO ADJUDICATÁRIO**

Salvo disposição em contrário deste caderno de encargos, correrão por conta do adjudicatário, que se considerará, para o efeito, único responsável, a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos produtos e do deficiente fornecimento.

#### **Cláusula 9.<sup>a</sup>**

##### **VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 1.** A execução do contrato será objeto de várias operações de verificação, as quais assumirão duas vertentes, nomeadamente, a verificação quantitativa e a verificação qualitativa.

2. Por **verificação quantitativa** devem entender-se as operações de verificação cujo objeto será o de **comprovar a conformidade das quantidades solicitadas na requisição com as quantidades efetivamente fornecidas**, as quais constam na guia de remessa ou na fatura.
3. Por seu turno, a **verificação qualitativa** traduz-se nas operações cujo propósito é o de **avaliar e comprovar a conformidade da qualidade dos géneros fornecidos, atendendo às especificações legalmente fixadas** nesse sentido, bem como quaisquer **outras definidas no presente Caderno de Encargos**.
4. A realização das referidas operações, independentemente da vertente, pode ter incidência tanto sobre os géneros que deverão incorporar as refeições, como nos pratos já confeccionados.
5. No decorrer do período de fornecimento, assiste aos CAS a possibilidade de efetuar as operações de verificação acima descritas, tanto quantitativas, como qualitativas, que não necessitem senão de um exame sumário.
6. Não obstante o disposto no número anterior, caso se justifique, a verificação pode ser levada a cabo pelos competentes organismos oficiais.
7. No âmbito destas operações de verificação, assiste aos representantes dos CAS a possibilidade de, a qualquer momento e sempre que assim o entendam, retirar amostras e ordenar a análise, ensaios e provas laboratoriais oficiais sobre as mesmas, promovendo as diligências necessárias que permitam verificar se os requisitos exigidos se encontram cumpridos.
8. As provas recolhidas serão sempre tomadas em triplicado, com a correta e necessária indicação da sua identificação.
9. A todo e a qualquer momento, poderão os CAS aceder às instalações do fornecedor, a fim de avaliar a capacidade deste, face aos requisitos exigidos nos produtos a fornecer.

#### **Cláusula 10.<sup>a</sup>**

##### **OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO**

1. Após a realização da verificação quantitativa e qualitativa a que respeita a cláusula anterior, os representantes dos CAS podem aceitar, rejeitar ou aceitar condicionalmente os produtos em causa, devendo esta decisão ser comunicada, por escrito, ao fornecedor.
2. A verificar-se que os produtos cumprem escrupulosamente com o que foi estabelecido, o fornecimento continuará a decorrer sem interrupções e/ou alterações.
3. Se se apurar a não conformidade de alguns, ou de todos, os produtos e/ou géneros, independentemente de ser ao nível qualitativo ou quantitativo, estes serão rejeitados e considerados como não fornecidos, ficando o fornecedor obrigado à substituição e renovação

imediate, por sua conta, das matérias-primas rejeitadas, não podendo, jamais, prejudicar o normal funcionamento do serviço.

4. No âmbito do consagrado no número anterior, ao verificar-se a não conformidade com os requisitos a que estão obrigados, correrão as despesas daí resultantes por conta exclusiva do fornecedor, que se considera, para os efeitos, como único responsável pelo sucedido.
5. Na sequência do previsto nos números anteriores, a verificar-se o não cumprimento, por parte do fornecedor, da substituição e renovação imediata do que for rejeitado, poderão os CAS efetuar a dita substituição e renovação, cabendo as despesas daí decorrentes única e exclusivamente ao fornecedor. Tal não obsta à aplicação de outras penalidades, sanções ou indemnizações pelos prejuízos causados aos CAS e ao IASFA.
6. Para que haja lugar à substituição e renovação imediata dos produtos rejeitados, é necessário o acordo expresso dos CAS respetivos, a aceitar os produtos idênticos que o fornecedor propõe para a substituição.
7. A eventual substituição a que respeitam os números anteriores, mesmo que com o acordo dos CAS, não implica uma diminuição da responsabilidade do fornecedor, nem pode, em momento nenhum, significar encargos adicionais para os CAS.
8. Apurando-se uma aceitação condicional, a mesma deverá ser comunicada pelos CAS ao fornecedor, por escrito, identificando de forma clara e inequívoca os motivos que condicionam a aceitação e o prazo para a sua resolução.
9. A verificar-se o não acatamento, por parte do fornecedor, das condições exigidas para que haja lugar a uma aceitação integral e sem reservas, dentro do prazo estabelecido, deve ser comunicada a rejeição, porquanto não se observou o cumprimento da condição de aceitação.
10. Todos os encargos e danos que decorram da substituição, devolução ou destruição dos géneros fornecidos e rejeitados serão suportados em exclusivo pelo fornecedor. Tal não afasta, sob circunstância nenhuma, a possibilidade de aplicação de sanções ou indemnizações ao fornecedor.

#### **Cláusula 11.<sup>a</sup>**

##### **RELATÓRIOS DE FORNECIMENTO**

1. Sem prejuízo do disposto no presente Caderno de Encargos, a avaliação da adequação dos bens objeto do fornecimento constará de relatórios mensais, cuja elaboração tem de ocorrer até ao 5.º dia útil do mês seguinte ao que se deu a avaliação.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve o fornecedor apresentar uma listagem completa, na qual constem os seguintes dados:
  - a. Quantidades fornecidas e respetivos preços, relativamente aos bens fornecidos durante o período a que respeita o relatório em causa;
  - b. Discriminação dos bens, quantidades e preços por cada Centro de Apoio Social, em conformidade com o mapa que consta do Anexo A do Caderno de Encargos.

3. Os relatórios a que se refere o n.º 1 da presente cláusula, devem ser remetidos pelo fornecedor ao Gabinete de Recursos Materiais do Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P. (doravante apenas IASFA), mais especificamente ao Setor de Abastecimentos, sito na Rua Pedro Nunes, n.º 8, 6.º Andar, 1069-023 Lisboa, por carta registada com aviso de receção, entregues diretamente na morada supramencionada ou, em alternativa, enviando para o seguinte endereço de email: [grm@iasfa.pt](mailto:grm@iasfa.pt), até ao 3.º dia útil, após o prazo indicado no n.º 1.
4. Caso se verifique uma alteração do endereço de email, tal será comunicado para o endereço de email disponibilizado pelo adjudicatário.

#### **Cláusula 12.ª**

##### **DEVER DE SIGILO**

1. O adjudicatário fica obrigado a guardar sigilo sobre toda e qualquer informação, documentação ou outro, seja de natureza técnica ou não técnica, comercial ou outra, atinente à atividade do IASFA ou dos CAS, da qual possa ter conhecimento, independentemente de a ter obtido ao abrigo da execução do contrato ou de outra forma.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, sob circunstância nenhuma, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado, direta e exclusivamente, à execução do contrato.
3. Encontra-se excluído do dever de sigilo, toda a informação e documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor, ou que este se encontre legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

#### **Cláusula 13.ª**

##### **PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

1. Por força do disposto no artigo 6.º n.º 1 alíneas b) e c) do Regulamento Geral de Proteção de Dados, na sua redação atual, e exclusivamente para efeitos da execução do contrato e do cumprimento de obrigações jurídicas a que o IASFA esteja adstrito, poderá o IASFA tratar os dados pessoais respeitantes ao adjudicatário, incluindo os dados pessoais que digam respeito aos seus representantes, trabalhadores, agentes, subcontratados e consultores, bem como proceder à sua transmissão para terceiros, como o Tribunal de Contas, a Autoridade Tributária, entidades bancárias, plataformas eletrónicas de contratação, portal dos contratos públicos e outras entidades públicas ou privadas, sendo esta transmissão de dados limitada ao estritamente necessário, com as adequadas medidas de segurança.
2. Ao adjudicatário cabe a responsabilidade de, no âmbito do contrato, ao proceder à transmissão dos dados pessoais dos seus representantes, trabalhadores, agentes,

subcontratados e consultores, garantir o cabal cumprimento de todas as formalidades que lhe são legalmente exigíveis, obtendo, sempre que aplicável, os respectivos consentimentos para o tratamento de dados pessoais.

- 3.** Assiste ao adjudicatário o direito de, a qualquer altura, solicitar ao IASFA o acesso aos dados pessoais que lhe digam respeito, incluindo os dados pessoais dos seus representantes, trabalhadores, agentes, subcontratados e consultores, podendo solicitar que os mesmos sejam retificados, substituídos ou apagados.
- 4.** De igual modo, pode o adjudicatário, a qualquer momento, manifestar a sua intenção de que o tratamento dos seus dados pessoais, ou dos seus representantes, trabalhadores, agentes, subcontratados e consultores, seja limitado, ou a sua oposição a esse mesmo tratamento.
- 5.** Pode ainda, no âmbito do que lhe é legalmente possível, solicitar a portabilidade dos dados e apresentar reclamação a uma autoridade de controlo.
- 6.** Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, os dados pessoais relativos ao adjudicatário, incluindo dos seus representantes, trabalhadores, agentes, subcontratados e consultores, são mantidos durante o prazo de 5 (cinco) anos, findos os quais serão eliminados, salvo quando integrados em propostas, contratos ou outra documentação afim ou, ainda, quando exista uma obrigação legal ou contratual que justifique a conservação por prazo superior.
- 7.** O adjudicatário obriga-se a cumprir os normativos constantes do Regulamento Geral de Proteção de Dados, no tratamento de dados pessoais a que tenha acesso no âmbito da execução do contrato objeto do presente procedimento, sendo estritamente proibido o seu tratamento para além dos fins decorrentes da execução do contrato de prestação de serviços objeto do presente procedimento.
- 8.** Para os devidos efeitos legais, o adjudicatário obriga-se à implementação das garantias necessárias de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, de tal modo que o tratamento satisfaça plenamente os requisitos do Regulamento Geral de Proteção de Dados, assegurando a defesa dos direitos dos titulares dos dados pessoais em causa.
- 9.** Decorre ainda das obrigações do adjudicatário a assunção de que todos os sujeitos que, sob as suas ordens e direção, estão autorizados a efetuar o tratamento dos dados pessoais, assumiram um compromisso de confidencialidade ou que estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade.
- 10.** Com efeito, sempre que lhe seja solicitado, o adjudicatário tem a obrigação de disponibilizar ao IASFA todas as informações que lhe sejam pedidas para demonstrar o cumprimento das obrigações relativas ao tratamento de dados pessoais.

### **Cláusula 14.<sup>a</sup>**

#### **PREÇO CONTRATUAL**

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

### **Cláusula 15.<sup>a</sup>**

#### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, devem ser pagas depois da receção das faturas pelos CAS, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que dizem respeito.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a aceitação da conformidade dos fornecimentos efetuados, a qual deve ocorrer no prazo dos 5 (cinco) dias seguintes à receção das faturas, pelos CAS respetivos.
3. Na fatura deve ser mencionado a referência ao procedimento pré-contratual adotado e o respetivo número de compromisso.
4. Em caso de discordância e/ou divergência dos valores indicados nas faturas, deve o IASFA comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.
5. O prazo mencionado no ponto anterior tem efeitos suspensivos em relação à contagem do prazo de pagamento.

### **Cláusula 16.<sup>a</sup>**

#### **PENALIDADES CONTRATUAIS**

- 1.** O incumprimento de obrigações emergentes do contrato, por motivos imputáveis ao fornecedor, concede ao IASFA a possibilidade de exigir o pagamento de uma sanção pecuniária, nos seguintes termos:
  - a.** Se o incumprimento contratual for referente a datas e prazos de entrega dos bens objeto do contrato, incluindo as substituições a que haja lugar por desconformidade dos bens, nos termos das cláusulas anteriores, a sanção será de 0.25% do preço contratual por cada dia de atraso, nunca sendo inferior a 250€ (duzentos e cinquenta euros);
  - b.** Se o incumprimento for respeitante à não entrega do relatório mensal, em conformidade com o estabelecido na cláusula 11.<sup>a</sup>, no prazo e com as condições estabelecidas, será aplicada uma penalidade única no valor de 1.000€ (mil euros).
- 2.** Para os efeitos previstos no número anterior, o CAS que pretenda acionar as penalidades contratuais deverá, no prazo de 24 horas, contados a partir do momento em que teve conhecimento da situação de incumprimento contratual, notificar o fornecedor para que o mesmo proceda à entrega dos bens em falta ou, se aplicável, para que corrija qualquer outra questão relacionada com o fornecimento, dispondo o fornecedor de um prazo também de 24 horas para suprir a falha contratual.
- 3.** A verificar-se a situação do ponto anterior, o CAS tem de informar, imediatamente, o Gabinete de Recursos Materiais do IASFA da ocorrência desta circunstância, bem como do prazo de que dispõe o fornecedor para corrigir as falhas e incumprimentos detetados.
- 4.** A comunicação a que se refere o número anterior deve ser remetida para os mesmos contactos que constam na Cláusula 11.<sup>a</sup>.
- 5.** Finalmente, caso se verifique que o fornecedor cumpriu com o prazo que lhe foi estabelecido e corrigiu a situação, ou entregou os bens em falta, ser-lhe-á aplicada a penalidade única de 500€ (quinhentos euros).
- 6.** Para efeitos de aplicação de penalidades a que haja lugar, seguir-se-á o seguinte procedimento:
  - a.** O Gabinete de Recursos Materiais do IASFA procederá ao envio de uma notificação ao fornecedor, a manifestar a sua intenção de lhe aplicar uma(s) penalidade(s), concedendo-lhe um prazo adequado para que este, querendo, se pronuncie em sede de audiência de interessados, nos termos do disposto nos artigos 100.º e seguintes do Código de Procedimento Administrativo, na sua redação à data;
  - b.** Dependendo dos eventuais argumentos apresentados em sede de audiência, por parte do fornecedor, procederá o Gabinete de Recursos Materiais do IASFA à emissão de uma decisão;

- c. Posteriormente, será remetida ao fornecedor uma notificação da decisão tomada, indicando-se, caso se decida aplicar as penalidades contratuais, um prazo máximo para proceder ao pagamento devido;
  - d. A(s) penalidade(s) aplicada(s) podem ser liquidadas através de pagamento voluntário, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a notificação da decisão, ou mediante dedução em fatura ainda não liquidada.
7. A eventual aplicação das sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam à aplicação do regime da obrigação de indemnização nos termos gerais, assistindo ao IASFA o direito de ser indemnizado, não apenas pelos prejuízos causados pelo incumprimento na execução dos serviços, mas também pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato.

### **Cláusula 17.<sup>a</sup>**

#### **RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO (IASFA)**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previsto na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
  - a. Atraso, total ou parcial, na entrega dos bens objeto do contrato;
  - b. O fornecedor se recuse a proceder a alterações ou a substituições julgadas necessárias, por parte do CAS, para garantir a operacionalidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos.
  - c. Não cumprimento das cláusulas técnicas e dos requisitos técnicos específicos.
2. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário especialmente previstas no número anterior, o IASFA pode resolver o contrato a título sancionatório ainda nos seguintes casos:
  - a. Incumprimento definitivo dos termos contratuais por facto imputável ao adjudicatário;
  - b. Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
  - c. Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização do IASFA ou dos CAS, incluindo as operações de verificação acima descritas;
  - d. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na lei ou no contrato, desde que a exigência pelo adjudicatário da manutenção das obrigações assumidas pelo IASFA contrarie o princípio da boa-fé;
  - e. Caso se verifique que o valor acumulado das sanções contratuais com natureza

pecuniária excede o limite previsto no artigo 329.º n.º 2 do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual;

**f.** Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato;

**g.** O adjudicatário se apresente à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal.

**3.** O disposto no número anterior não prejudica o direito de indemnização nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato.

**4.** Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo do IASFA poder executar as garantias prestadas pelo cocontratante.

### **Cláusula 18.ª**

#### **RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO**

**1.** Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando se verifique um dos seguintes casos:

**a.** Qualquer montante lhe esteja em dívida há mais de 180 dias; ou

**b.** O montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

**2.** O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos do disposto na presente cláusula.

**3.** Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução só pode ser exercido mediante declaração de resolução enviada ao IASFA, a qual só produz os seus efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração nas instalações do IASFA, o que determina que o adjudicatário fica obrigado a manter a prestação de serviços, nos exatos termos contratados, durante os 30 (trinta) dias seguintes à receção da declaração de resolução pelo IASFA.

**4.** Para os devidos efeitos, a declaração é considerada rececionada somente no momento em que dá entrada nas instalações no IASFA.

**5.** As regras previstas nos números anteriores justificam-se pela essencialidade dos serviços objeto do presente contrato, aos quais o adjudicatário se vincula, essencialidade que o adjudicatário aceita e reconhece expressamente, sem quaisquer reservas.

**6.** Recebida a declaração de resolução, o IASFA dispõe do prazo de 30 (trinta) dias para regularizar pagamentos em atraso ao adjudicatário, no sentido de afastar o período da mora previsto no número 1., da presente cláusula, caso em que a resolução efetuada pelo adjudicatário não produzirá quaisquer efeitos, mantendo-se a relação contratual nos exatos termos contratualmente previstos, o que o adjudicatário desde já aceita, sem quaisquer reservas.

7. O incumprimento, parcial ou integral, pelo adjudicatário, dos termos e prazos fixados nos números anteriores importará a respetiva responsabilização por todos os prejuízos que tal incumprimento, parcial ou integral, determinar para o IASFA, incluindo danos patrimoniais e danos não patrimoniais, diretos ou indiretos, e, ainda, lucros cessantes.

#### **Cláusula 19.<sup>a</sup>**

##### **CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

1. A cessão da posição contratual do adjudicatário apenas será admitida nos termos do disposto nos artigos 317.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, em tudo o que não contrarie as cláusulas do presente Caderno de Encargos.
2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o contraente público.

#### **Cláusula 20.<sup>a</sup>**

##### **CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL POR INCUMPRIMENTO DO COCONTRATANTE**

1. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna as condições para a resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial do procedimento.
2. Para os efeitos previstos na parte final do número anterior, o contraente público interpela, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual original, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação da conclusão dos trabalhos.
3. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
4. A cessão da posição contratual opera por mero efeito de ato do contraente público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.
5. Os direitos e obrigações do cocontratante, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato referido no número anterior, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor.
6. As obrigações assumidas pelo cocontratante depois da notificação referida no n.º 4 apenas vinculam a entidade cessionária quando este assim o declare, após a cessão.
7. A caução e as garantias prestadas pelo cocontratante inicial são objeto de redução na proporção do valor das prestações efetivamente executadas e são liberadas seis meses após a

data da cessão, ou, no caso de existirem obrigações de garantia, após o final dos respectivos prazos, mediante comunicação dirigida pelo contraente público aos respectivos depositários ou emitentes.

8. A posição contratual do cocontratante nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta.

#### **Cláusula 21.<sup>a</sup>**

#### **FORÇA MAIOR**

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 fossem razoavelmente exigíveis de contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, caso se verifiquem os requisitos do número anterior, designadamente, epidemias, greves, tremores de terra, inundações, incêndios, sabotagem, atos de guerra ou terrorismo, motins, embargos ou bloqueios internacionais e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem casos de força maior, designadamente:
  - a. Greves ou conflitos laborais limitados ao adjudicatário ou a sociedades que se encontrem em relação de domínio ou de grupo com o mesmo ou respetivos subcontratados;
  - b. Determinações administrativas ou judiciais de natureza injuntiva, sancionatória ou não, ou de outra forma resultantes do incumprimento pela entidade adjudicatária ou seus subcontratados de deveres ou ónus que sobre eles recaiam;
  - c. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário ou cuja causa ou propagação se deva ao incumprimento por este de normas de segurança ou dos deveres de diligência e zelo normalmente exigíveis;
  - d. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário que não sejam devidas a sabotagem ou ataques por meios eletrónicos.

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

**Cláusula 22.<sup>a</sup>**

**COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES**

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

**Cláusula 23.<sup>a</sup>**

**FISCALIZAÇÃO**

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

**Cláusula 24.<sup>a</sup>**

**FORO COMPETENTE**

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

**Cláusula 25.<sup>a</sup>**

**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

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

**Cláusula 1.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 2.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 3.<sup>a</sup>**

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

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

**Cláusula 4.<sup>a</sup>**

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

- a)** Transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde;
- b)** Tornar as carnes impróprias para consumo;
- c)** Alterar as características organoléticas do produto.

**Cláusula 5.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 6.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 7.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 8.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 9.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 10.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 11.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 12.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 13.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 14.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 15.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 16.<sup>a</sup>**

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

para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

**Cláusula 17.<sup>a</sup>**

1. Em caso de necessidade a entidade adjudicante pode solicitar aos concorrentes amostras de qualquer dos produtos a concurso, as quais devem ser entregues no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, no SASOC do Centro de Apoio Social de Oeiras, sito na Rua Infanta D. Isabel - 2780-064 Oeiras, as quais serão devolvidas após terem sido validadas.
2. As amostras terão que ser acompanhadas de guia de entrega, a ser assinada pelo representante da entidade adjudicante no CAS/Oeiras e pelo concorrente.
3. No caso dos concorrentes após validação da amostra não procederem ao seu levantamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, após notificação da entidade adjudicante, a mesma reverterá a favor da entidade adjudicante.

## REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS

### I - CARNES

#### Cláusula 1.<sup>a</sup>

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

#### Cláusula 2.<sup>a</sup>

As carnes devem apresentar-se:

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

#### Cláusula 3.<sup>a</sup>

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

##### 1. Carne de borrego e de cabrito

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

c) Perna de borrego sem osso.

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

| Alínea | Produto                                                                            | <u>Fresca</u> | <u>Congelada</u> | <u>Em<br/>vácuo</u> |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------|
| a)     | Borrego inteiro fresco (se congelado, embalado individualmente em carcaça ou peça) | x             | x                |                     |
| b)     | Cabrito inteiro fresco (se congelado, embalado individualmente em carcaça ou peça) | x             | x                |                     |
| c)     | Perna de borrego sem osso (se congelada, congelada individualmente)                | x             | x                |                     |

#### 5. Carne de coelho

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

#### 6. Carnes de aves

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

- f) Sem a presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer outras conspurcações ou elementos estranhos;
  - g) Sem excesso de humidade ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a desvalorização comercial.
- 6.3. Serão toleradas peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas e com anuência prévia do CAS.
- 6.4. Codorniz – inteira e sem miúdos
- 6.5. Frango – o tipo de carne e peças serão:
- a) Inteiro sem miúdos – com peso individual de 1 Kg a 1,2 Kg;
  - b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
  - c) Bife – com peso individual de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença, obtido por corte de músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
  - d) Perna inteira – com peso individual de 250 gramas, tolerando-se 10% de diferença;
  - e) Moelas – limpas e prontas a consumir.
- 6.6. Galinha – inteira sem miúdos.
- 6.7. Pato – o tipo de carne e peças serão:
- a) Inteiro sem miúdos – com peso individual de 2 Kg a 3 Kg;
  - b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas.
- 6.8. Perú – o tipo de carne e peças serão:
- a) Do campo, inteiro sem miúdos – com peso individual de 8 Kg a 10 Kg;
  - b) Peito – sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas;
  - c) Bife – com peso individual de 150 gramas, tolerando-se 10% de diferença, obtido por corte de músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a

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

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

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

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

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

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

## 7. Leitão assado à Negrais

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

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

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

## 8. Charcutaria

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

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

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

8.4. As variedades a requisitar são:

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

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

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

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

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

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

**II - OVOS**  
**(REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS)**

**Cláusula 1.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 2.<sup>a</sup>**

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

**Cláusula 3.<sup>a</sup>**

As embalagens devem apresentar-se:

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

#### **Cláusula 4.<sup>a</sup>**

O transporte deve ocorrer em viaturas:

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

#### **Cláusula 5.<sup>a</sup>**

As características exigidas para cada tipo de produtos são:

##### **1. Ovo em natureza, classe A, M**

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

1.2. Apresentando as seguintes características:

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

##### **2. Ovo cozido descascado pronto a consumir**

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

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

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

**3. Ovo pasteurizado**

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

**ANEXO A**

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