

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS N.º 175/2024

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva n.º 508666236, com sede na Rua Ivone Silva,

Lote 6, 1050-124 Lisboa, representado pelo Dr. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, adiante designado como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e

LUZ DO LIVRAMENTO – COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS, LDA., NIF.: 509582265, com sede no Mercado do Livramento, Loja n.º 3, 2900-462 Setúbal, representada pela Sr.ª Olinda Maria Pereira Tavira Neves, na qualidade de gerente, com poderes para o ato, adiante designado como **SEGUNDO OUTORGANTE**

Considerando que:

- A) Em 07 novembro de 2024, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia destinado à aquisição de carnes frescas, congeladas e charcutaria para a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal do Turismo de Portugal, I.P.;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE** de 10 de dezembro 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 n.º 01/EHTS/202402891, de 04 novembro de 2024.

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

Cláusula 1.ª - Objeto

- 1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de carnes frescas, congeladas e charcutaria para a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal do Turismo de Portugal, I.P.
- 2. O presente contrato integra os seguintes anexos:
 - a) Anexo I - Mapa de produtos “carnes frescas, congeladas e charcutaria”, preços base unitários e unidades de medida;

- b) Anexo II - Caracterização Técnica e requisitos das “carnes frescas, congeladas e charcutaria”.

Cláusula 2ª - Obrigações

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o SEGUNDO OUTORGANTE obriga-se a:
 - a) Entregar os bens objeto do contrato, nos prazos fixados, identificados no Anexo I ao presente contrato, que do mesmo faz parte integrante, na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, sita na Avenida Luísa Todi – Baluarte do Cais nº 5, em Setúbal, entre as 08h30 e as 12h00 e entre as 14.00 e as 17h00;
 - b) Fornecer os bens com as características constantes do Anexo II ao presente contrato.
 - c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar, bem como 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, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 3ª - Prazo de entrega de encomendas

Os bens objeto do contrato devem ser entregues no prazo de máximo de dois dias úteis a contar da data de cada encomenda pelo PRIMEIRO OUTORGANTE.

Cláusula 4.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 5.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 6.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;
- 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.

Cláusula 7ª - 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 paga 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 encargo máximo previsto de € 15.912,53 (quinze mil novecentos e doze euros e cinquenta e três cêntimos), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, nem os preços base unitários constantes do Anexo I ao presente contrato, aos quais acresce IVA à taxa legal 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 contados da data da receção das respetivas faturas pelo PRIMEIRO OUTORGANTE, as quais só podem ser emitidas pelo SEGUNDO OUTORGANTE 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 8ª - Cessão 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 9ª - Penalidades

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, o 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, o 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. 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.
3. 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.

4. O PRIMEIRO OUTORGANTE pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções 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 10^a - 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 contactos do respetivo representante previsto no número anterior.
3. O PRIMEIRO OUTORGANTE designa desde já como Gestor do Contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, o Técnico Superior, XXXXXX, 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. 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 11^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 facto 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 12^a - Elementos que integram o contrato

1. São parte integrante do presente contrato os seguintes documentos:
 - a) o Caderno de Encargos e seus Anexos;
 - b) a proposta adjudicada;

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 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** nos termos do disposto no artigo 101º do mesmo diploma legal.

Cláusula 13.ª - Vigência do contrato

1. O presente contrato entra em vigor no dia seguinte ao da sua assinatura e vigora durante 11 (onze) meses, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior o contrato cessa logo que seja atingido o montante indicado no n.º 1 da cláusula 7.ª.

Cláusula 14.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 15.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,

Lisboa, 30 de dezembro de 2024

O PRIMEIRO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADE**
Num. de Identificação: 0XXXXXX
Data: 2025.01.07 09:30:06+00'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente do Conselho**
Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.



O SEGUNDO OUTORGANTE

Assinado por: **OLINDA MARIA PEREIRA TAVIRA**
NEVES
Num. de Identificação: XXXXXXXX



ANEXO I

Mapa de produtos, preços base unitários e Unidades de Medida “**Carnes Frescas, Congeladas e Charcutaria**”

Art.Nº	Designação dos bens a fornecer	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas (a)	Preços Base Unitários (€) S/IVA
1	Borrego inteiro cong.	KG	20	12,00 €
2	Borrego lombinhos cong.	KG	2	19,80 €
3	Borrego lombo s/osso cong.	KG	2	19,00 €
4	Borrego osso buco cong.	KG	2	18,00 €
5	Borrego perna cong.	KG	5	9,00 €
6	Borrego vão cong.	KG	2	16,00 €
7	Borrego vão corte francês cong.	KG	2	12,00 €
8	Borrego vão corte francês especial cong.	KG	2	12,00 €
9	Coelho bravo cong.	KG	2	12,00 €
10	Cordeiro pás cong.	KG	4	8,00 €
11	Faisão inteiro cong.	KG	2	12,00 €
12	Foie-gras cong.	KG	2	30,00 €
13	Frango moelas cong.	KG	2	4,00 €
14	Javali lombinhos cong.	KG	2	12,00 €
15	Javali perna s/osso cong.	KG	5	10,00 €
16	Lebre s/pele cong.	KG	6	10,00 €
17	Novilho língua cong.	KG	6	4,00 €
18	Novilho lombo cong.	KG	1	16,00 €
19	Novilho vazia cong.	KG	5	12,00 €
20	Pato "magré" cong.	KG	2	12,00 €
21	Pato bravo cong.	KG	1	12,00 €
22	Pato inteiro cong.	KG	5	4,00 €
23	Pato peito cong.	KG	4	12,00 €
24	Perdiz s/penas cong.	KG	2	6,00 €
25	Pintada peito cong.	KG	4	12,00 €
26	Suíno bochechas cong.	KG	1	8,00 €
27	Veado lombo cong.	KG	5	12,00 €
28	Veado perna s/osso cong.	KG	5	8,00 €
29	Veado vão cong.	KG	4	8,00 €
30	Borrego carré nacional fresco	KG	60	13,80 €
31	Borrego inteiro nacional fresco	KG	80	16,00 €
32	Borrego perna nacional fresco	KG	30	15,00 €
33	Cabrito nacional fresco	KG	30	15,00 €

34	Capão fresco	KG	30	12,00 €
35	Codorniz fresca	KG	30	1,20 €
36	Coelho manso fresco	KG	5	6,80 €
37	Frango do campo fresco	KG	35	4,20 €
38	Frango peito fresco	KG	2	7,50 €
39	Frango perna fresca	KG	10	3,50 €
40	Frango s/miúdos calibrado fresco	KG	1	2,90 €
41	Frango s/miúdos médio 1,2 kg fresco	KG	15	2,90 €
42	Galinha fresca	KG	1	2,80 €
43	Leitão cru nacional fresco	KG	1	9,00 €
44	Novilho aba grossa fresco	KG	1	7,50 €
45	Novilho alcatra fresca	KG	40	13,80 €
46	Novilho carne picada fresca	KG	10	9,50 €
47	Novilho chambão fresco	KG	1	8,80 €
48	Novilho ganso redondo fresco	KG	30	9,50 €
49	Novilho língua fresca	KG	50	7,00 €
50	Novilho lombo fresco	KG	1	29,80 €
51	Novilho osso buco fresco	KG	50	10,00 €
52	Novilho peito fresco	KG	1	7,00 €
53	Novilho pojadouro fresco	KG	10	12,00 €
54	Novilho rabadilha fresco	KG	4	11,80 €
55	Novilho rabo fresco	KG	50	12,00 €
56	Novilho vazia c/osso fresca	KG	16	13,80 €
57	Novilho vazia nacional fresca	KG	10	17,50 €
58	Pato inteiro fresco	KG	1	4,90 €
59	Peru inteiro fresco	KG	10	5,50 €
60	Peru peito fresco	KG	25	7,80 €
61	Peru perna fresco	KG	10	5,20 €
62	Suíno bochechas frescas	KG	5	8,80 €
63	Suíno cabeça fresco	KG	50	3,80 €
64	Suíno cachaço s/osso fresco	KG	10	6,80 €
65	Suíno carne picada fresca	KG	10	6,00 €
66	Suíno chispe fresco	KG	15	3,90 €
67	Suíno entrecosto fresco	KG	1	6,80 €
68	Suíno entremeada fresca	KG	7	5,40 €
69	Suíno fígado fresco	KG	10	3,80 €
70	Suíno lombada fresca	KG	15	4,50 €
71	Suíno lombinhos frescos	KG	10	9,50 €
72	Suíno lombo fresco	KG	1	7,80 €
73	Suíno orelha frescos	KG	10	4,90 €
74	Suíno pá s/osso fresca	KG	10	4,50 €
75	Suíno perna inteira fresca	KG	6	5,50 €

76	Suíno perna s/osso fresco	KG	100	6,80 €
77	Suíno pezinhos frescos	KG	1	4,80 €
78	Suíno pojadouro fresco	KG	25	10,80 €
79	Suíno redanhos frescos	KG	6	6,00 €
80	Suíno sangue fresco	KG	5	6,00 €
81	Suíno toucinho gordo fresco	KG	1	6,02 €
82	Suíno vão fresco	KG	40	6,00 €
83	Suíno véu fresco	KG	30	6,00 €
84	Vitela alcatra fresca	KG	15	13,50 €
85	Vitela carcaça fresca	KG	75	4,50 €
86	Vitela carré fresco	KG	15	13,80 €
87	Vitela fígado fresco	KG	15	5,98 €
88	Vitela ganso fresco	KG	15	9,20 €
89	Vitela mão fresca	KG	1	3,50 €
90	Vitela pojadouro fresco	KG	6	14,50 €
91	Vitela rabadilha fresca	KG	4	10,80 €
92	Vitela vazia s/osso fresca	KG	1	15,98 €
93	Vitelão carcaça fresca	KG	0,5	4,50 €
94	Vitela picanha	KG	2	19,80 €
95	Alheira Caça	KG	10	8,00 €
96	Alheira Mirandela	KG	10	8,00 €
97	Bacon	KG	50	12,80 €
98	Banha de suíno	KG	1	5,50 €
99	Barriga de suíno fumada	KG	10	10,80 €
100	Cabeça fumada	KG	10	5,80 €
101	Chourição	KG	2	6,00 €
102	Chouriço carne alentejano	KG	1	12,00 €
103	Chouriço carne de porco preto	KG	1	17,80 €
104	Chouriço carne regional	KG	0,5	8,00 €
105	Chouriço de sangue	KG	0,5	6,80 €
106	Chouriço mouro	KG	0,5	8,80 €
107	Farinheira	KG	0,5	9,80 €
108	Fiambre corrente	KG	0,5	12,80 €
109	Linguiça	KG	0,5	7,80 €
110	Linguiça alentejana	KG	0,5	10,80 €
111	Linguiça de porco preto	KG	0,5	18,80 €
112	Morcela da guarda	KG	0,5	8,80 €
113	Morcela da beira	KG	0,5	8,80 €
114	Orelheira fumada	KG	0,5	5,80 €
115	Painho alentejano	KG	0,5	18,80 €
116	Paio dop	KG	0,5	17,80 €
117	Presunto c/osso	KG	0,5	14,80 €

118	Pernil fumado	KG	0,5	7,80 €
119	Presunto c/osso pata inteiro	KG	0,5	14,80 €
120	Presunto s/osso	KG	0,5	19,80 €
121	Presunto s/osso fatiado	KG	0,5	19,80 €
122	Presunto s/osso ibérico	KG	0,5	42,80 €
123	Salpicão	KG	4	9,00 €
124	Salsicha de churrasco	KG	6	8,39 €
125	Tripa de borrego	KG	0,5	5,50 €
126	Tripa de suíno	KG	1	5,50 €
127	Crema fraiche	KG	6	8,00 €
128	Natas frescas	KG	40	4,00 €
129	Queijo brie	KG	4	12,00 €
130	Queijo barra flamengo	KG	1	9,80 €
131	Queijo bleu d'auvergne	KG	1	12,00 €
132	Queijo camembert	KG	1	12,00 €
133	Queijo fromage frais	KG	1	4,00 €
134	Queijo cheddar	KG	40	6,00 €
135	Queijo chevre	KG	2	10,00 €
136	Queijo emmental	KG	1	10,00 €
137	Queijo emmental ralado	KG	40	10,00 €
138	Queijo feta	KG	40	10,00 €
139	Queijo philadelphia	KG	1	3,00 €
140	Queijo fresco	KG	50	6,00 €
141	Queijo gorgonzola	KG	60	12,00 €
142	Queijo gouda	KG	1	10,00 €
143	Queijo gruyere	KG	6	12,00 €
144	Queijo ilha	KG	50	9,80 €
145	Queijo mascarpone	KG	50	3,00 €
146	Queijo mozzarella barra	KG	10	12,00 €
147	Queijo mozzarella búfalo	KG	20	2,84 €
148	Queijo parmesão	KG	30	10,00 €
149	Queijo ricota	KG	10	10,00 €
150	Queijo roquefort	KG	6	12,00 €
151	Queijo Serpa dop	KG	1	18,50 €
152	Queijo serra	KG	1	14,00 €
153	Queijo serra cert.	KG	1	21,50 €
154	Requeijão	KG	4	2,86 €
155	Requeijão ovelha	KG	3	2,50 €

Nota: As quantidades estimadas, indicadas em (a) são meramente indicativas, de acordo com o histórico de consumos e exclusivas para o efeito de cálculo do preço da proposta, não resultando para a entidade adjudicante qualquer obrigação de adquirir as quantidades mencionadas.

ANEXO II
Caraterização e especificações técnicas dos bens a fornecer

A) Carne

1. BORREGO INTEIRO CONGELADO - carcaças de animais jovens, congeladas, com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 8 e 14 Kg, comercializado em embalagem plástica.
2. BORREGO LOMBINHOS CONGELADO - carcaças de animais jovens, congeladas, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros.
3. BORREGO LOMBO S/OSSO CONGELADO - carcaças de animais jovens, congeladas, com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 10 e 14 Kg, aprovados e abatidos em matadouros. As carcaças deverão apresentar finíssimas camadas de gordura de cobertura.
4. BORREGO OSSO BUCO CONGELADO – congelado e comercializado em embalagem plástica.
5. BORREGO PERNA CONGELADO - carcaças de animais jovens, congeladas, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros, comercializado em embalagem plástica.
6. BORREGO VÃO CONGELADO - carcaças de animais jovens, sela congelada (carré), avulso, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros;
7. BORREGO VÃO CORTE FRANCÊS CONGELADO - carcaças de animais jovens, sela congelada (carré), avulso, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros;
8. BORREGO VÃO CORTE FRANCÊS E ESPECIAL CONGELADO - carcaças de animais jovens, sela congelada (carré), avulso, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros;
9. COELHO BRAVO CONGELADO - ibérico, congelado, embalado em vácuo, despojado da pele, eviscerado, com cabeça e sem extremidades, com peso até 1,5 Kg.
10. CORDEIRO PÁS CONGELADO - carcaças de animais jovens, congeladas, provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros, comercializado em embalagem plástica.
11. FAISÃO INTEIRO CONGELADO - Sem penas, congelado, embalado em vácuo.

12. FOIE-GRAS CONGELADO - Fígado de pato, Produto congelado, nacional, tecnicamente designado por “Foie gras”.

13. FRANGO MOELAS CONGELADO - Devem apresentar-se congelados, embalados em embalagem plástica.

14. JAVALI LOMBINHOS CONGELADO - Lombinho, congelada, embalados em embalagem plástica.

15. JAVALI PERNA SEM OSSO CONGELADO - Perna sem osso, congelada, embalados em embalagem plástica.

16. LEBRE SEM PELE CONGELADO - ibérica, despojada da pele, congelada, embalada em vácuo.

17. NOVILHO LÍNGUA CONGELADA - deve apresentar-se congelada, comercializado em embalagem plástica.

18. NOVILHO LOMBO CONGELADO - Tornado, lombo de novilho congelado, comercializado em embalagem plástica.

19. NOVILHO VAZIA CONGELADA - vazia de vitela congelada, comercializado em embalagem plástica.

20. PATO MAGRÉ CONGELADO - proveniente de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se congelado, sem pele e sem osso, comercializado em embalagem plástica.

21. PATO BRAVO CONGELADO - Deve apresentar-se depenado, limpo, congelados, embalados individualmente em embalagem plástica.

22. PATO INTEIRO CONGELADO - carcaças de ave jovem, com pele clara e fina. Devem apresentar-se congeladas, embaladas individualmente em embalagem plástica.

23. PATO PEITO CONGELADO - proveniente de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se congelado, sem pele e sem osso, comercializado em embalagem plástica.

24. PERDIZ SEM PENAS CONGELADA - com cerca de 300/400 gr., depenada, limpa, congelada e comercializada à unidade.

25. PINTADA PEITO CONGELADA - proveniente de animais até 12 meses de idade. Deve apresentar-se congelado e comercializado em embalagem plástica.

26. SUÍNO BOCHECHAS CONGELADAS - bochecha congelada, avulso, proveniente de animais aprovados e abatidos em matadouros comercializado em embalagem plástica.
27. VEADO LOMBO CONGLADO - lombo de veado sem osso, congelado, comercializado em embalagem plástica.
28. VEADO PERNA SEM OSSO CONGLADO - perna de veado sem osso, congelado, comercializado em embalagem plástica.
29. VEADO VÃO CONGLADO - vão de veado sem osso, congelado, comercializado em embalagem plástica.
30. BORREGO – CARRÉ NACIONAL FRESCO – carré de borrego, fresca, comercializada em vácuo.
31. BORREGO INTEIRO FRESCO – carcaças de animais jovens, frescas, com idade máxima de 8 meses e peso por carcaça entre 8 e 14 Kg, comercializado em embalagem plástica.
32. BORREGO – PERNA NACIONAL FRESCO – perna de borrego, fresca, comercializada em vácuo.
33. CABRITO NACIONAL FRESCO – Carcaças de animais jovens, fresco, com peso entre 4Kg e 6Kg, comercializado em embalagem plástica.
34. CAPÃO FRESCO - criado em espaço aberto. Deve apresentar-se fresco, com peso até 4Kg, comercializado individualmente em embalagem plástica.
35. CODORNIZ FRESCA - Codorniz fresca em cuvette, comercializada à unidade.
36. COELHO MANSO FRESCO - deve ser fresco, embalado em atmosfera protetora, despojado da pele, eviscerado, com cabeça e sem extremidades, com peso entre 1Kg e 1,5Kg.
37. FRANGO DO CAMPO FRESCO- criado em espaço aberto. Deve apresentar-se fresco, com peso até 3Kg, comercializado individualmente em embalagem plástica.
38. FRANGO PEITO FRESCO - Peitos de frango inteiros, frescos, embalados em vácuo
39. FRANGO PERNA FRESCA - Devem apresentar-se frescas, com osso e embaladas em vácuo.

40. FRANGO SEM MIÚDOS CALIBRADO FRESCO – especial para churrasco, com pele branca e fina, pescoço e pernas grossas e a ponta do externo flexível. Deve apresentar-se fresco, entre 0,900 Kg e 1 Kg, comercializado individualmente em embalagem plástica.

41. FRANGO SEM MIÚDOS MÉDIO 1,2KG FRESCO –com pele branca e fina, pescoço e pernas grossas e a ponta do externo flexível. Deve apresentar-se fresco, com 1,2 Kg, comercializado individualmente em embalagem plástica.

42. GALINHA FRESCA - Galinha inteira, fresca. Deve apresentar-se fresca, até 2,000 Kg e comercializada individualmente em embalagem plástica.

43. LEITÃO CRÚ NACIONAL FRESCO - animal jovem, fresco, com peso por carcaça até 5 Kg, comercializado em embalagem plástica.

44. NOVILHO ABA GROSSA FRESCO - aba de novilho, fresco, sem osso, embalado em vácuo.

45. NOVILHO ALCATRA FRESCA- Alcatra de novilho, fresco, embalado em vácuo.

46. NOVILHO CARNE PICADA FRESCA - Carne de Vitela picada no dia de fornecimento, com percentagem de gordura até 20%, embalada em vácuo.

47. NOVILHO CHAMBÃO FRESCO - chambão de novilho, fresco, com osso, embalado em vácuo.

48. NOVILHO GANSO REDONDO FRESCO - ganso de novilho, fresco, sem osso, embalado em vácuo.

49. NOVILHO LÍNGUA FRESCA – língua de novilho, fresco, embalado em vácuo.

50. NOVILHO LOMBO FRESCO - Lombo de novilho, fresco, embalado em vácuo.

51. NOVILHO OSSO BUCCO FRESCO - fresco, embalado em vácuo.

52. NOVILHO PEITO FRESCO – Aba de novilho, fresco, embalado em vácuo.

53. NOVILHO POJADOURO FRESCO – Pojadouro de novilho extraído do músculo superior da perna, fresco, embalado em vácuo.

54. NOVILHO RABADILHA FRESCO – limpo, fresco, embalado em vácuo.

55. NOVILHO RABO FRESCO – Rabo limpo, fresco, desprovido de pelos, 12 embalado em vácuo.

56. NOVILHO VAZIA COM OSSO FRESCA – Deve apresentar-se fresca, com osso, limpa, comercializada em vácuo, peças entre 4,0Kg e 6,0Kg.

57. NOVILHO VAZIA NACIONAL FRESCA – Deve apresentar-se fresca, sem osso, limpa, comercializada em vácuo, peças entre 4,0Kg e 6,0Kg.

58. PATO INTEIRO FRESCO - Pato inteiro, fresco. Deve apresentar-se fresco, até 4,000 Kg e comercializado individualmente em embalagem plástica.

59. PERÚ INTEIRO FRESCO - Entende-se por peru os animais até 12 meses de idade, inteiros, de carne branca. Deve apresentar-se fresco, embalado em embalagem plástica, com peso compreendido entre 5Kg e 7Kg.

60. PERÚ PEITO FRESCO - Entende-se por peito de peru as peças provenientes de animais até 12 meses de idade, de carne branca. Deve apresentar-se fresco, sem pele e sem osso, embalado a vácuo.

61. PERÚ PERNA FRESCO - Devem apresentar-se frescas, com osso e embaladas em vácuo.

62. SUÍNO BOCHECHAS FRESCAS - bochechas frescas, avulso, embaladas em vácuo.

63. SUÍNO CABEÇA FRESCO - Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo.

64. SUÍNO CACHAÇO SEM OSSO FRESCO - Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo.

65. SUÍNO CARNE PICADA FRESCA - Deve apresentar-se fresca, embalada em vácuo.

66. SUÍNO CHISPE FRESCO - Consideram-se chispes as extremidades, anatomicamente completas dos membros do porco, isentos de unhas, pelos, mutilações, feridas ou manchas de qualquer natureza. Deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo.

67. SUÍNO ENTREOSTO FRESCO – Entende-se pela porção da meia carcaça que corresponde à extensão da parede costal, situada abaixo da lombada. Deve apresentar-se fresco, em tiras e embalado em vácuo.

68. SUÍNO ENTREMEADA FRESCO – Entende-se pela peça comprida, larga e achatada, constituída pela parede abdominal infro-lateral e por parte dos planos musculares e cutâneo, aplicados contra o entrecosto. Deve apresentar-se fresca e embalado em vácuo.

69. SUÍNO FÍGADO FRESCO – Deve apresentar-se fresco e embalado a vácuo.

70. SUÍNO LOMBADA FRESCA – Deve apresentar-se limpa, fresca, embalada em vácuo.

71. SUÍNO LOMBINHOS FRESCOS – Deve apresentar-se limpo, fresco, embalado em vácuo.

72. SUÍNO LOMBO FRESCO – Deve apresentar-se fresco, sem osso e embalado em vácuo.

73. SUÍNO ORELHA FRESCA - Deve apresentar-se fresca, embalada em vácuo.

74. SUÍNO PÁ SEM OSSO FRESCA – Deve apresentar-se fresca, sem osso e embalada em vácuo.

75. SUÍNO - PERNA INTEIRA FRESCA- Deve apresentar-se fresca, inteira e embalado em vácuo.

76. SUÍNO - PERNA SEM OSSO FRESCO- Deve apresentar-se fresca, sem osso e embalado em vácuo.

77. SUÍNO PÉZINHOS FRESCOS - pézinhos frescos, avulso, embalados em vácuo.

78. SUÍNO POJADOURO FRESCO – Deve apresentar-se fresco, sem osso e embalado em vácuo.

79. SUÍNO REDANHOS FRESCOS - Entende-se que é a gordura do animal junto aos intestinos, embalada em vácuo.

80. SUÍNO SANGUE FRESCO – Sangue de porco fresco, comercializado em embalagem plástica.

81. SUÍNO TOUCINHO GORDO FRESCO- Peça que corresponde a pele (courato) e tecido gordo subcutâneo que cobre as massas musculares é colocado em salga e embalado em vácuo. 14

82. SUÍNO VÃO FRESCO - Deve apresentar-se fresco e embalado em vácuo.

83. SUÍNO VÉU FRESCO - Deve apresentar-se fresca, comercializada ao Kg.

84. VITELA ALCATRA FRESCA - Alcatra de vitela, fresco, embalado em vácuo.

85. VITELA CARÇA FRESCA - carça de vitela, fresco, embalado em vácuo.

86. VITELA CARRÉ FRESCA - carré de vitela, fresco, embalado em vácuo.

87. VITELA FÍGADO FRESCA - deve apresentar-se fresco, embalado em vácuo.

88. VITELA GANSO FRESCA - ganso de vitela, fresco, sem osso, embalado em vácuo.

89. VITELA MÃO FRESCA - mãos de vitela frescas, embaladas em vácuo.

90. VITELA POJADOURO FRESCA - pojadouro de vitela fresca, carne de cor branca, embalada em vácuo.

91. VITELA RABADILHA FRESCA - rabadilha de vitela fresca, carne de cor branca, embalada em vácuo.

92. VITELA VAZIA SEM OSSO FRESCA – vazia sem osso de vitela fresca, carne de cor branca, embalada em vácuo.

93. VITELÃO CARCAÇA FRESCA - carcaça de vitelão, fresco, embalado em vácuo.

94. VITELA PICANHA FRESCA - picanha de vitela, fresco, embalado em vácuo.

Requisitos comuns a todos os artigos de carne fresca: Todos os artigos de carne fresca acima identificados devem ser provenientes de animais aprovados e abatidos em matadouros. Devem ser transportados em viatura refrigerada com controlo de temperaturas no momento da entrega. Devem conter etiqueta que identifique o lote, data de abate e/ou desmancha, selo de inspeção das autoridades sanitárias, nome da peça, indicação da empresa fornecedora e prazo de validade. Todas as características no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higieno-sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas Normas Portuguesas em vigor.

B) CHARCUTARIA

95. ALHEIRA DE CAÇA - Enchido fumado com formato de ferradura cilíndrica, cor alaranjada cujos principais ingredientes são carne de caça toucinho, pão e azeite, banha condimentado com sal, colorau e malagueta. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

96. ALHEIRA MIRANDELA- Enchido fumado com formato de ferradura cilíndrica, cor alaranjada cujos principais ingredientes são carne de aves, carne de porco, toucinho, pão e azeite, banha condimentado com sal, colorau e malagueta. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

97. BACON - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

98. BANHA DE SUÍNO - gordura de porco, comercializada em baldes de 1 kg.

99. BARRIGA DE SUÍNO FUMADA - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

100. CABEÇA FUMADA - O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

101. CHOURIÇÃO - Entende-se por chourição, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e couratos de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

102. CHOURIÇO CARNE ALENTEJANO - Entende-se por chouriço de carne, tipo tradicional, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

103. CHOURIÇO CARNE PORCO PRETO - Entende-se por chouriço de carne de porco preto, tipo tradicional, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco preto, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

104. CHOURIÇO CARNE REGIONAL - Entende-se por chouriço de carne, tipo tradicional, o enchido curado pelo fumo, produzido por processos tradicionais e constituído exclusivamente por carnes e gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, em pequenos fragmentos, adicionados de condimentos e aditivos legalmente autorizados, segundo o estipulado nas normas portuguesas em vigor.

105. CHOURIÇO DE SANGUE - Entende-se por chouriço corrente, o enchido que, leva na sua composição o sangue fresco do animal usado para sua confeção, adicionado de carne e gordura do animal, além de vários temperos.

106. CHOURIÇO MOURO - Entende-se por chouriço mouro, o enchido que, leva na sua composição o sangue fresco do animal usado para sua confeção, adicionado de carne e gordura do animal, além de vários temperos.

107. FARINHEIRA - Entende-se por farinheira o enchido curado pelo fumo, constituído basicamente por gordura de porco, fresca ou tratada pelo frio, por farinha de trigo, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

108. FIAMBRE CORRENTE - Perna de Porco, tratada pela salmoura, desossada, enformada, por vezes fumada e submetida à ação do calor para que atinja em qualquer dos pontos da massa a temperatura mínima de 65°C. O fiambre deve ser embalado em película impermeável, inócuo, inerte e resistente, fechado sob vácuo, devendo esta aderir ao produto.

109. LINGUIÇA - Enchido fumado feito a base de uma combinação de carne de porco selecionada, pás e entremeada, cortada em pedaços pequenos condimentados com massa de pimentão, alho, sal, especiarias. O seu comprimento varia entre os 10 a 15 cm, sendo o diâmetro aproximadamente 12 mm e o peso de 70 a 90 grs. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

110. LINGUIÇA ALENTEJANA - Enchido fumado feito a base de uma combinação de carne de porco selecionada, pás e entremeada, cortada em pedaços pequenos condimentados com massa de pimentão, alho, sal, especiarias. O seu comprimento varia entre os 10 a 15 cm, sendo o diâmetro aproximadamente 12 mm e o peso de 70 a 90 grs. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

111. LINGUIÇA DE PORCO PRETO - Enchido fumado feito a base de uma combinação de carne de porco preto selecionada, pás e entremeada, cortada em pedaços pequenos condimentados com massa de pimentão, alho, sal, especiarias. O seu comprimento varia entre os 10 a 15 cm, sendo o diâmetro aproximadamente 12 mm e o peso de 70 a 90 grs. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

112. MORCELA DA GUARDA – Enchido feito com uma combinação de carne de porco magra e gorda, sangue, sal e especiarias. Tem forma cilíndrica com aspeto negro acinzentado com um comprimento de 10 a 13 cm, um diâmetro 70 mm e o peso de 250 a 300 grs. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

113. MORCELA DA BEIRA - Enchido feito com pão, sangue e gordura de porco, cebola sal, cominhos, salsa, picante. Enchido cozido. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

114. ORELHEIRA FUMADA - Produto fumado obtido a partir da cabeça de porco liberta de ossos e faceira. Colocado em salmoura com água, sal e outros condimentos. Na embalagem devem constar as normas de rotulagem legalmente exigidas.

115. PAINHO ALENTEJANO - Enchido fumado feito a base de uma combinação de carne de porco selecionada, pás e entremeada, cortada em pedaços pequenos condimentados com massa de pimentão, alho, sal, especiarias. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

116. PAIO DOP - Metades de paio dop. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

117. PRESUNTO COM OSSO – Entende-se por presunto perna de porco tratada com sal pela ação do ar. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

118. PERNIL FUMADO– Produto fumado de peça inteira (centro da mão de porco – chispe sem unha), colocado em salmoura com água, sal e especiarias. Na embalagem devem constar as normas de rotulagem legalmente exigidas.

119. PRESUNTO COM OSSO PATA INTEIRO – Entende-se por presunto perna de porco tratada com sal pela ação do ar. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

120. PRESUNTO SEM OSSO – Entende-se por presunto perna de porco tratada com sal pela ação do ar. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

121. PRESUNTO SEM OSSO FATIADO– Entende-se por presunto perna de porco tratada com sal pela ação do ar. O produto deve ser fatiado e embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

122. PRESUNTO SEM OSSO IBÉRICO – Entende-se por presunto perna de porco tratada com sal pela ação do ar. O produto deve ser embalado por material não absorvente, inodoro, não tóxico e fechado sob vácuo.

123. SALPICÃO - Entende-se por salpicão corrente, o enchido que, leva na sua composição o sangue fresco do animal usado para sua confeção, adicionado de carne e gordura do animal, além de vários temperos.

124. SALSICHA DE CHURRASCO – Preparado de carne de aves e suíno, com aspeto marmoreado, de cor rosa brilhante.

Requisitos comuns a todos os produtos de charcutaria: Todos os artigos de charcutaria acima identificados devem conter etiqueta que identifique: nome e marca do fabricante, tipo do produto, origem, peso expresso em quilogramas ou seus múltiplos, data da embalagem e data de validade. Devem ser transportados em viatura refrigerada com controlo de temperaturas no momento da entrega. Todas as embalagens terão que estar permanentemente submetidas à ação do frio a temperaturas entre 0º e 5º C. Todas as características no que respeita a caracteres organoléticos, características físico-químicas e microbiológicas, bem como nas condições higieno-sanitárias, devem obedecer ao enunciado nas Normas Portuguesas em vigor