

Contrato Nº 2024/74
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva nº 508666236, com sede na Rua Ivone Silva, lote 6, 1050-124 Lisboa, representado pelo Sr. Dr. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e

PANISOL - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO S.A., pessoa coletiva nº 503747297, com sede na Rua das Padarias, n.º 11, Alvide, 2755-062 Alcabideche, representado por António Luís Nunes Lopes Robalo, titular do cartão de cidadão nº [REDACTED] na qualidade de Presidente do Conselho de Administração da Panisol, SA, e com poderes para o ato, como **SEGUNDO OUTORGANTE**,

Considerando que:

- A) Em 09 de julho de 2024 o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia para fornecimento de **pão e outros produtos de panificação** à Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE** de 6 de agosto de 2024, foi adjudicado ao **SEGUNDO OUTORGANTE** o fornecimento dos bens a que se refere o considerando anterior e aprovada a minuta do presente contrato;
- C) A despesa emergente do presente contrato tem cabimento na dotação orçamental do **PRIMEIRO OUTORGANTE** sob a rubrica 02.01.06 e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/EHTE/202401893.

É celebrado o presente contrato, nos termos das cláusulas seguintes:

Cláusula 1ª - Objeto

1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de **pão e outros produtos de panificação** à Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
2. O presente contrato integra os seguintes anexos:
 - Anexo I – Mapa de produtos “Pão e outros produtos de panificação”, preços base unitários e unidades de medida;
 - Anexo II – Caracterização Técnica e requisitos dos “Pão e outros produtos de panificação”.

Cláusula 2.ª – Obrigações

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o **SEGUNDO OUTORGANTE** as seguintes obrigações principais:

- a) Entregar os bens enunciados no Anexo I ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante, de acordo com as respetivas encomendas, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, sita na Avenida Condes de Barcelona, 808, 2769-510 Estoril, entre as 8h30m e as 10h30m;
- b) Fornecer os bens objeto do contrato com as características e especificações constantes do Anexo II ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante;
- c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar bem como a observar os procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens objeto do contrato;
- d) Propor, para aceitação do **PRIMEIRO OUTORGANTE** a substituição dos bens de que não disponha para entrega no prazo estabelecido, por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo II ao presente contrato, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 3.ª - Prazo de entrega de encomendas

Os bens objeto do contrato devem ser entregues no prazo de máximo de 3 (três) dias consecutivos a contar da data de cada encomenda efetuada pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 4ª - Requisitos do fornecimento

1. Os bens deverão ser entregues nos locais referidos na alínea a) da Cláusula 2ª, entre as 8h30m e as 10h30m.
2. A encomenda dos bens é efetuada exclusivamente pelo economato da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.
3. Na eventualidade de o **SEGUNDO OUTORGANTE** não possuir para entrega, no prazo definido na Cláusula 3ª, os bens solicitados pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, poderá propor a sua substituição por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo II ao presente Contrato, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço, a qual fica, no entanto, sujeita a aceitação do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
4. Na situação prevista no número anterior, o **SEGUNDO OUTORGANTE** deverá fornecer todos os elementos necessários à avaliação da adequação da substituição por parte do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, nomeadamente amostras e especificações técnicas.
5. Aquando da receção dos bens o **PRIMEIRO OUTORGANTE** poderá promover a verificação dos bens, em termos quantitativos e qualitativos, podendo rejeitar os bens que apresentem deficiências de qualidade ficando o **SEGUNDO OUTORGANTE** obrigado à sua imediata substituição, assumindo os respetivos encargos.
6. A não entrega da encomenda na sua totalidade pode conferir ao **PRIMEIRO OUTORGANTE** o direito a ser indemnizada pelos custos incorridos e pelos danos sofridos.

Cláusula 5.ª - Entrega dos bens

1. A entrega dos bens é sempre acompanhada de guia de remessa da qual deve constar:
 - a) A data de entrega;
 - b) O local de entrega;
 - c) A data da encomenda e o número da requisição emitida pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**;
 - d) A indicação dos bens com referência ao respetivo código do produto e respetivas quantidades;
 - e) O lote de produção/fabricação e respetiva data de validade ou caducidade, se aplicável.
2. A cópia da guia de remessa, assinada e carimbada pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, fica na posse do **SEGUNDO OUTORGANTE**, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 6.ª - Inspeção e análises

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode inspecionar o local de expedição ou de destino dos bens, bem como o transporte dos mesmos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode ainda efetuar análises aos bens, a fim de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 7.ª - Não aceitação dos bens

O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:

- a) Quando os bens não se encontrem devidamente rotulados/identificados;
- b) Quando as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;
- c) Quando a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem;
- d) Quando se revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos caracteres organoléuticos ou pelo exame laboratorial;
- e) Quando, em geral, os bens não correspondam às condições legalmente estabelecidas de rotulagem, conservação e transporte;
- f) Os bens não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor;
- g) Os prazos de validade não cumpram um espaço temporal considerado adequado até ao consumo do produto.

Cláusula 8.ª - Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações do mesmo emergentes, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** obriga-se a pagar ao **SEGUNDO OUTORGANTE** os montantes correspondentes aos preços unitários indicados na proposta adjudicada multiplicados pelas quantidades encomendadas e efetivamente fornecidas, não podendo, em caso algum ser ultrapassado o preço global de **EUR 9.972,40**, a que acresce o IVA às taxas legais em vigor, aplicáveis a cada tipo ou categoria de bens.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao **PRIMEIRO OUTORGANTE**, nomeadamente os relativos à embalagem, transporte e entrega dos bens objeto do contrato.
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** no prazo de 30 dias contado da data da receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
4. Para os efeitos previstos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura e carimbo apostos pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** na guia de remessa relativa aos bens entregues.
5. Em caso de atraso do **PRIMEIRO OUTORGANTE** no cumprimento das obrigações de pagamento do preço contratual, tem o **SEGUNDO OUTORGANTE** direito a receber juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
6. Se aplicável, o **SEGUNDO OUTORGANTE** é, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 1 do CCP, obrigado a emitir fatura eletrónica, que, para além dos requisitos exigidos na legislação fiscal, contém, imperativamente os elementos enunciados nas diversas alíneas que compõem a norma contida nesse n.º 1 do referido artigo, sempre que aplicáveis.
7. Se aplicável, o modelo de fatura eletrónica a utilizar é o estabelecido pela norma europeia respetiva, aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 3 do CCP e regulamentado pela Portaria n.º 289/2019 de 5 de setembro.

Cláusula 9.ª - Cessão e subcontratação da posição contratual

O **SEGUNDO OUTORGANTE** não pode ceder, no todo ou em parte, a sua posição contratual, incluindo quaisquer direitos de crédito de que possa ser titular ou subcontratar, sem o prévio consentimento do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 10.ª - Penalidades

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode exigir do **SEGUNDO OUTORGANTE** o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) pelo incumprimento dos prazos de entrega dos bens objeto do contrato, **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode exigir do **SEGUNDO OUTORGANTE** o pagamento de uma sanção pecuniária de montante máximo correspondente a 1% calculado sobre o valor da encomenda por cada dia de atraso, até ao máximo de 20%;
 - b) após 5 dias de atraso na entrega da encomenda, ainda que de forma parcial, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** poderá modificar ou anular a encomenda efetuada;
 - c) pelo incumprimento da obrigação de continuidade do fornecimento, até 10% do preço contratual.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do **SEGUNDO OUTORGANTE** e as consequências do incumprimento.
3. Considera-se que o prazo de entrega dos bens se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos bens encomendados, de acordo com as condições constantes do presente contrato.
4. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o **PRIMEIRO OUTORGANTE** exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11ª - Representantes das Partes – Gestor do contrato

1. Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.

2. Cada uma das partes obriga-se a informar, por escrito, a outra parte da identidade e dos contatos do respetivo representante previsto no número anterior.
3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** designa como Gestor do Contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, [REDACTED] com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, cabendo-lhe, nomeadamente:
 - a) Comunicar de imediato eventuais desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato ao Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I.P., propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas; e
 - b) Adotar as medidas corretivas acima referidas, em caso de delegação de poderes para o efeito, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.

Cláusula 12.ª - Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por uma das partes das obrigações emergentes do contrato, desde que por causa que lhe seja imputável, confere à parte não faltosa a faculdade de rescisão do mesmo, sem prejuízo do direito de ser ressarcida pelos eventuais prejuízos e danos sofridos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** não aceita a limitação de responsabilidade do **SEGUNDO OUTORGANTE**.

Cláusula 13.ª- Elementos que integram o contrato

1. Para além do clausurado contratual, o contrato integra os seguintes elementos:
 - a) O caderno de encargos e seus anexos;
 - b) A proposta adjudicada;
 - c) Os esclarecimentos sobre a proposta.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos nos termos do disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo diploma legal.

Cláusula 14.ª - Vigência do contrato

O contrato vigora pelo período de 11 meses, prevendo-se o seu início a 1 de setembro de 2024 e vigorando até 31 de julho de 2025, ou até que seja atingido o limite do preço contratual, se este ocorrer em primeiro lugar.

Cláusula 15.ª - Foro competente

Para a resolução de quaisquer litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 16.ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

O presente contrato é elaborado em exemplar único e assinado eletronicamente.

Assim o declaram e outorgam.

O PRIMEIRO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADE**
Num. de Identificação: [REDACTED]
Data: 2024.08.14 10:34:31+01'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente do Conselho Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.**



O SEGUNDO OUTORGANTE

Assinado por: **ANTÓNIO LUÍS NUNES LOPES ROBALO**
Num. de Identificação: [REDACTED]
Data: 2024.08.12 09:34:49+01'00'
Certificado por: **SCAP**
Atributos certificados: **{Membro do Órgão de Administração e Formação e execução de contratos públicos, no âmbito da contratação pública) de PANISOL - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO S.A.**



Anexo I

Mapa de produtos "Pão e outros produtos de panificação", preços base unitários e unidades de medida

| Art. Nº | Designação | Unidade de medida | Quantidades estimadas (a) |
|---------|--|-------------------|------------------------------|
| 1 | Alentejano gde esp fatiado T65/80 750Grs | UN | 30 |
| 2 | Alentejano gde esp T65/80 750Grs | UN | 175 |
| 3 | Baguete especial T65 100Grs | UN | 25 |
| 4 | Baguete especial T65 200Grs | UN | 40 |
| 5 | Baguete especial T65 70 Grs | UN | 30 |
| 6 | Baguete integral T150 70 Grs | UN | 15 |
| 7 | Bijou pro T65/130 50 Grs | UN | 30 |
| 8 | Bola de água mini T65/130 35Grs | UN | 50 |
| 9 | Bola de água T65/130 80Grs | UN | 50 |
| 10 | Bola metro T65/130 60Grs | UN | 100 |
| 11 | Bola T65/130/150 70Grs | UN | 30 |
| 12 | Bolinha centeio T65/130 40Grs | UN | 75 |
| 13 | Bolinha mist T65/130/150 35Grs | UN | 75 |
| 14 | Bolinha prokorn 40 Grs | UN | 100 |
| 15 | Bolinha prokorn mini 35Grs | UN | 60 |
| 16 | Broa milho grande T175/65 1000Grs | UN | 150 |
| 17 | Broa milho média T175/65 570Grs | UN | 70 |
| 18 | Cacete grande rabanada T65 400Grs | UN | 10 |
| 19 | Cacete grande T65 400Grs | UN | 10 |
| 20 | Cacetinho pro T65 65Grs | UN | 10 |
| 21 | Carça T65 c/ gord 45 Grs | UN | 50 |
| 22 | Cascais gde fatiado 65/130/150 550Grs | UN | 50 |
| 23 | Cascais gde T65/130/150 550Grs | UN | 50 |
| 24 | Cascais peq fatiado T65/130/150 400Gr | UN | 20 |
| 25 | Cascais peq T65/130/150 400Grs | UN | 50 |
| 26 | Centeio mist fatiado T65/130 400Grs | UN | 20 |
| 27 | Centeio mist T65/130 400Grs | UN | 50 |

| | | | |
|----|--|----|-----------|
| 28 | Chapata média pro 70GrS | UN | 5 |
| 29 | Fermento | KG | 20 |
| 30 | Pãezinhos avó peq T65/130 65GrS | UN | 100 |
| 31 | Pão 5 sementes 100GrS | UN | 150 |
| 32 | Pão forma 5 sementes 300gr | UN | 20 |
| 33 | Pão forma esp casino embalada grossa T65 1000GrS | UN | 20 |
| 34 | Pão forma esp casino embalada T65 1000GrS | UN | 75 |
| 35 | Pão forma esp casino T65 1000GrS | UN | 45 |
| 36 | Pão p/ cachorro T65 45GrS | UN | 200 |
| 37 | Parolo embalado T65/130/150 45GrS | UN | 15 000,00 |
| 38 | Russo c/ gergelim T65 45GrS | UN | 35 |
| 39 | Russo T65 c/gord 45GrS | UN | 35 |
| 40 | Salio gde T65/130 800GrS | UN | 50 |
| 41 | Viana T65 c/gord 60GrS | UN | 30 |
| 42 | Vianinha T65 35GrS | UN | 100 |
| 43 | Brioche | UN | 200 |
| 44 | Croissant Simples | UN | 200 |
| 45 | PÃO DE HAMBURGUER SIMPLES | UN | 200 |
| 46 | Pão de Leite comprido | UN | 200 |
| 47 | ALMENDRADOS KG | KG | 5 |
| 48 | AREIAS KG | KG | 5 |
| 49 | BOLACHA FRANCESA KG | KG | 5 |
| 50 | BOLACHA INGLESA KG | KG | 5 |
| 51 | BOLACHA MANTEIGA KG | KG | 5 |
| 52 | BOLO SECO DE AMENDOIA KG | KG | 5 |
| 53 | BOLO SECO S/CH KG | KG | 5 |
| 54 | BROINHAS DA AVÓ KG | KG | 5 |
| 55 | LINGUAS KG | KG | 5 |
| 56 | SORTIDO HUNGARO KG | KG | 5 |
| 57 | BRIOCHE MINIATURA | UN | 400 |
| 58 | CROISSANT MINIATURA | UN | 500 |
| 59 | MINIATURAS KG | KG | 50 |
| 60 | PÃO DE LEITE MINIATURA | UN | 300 |
| 61 | PASTEL DE NATA MINI | UN | 150 |

Anexo II

Caraterização Técnica e requisitos dos "Pão e outros produtos de panificação"

O pão e os produtos afins do pão deverão obedecer às características legalmente fixadas, estar isentos de agentes patogénicos, não conter microrganismos ou substâncias deles derivadas em níveis que possam representar risco para a saúde do consumidor, não se apresentarem conspurcados ou com sinais de parasitação vegetal ou animal nem conterem substâncias estranhas à sua normal composição.

Poderão ser feitas inspeções, peritagens ou auditorias pelos serviços do Turismo de Portugal, I.P., tanto no local de expedição dos artigos, no transporte, bem como no destino.

Poderão ser executadas análises a fim de avaliar a integridade bromatológica dos produtos em causa.

Todos os géneros deverão ser transportados em viaturas próprias para o efeito obedecendo às normas legais em vigor para transporte de géneros alimentícios.

Com exceção dos produtos onde esteja expressamente referido, todos os artigos são comercializados à unidade.

PÃO

Alentejano grande especial – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/80), com cerca de 750 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Alentejano grande especial – fatiado – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/80), com cerca de 750 gramas; devem apresentar-se fatiados, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Baguete especial – Produto acabado, avulso, de formato alongado, à base de farinha de trigo tipo 65, com 70, 100 ou 200 gramas; devem apresentar-se limpas, inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Baguete especial integral – Produto acabado, avulso, de formato alongado, à base de farinha de trigo integral tipo 150, com 70 gramas; devem apresentar-se limpas, inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bijou pro – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/130), com cerca de 50 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bola de água – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/130), com 35 ou 80 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bola metro – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/130), com 60 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bola – Produto acabado, à base de farinhas de trigo (T65/130/150), com 70 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bolinha centeio – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65/130), com 40 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bolinha mistura – Produto acabado, à base de farinhas de trigo (T65/130/150), com 35 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Bolinha prokorn – Produto acabado, à base de farinha de trigo, farinha de centeio, farinha de milho, farinha integral, flocos de aveia, sementes de girassol, sementes de linhaça, glúten de trigo, malte, sal, sementes de girassol, sementes de linhaça, flocos de sojas de trigo, com 35 ou 40 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Broa de milho – Produto acabado, inteiro, à base de farinha de milho, com 570 ou 1.000 gramas; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Cacete grande/rabanadas – Pão de trigo comprido, à base de farinha de trigo (T65), com 400 gramas, apropriado para rabanadas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Cacete grande – Pão de trigo comprido, à base de farinha de trigo (T65), com 400 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Cacetinho – Pão de trigo comprido, à base de farinha de trigo (T65), com 65 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Cascais – Produto acabado, à base de farinhas de trigo (T65/130/150), com 400 ou 550 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Cascais – fatiado – Produto acabado, à base de farinhas de trigo (T65/130/150), com 400 ou 550 gramas; devem apresentar-se fatiados, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Carça/Papo seco – Pão pequeno de farinha de trigo fina (T65), com 45 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Centeio mistura – Produto acabado, à base de farinha de centeio e trigo (T65/130), com 400 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Centeio mistura – fatiado – Produto acabado, à base de farinha de centeio e trigo (T65/130), com 400 gramas; devem apresentar-se fatiados, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Chapata – Produto acabado, com forma retangular, crosta estaladiça e miolo pequeno, à base de farinha de trigo (T65); devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Fermento – Fermento biológico também designado por fermento de padeiro ou levedura de padeiro (yeast). Comercializado ao kg.

Pãezinhos da avó – Produto acabado, à base de farinha de trigo e centeio (T65/130), com 65 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão 5 sementes – Produto acabado com uma seleção de 5 Sementes: Girassol, Linhaça, Papoila, Abóbora e milho miúdo, com 100 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão forma 5 sementes 300gr - Produto acabado com uma seleção de 5 Sementes: Girassol, Linhaça, Papoila, Abóbora e milho miúdo, com 300 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão de forma especial casino – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65), com 1.000 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão de forma especial casino - fatiado – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65), com 1.000 gramas; devem apresentar-se fatiados e embalados, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão de forma especial casino – fatiado grosso – Produto acabado, à base de farinha de trigo (T65), com 1.000 gramas, especial para torrada; devem apresentar-se fatiados e embalados, com fatias grossas, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão para cachorro – Pão longo cujas características acompanham a tradicional salsicha alongada, produto acabado, à base de farinha de trigo (T65), com 45 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Parolo embalado – Produto acabado, à base de farinha de centeio e integral (T65/130/150), com 45 gramas; devem apresentar-se inteiros e embalados, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Russo com gergelim – Pão de Trigo e Centeio (T65) com Gergelim preto de fermentação natural, com 45 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Russo – Pão de Trigo e Centeio (T65), de fermentação natural, com 45 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Salioio – Produto acabado, à base de farinha de trigo e centeio (T65/130), com fermentação natural, com 800 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Viana/Vianinha – Pão de trigo (T65) com um miolo branco, compacto, e uma crosta estaladiça, normalmente cortada por cima, antes de ir ao forno, para ficar com a forma de uma flor; Produto acabado,

com 35 ou 60 gramas; devem apresentar-se inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

PASTELARIA

Brioche – pão de origem francesa, feito com alto teor de manteiga e ovo. Produto acabado à base de farinha de trigo (T65); devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais, nem odores e/ou sabores estranhos.

Croissant – viennoiserie de massa folhada em formato de meia-lua, feito de farinha de trigo, açúcar, sal, leite, fermento, manteiga e ovo para pincelar. Produto acabado à base de farinha de trigo (T65); devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais, nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão de hambúrguer – Produto acabado, com peso entre 90 g e 100 g, de formato redondo, à base de farinha de trigo, com sementes de sésamo ou gergelim no topo; devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pão de leite – Produto acabado, com formato oblongo, avulso, à base de farinha de trigo; devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

BOLOS SECOS

Almendrados/Areais/Bolacha Francesa/Bolacha Inglesa/ Bolo seco de Amêndoa/ Bolo seco sem chocolate/ Broinhas da avó/ Línguas/ Sortido Húngaro – Bolos secos diversos. Produto acabado, comercializado ao kg.; devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

MINIATURAS

Brioche miniatura – miniaturas de pão de origem francesa, feito com alto teor de manteiga e ovo. Produto acabado à base de farinha de trigo (T65); devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais, nem odores e/ou sabores estranhos.

Croissant miniatura – miniaturas de viennoiserie de massa folhada em formato de meia-lua, feito de farinha de trigo, açúcar, sal, leite, fermento, manteiga e ovo para pincelar. Produto acabado à base de farinha de trigo (T65); devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais, nem odores e/ou sabores estranhos.

Miniaturas – Miniaturas de pastelaria diversa, comercializados ao kg.

Pão de leite miniatura – miniaturas Produto acabado, com formato oblongo, avulso, à base de farinha de trigo; devem apresentar-se limpos, inteiros, com aspeto fresco, sem sinais exteriores anormais nem odores e/ou sabores estranhos.

Pastel de nata miniatura –Pastéis folhados com creme de nata em miniatura

Causas de rejeição:

- Sempre que os artigos acima identificados não obedçam ao enunciado nas Normas Portuguesas em vigor no que toca a todas as características no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higieno-sanitárias.
- Sempre que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e estejam em bom estado de conservação.