



Torres Vedras
.....
Câmara Municipal

CONCURSO PUBLICO

(nos termos do Código dos Contratos Públicos)

**AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES PARA CONFEÇÃO E FORNECIMENTO
DE REFEIÇÕES ESCOLARES DO CONCELHO DE TORRES VEDRAS
ANO LETIVO 2020/21, POR LOTES**

CADERNO DE ENCARGOS

ENTREGA DAS PROPOSTAS:

Até às 23.59 horas do 30º dia a contar da data de envio do anúncio para publicação no
Diário da República e JOUE

O presente processo de concurso contém 23 páginas todas numeradas e rubricadas

Torres Vedras, ~~26 MAIO 2020~~

O Presidente da Câmara,

Carlos Manuel Antunes Bernardes

CADERNO DE ENCARGOS

1. OBJETO DO PROCEDIMENTO

O presente procedimento tem por objeto a **aquisição de produtos alimentares para confeção e fornecimento de refeições escolares do concelho de Torres Vedras – ano letivo 2020/21, por lotes.**

2. LOTES

Pretende-se a aquisição dos bens, com as especificações descritas, constantes dos anexos:

Lote	Designação	Anexo
1	Frutas	A
2	Legumes frescos, hortaliças e tubérculos	B
3	Produtos de 4ª gama	C
4	Pescado congelado	D
5	Ultracongelados e transformados de carne, pescado e legumes	E
6	Carnes Vermelhas	F
7	Carnes brancas	G
8	Mercearias	H
9	Ovo	I
10	Pão	J
11	Frutas – Produção Biológica	K
12	Legumes biológicos	L

3. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1 Para os lotes **1, 2, 9, 10, 11 e 12** – Os produtos serão entregues a granel

3.2 Os concorrentes que tenham indicado possuir produção própria, nos documentos que constituem a proposta (ponto 8.1), deverão possibilitar a realização de visitas de estudo ao local de produção.

4. LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS

Os bens devem ser entregues nos refeitórios das escolas do 1º ciclo e jardins-de-infância da cidade de Torres Vedras abaixo descritos:

- EB1 / JI da Conquinha
- JI da Conquinha II

5. PRAZOS DE ENTREGA

As encomendas detalhadas (quantidades, local e dias de entrega) serão feitas pelo setor de Educação do Município de Torres Vedras, até à quarta-feira da semana anterior à do fornecimento.

Todos os produtos deverão ser entregues nos locais indicados, às 08.30 horas.

No momento da entrega, caso se verifique não conformidade de um produto, o mesmo terá de ser repostado no próprio dia, sem comprometer a refeição.

6. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo do(s) contrato(s) inicia-se em setembro de 2020, após a sua outorga e cessa em 31 de julho de 2021 ou antes desta data, caso os fornecimentos perfaçam o valor máximo do(s) contrato(s).

7. PREÇOS BASE

7.1 Os preços base do procedimento, por lotes e sem IVA, são os seguintes:

Lote	Designação	2020	2021	TOTAL
1	Frutas	12.066,00	24.134,00	36.200,00
2	Legumes frescos, hortaliças e tubérculos	8.700,00	17.400,00	26.100,00
3	Produtos de 4ª gama	7.933,00	15.867,00	23.800,00
4	Pescado congelado	19.600,00	39.200,00	58.800,00
5	Ultracongelados e transformados de carne, pescado e legumes	29.966,00	59.934,00	89.900,00
6	Carnes Vermelhas	9.400,00	18.800,00	28.200,00
7	Carnes brancas	15.800,00	31.600,00	47.400,00
8	Mercearias	30.266,00	60.534,00	90.800,00
9	Ovo	4.000,00	8.000,00	12.000,00
10	Pão	7.566,00	15.134,00	22.700,00
11	Frutas – Produção Biológica	9.166,00	18.334,00	27.500,00

12	Legumes biológicos	5.200,00	10.400,00	15.600,00
Totais		159.663,00	319.337,00	479.000,00

1. 7.2 Os preços base foram estimados com base nos valores gastos nos fornecimentos de anos anteriores, da mesma natureza, e ainda tendo presente o acréscimo de 400 refeições/dia de alunos do 3º ciclo e secundário.

8. PAGAMENTOS AO ADJUDICATÁRIO

- 8.1 A Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao Adjudicatário o valor dos bens fornecidos, de acordo com a proposta adjudicada, acrescido de IVA á taxa legal em vigor, sem prejuízo do disposto na cláusula seguinte.
- 8.2 O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias, nos termos do art. 299º do CCP, a contar da data da sua receção pela Entidade Adjudicante, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.
- 8.3 As obrigações consideram-se vencidas com os fornecimentos relativos às encomendas mencionadas na cláusula 5ª.
- 8.4 Não podem ser propostos, pelos Adjudicatários, adiantamentos por conta do preço dos bens, exceto nas condições previstas no artigo 292º do CCP.

ANEXO A
Lote 1 - Frutas

Bens Alimentares	Observações	Uni
Ameixa	De boa qualidade; com calibre mínimo 40mm.	Kg
Alperce	De boa qualidade; com calibre: 55/60	Kg
Banana	De boa qualidade; não deve apresentar traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação. Frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho. Categoria: II; com calibre mínimo de 28mm; Peso máximo: 150grs	Kg
Clementina / Tangerina	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Com calibre: 2/3.	kg
Cereja	De boa qualidade; não deve apresentar sinais de deterioração por bolores e tamanho muito desigual.	Kg
Kiwi	De boa qualidade; calibre: 25/27; Categoria:II	Kg
Laranja	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores; Categoria II Calibre 3/4	Kg
Limão	De boa qualidade, não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Categoria:II. Calibre ¾	Kg
Maçã golden	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspeto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	Kg
Maçã starking	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	Kg
Maçã Royal gala	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspeto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	Kg

Melão	De boa qualidade; 1unid. = 2 Kg (aproximado)	Kg
Pêra rocha	De boa qualidade; não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável. Categoria: II; calibre: 60/70	Kg
Pêssego	De boa qualidade; com calibre: 60/70	Kg
Uva	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores.	Kg

ANEXO B

L 2 – Legumes frescos, Hortalças e Tubérculos

Bens Alimentares	Observações	Uni
Agrião	Apresentar-se-á em molhos de tamanho apropriado, aspecto fresco, sem excesso de talos ou raízes, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso	Kg
Alface	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Alho seco	Não grelos e isentos de rama. Em sacos de rede de 5kg.	Kg
Beringela	De boa qualidade deve apresentar pedúnculo verde e rijo, fruto escuro, sem manchas, macio, de pele fina, brilhante e sementes claras.	Kg
Caldo verde	De boa qualidade	Kg
Cebola	Deverão apresentar-se sem os bolbos grelos, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Em sacos de rede de peso não superior a 25 kg.	Kg
Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasita	Kg
Coentros	De boa qualidade	Kg
Courgete	De boa qualidade	Kg
Couve-flor	Limpa de pés e de terra e com as folhas cortadas ao nível da flor.	Kg
Couve portuguesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Couve Lombardo	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Hortelã	De boa qualidade	Kg

Nabiça	Apresentar-se-á em molhos de tamanho apropriado, aspecto fresco, sem excesso de talos ou raízes, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso	Kg
Nabo	Tenro, limpo de terra e de rama e isento de sinais de parasita	Kg
Pepino	De boa qualidade	Kg
Pimento vermelho	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Pimento Verde	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Salsa	De boa qualidade	Kg
Tomate	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Batata lavada calibrada	De boa qualidade, não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, grelhadas, moles, com nódoas negras interiores e podres. Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 5 cm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado artificialmente.	Kg

ANEXO C

L 3 – Produtos de 4ª Gama

Bens Alimentares	Observações	Uni
Abóbora	Em embalagem plástica transparente, em vácuo e cortada em cubos	Kg
Batata inteira descascada para cozer	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	Kg
Batatinha sem casca para o forno	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	Kg
Cebola descascada	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	Kg
Cenoura inteira	Em embalagem plástica transparente, em vácuo e livre de ramagem e casca	Kg

h.

ANEXO D

L 4 - Pescado e Moluscos Congelados

Bens Alimentares	Observações	Uni
Abrótea	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
	(postas s/ rabos); peso médio: 110 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Maruca	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
	(postas s/ rabos); peso médio: 120 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Pescada p/ cozer	Argentina; (posta s/ rabo); peso médio: 150grs Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
	Argentina; (posta s/ rabo); peso médio: 110grs Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Corvina	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 10%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	
	(postas s/ rabos); peso médio: 120 grs; Vidragem ≤ 10%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Salmão	(postas s/ rabos); peso médio: 110 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Lula limpa	10/20 Para estufar - Embalagem 10Kgs	Kg
Polvo	Embalagem 10Kgs	Kg

ANEXO E

L 5 – Ultra Congelados – Legumes, carne e pescado

Bens Alimentares	Observações	Uni
Alho Francês	Rodelas -Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Batata pré-frita	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Brócolos	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Cenoura baby	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Couve flor	De coração branca, sem manchas de qualquer natureza. Cortadas em quartos, sem caule em excesso. Embaladas em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Ervilhas	De calibre igual ou inferior a 2. De coração esverdeada e soltas, em sacos de plástico, fechados por processo térmicos de 2,5 Kg.	Kg
Espinafre folha	Em doses de 30g a 40g - Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Feijão Verde	Cortado plano, curto - Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg
Jardineira (3 elementos)	Mistura de cenouras, feijão verde e ervilhas. As cenouras, e feijão devem ser cortados em dimensões apropriadas. Deverá indicar a percentagem de cada um dos componentes. Em sacos de plástico de 2,5 Kg	Kg
Puré de batata	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	Kg

Almôndega	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 30grs	Unid.
Carne picada	Carne picada pré-embalada (congelada ou refrigerado em vácuo). Percentagem de vaca: 100% de peça limpa isenta de aparas. Deverá ser proveniente de uma peça de talho para assar/estufar: Carne de 1ª categoria, sem osso (vazia sem abas, alcatra (excepto ponta da alcatra), pojadouro, rabadilha, acém redondo - sem cobertura) ou uma peça de talho para guisar: Carne de 2ª categoria, sem osso (chambão da perna, chambão da pá, chã de fora, acém comprido, pá, aba descarregada, cachaço). Deverá ainda ser isenta de gorduras, aponevroses e sinais de oxidação.	Kg
Croquetes	Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, $\geq$ a 50%, de diâmetro igual u inferior a 3 cm. De fabrico industrial – peso médio: 30grs	Unid.
Hambúrguer	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. 80grs a unidade.	Unid.
	Percentagem de carne de aves $\geq$ a 80% e a fracção de carne deverá conter apenas ave. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos,	Unid.

	sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. 80 grs a unidade	
Noguete de frango	De fabrico industrial – peso médio: 30grs	Unid.
Douradinhos	Filetes de pescada – peso médio: 30grs	Unid.
Migas de Bacalhau	Gradus Morhua- embalagens de 5Kg	Kg
Lombos de Pescada	Argentina; peso médio: 140gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Lombos de Pescada	Argentina; peso médio: 110gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Lombos de Salmão	Peso médio: 140gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg
Lombos de Salmão	Peso médio: 110gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	Kg

4.

ANEXO F

L 6 – Carnes vermelhas

Bens Alimentares		Observações	Uni
Carne de novilho	Para Assar ou Estufar	Carne de 1ª categoria, sem osso	
	Acém comprido	Picada e moldada	kg
	Chã de fora		
	Pá		
	Para Guisar	Carne de 2ª categoria, sem osso	
	Aba descarregada	Corte aos cubos e tiras	kg
	Cachaço		
	Chambão da pá		
	Chambão da perna		
Carne de porco	Para Bifes	Perna limpa, ou pá limpa, isenta de qualquer gordura	kg
	Para Assar ou Estufar		
	Lombos de porco		kg
	Pá limpa		kg
	Perna limpa		kg
Transformados	Farinheira		kg
	Chouriço de sangue		kg
	Chouriço de carne		kg

ANEXO G

L 7 – Carnes Brancas

Bens Alimentares		Observações	Unidade
Frango	Abatido em matadouro oficialmente aprovado, isento de penas, penugens ou canudos, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e patas. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação em estado refrigerado, peso unitário médio de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com identificação do produto, nome da firma fornecedora, nº do abate, data de preparação e aprovação sanitária		
	Bifes (130g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	Kg
	Bifes (80g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	Kg
	Pernas/Coxas (185g)		Kg
	Pernas/Coxas (130 g)		Kg
Peru	Bifes (130g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	Kg
	Bifes (80g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	Kg

h.

ANEXO H

L 8 – Mercearias

Bens Alimentares	Observações	Uni
Arroz vaporizado	Embalagens de 1Kg	Kg
Almôndegas (legumes ou/e leguminosas)	100% vegetariano	Unid
Arroz carolino	Embalagens de 1Kg	Kg
Atum posta	Lata ≤ 1.730Kg	Kg
Azeite virgem extra	≤ 0,8 índice de acidez - garrafa de 0,75L	L
Batata frita	Tipo palha - embalagens de 500 gr.	Kg
Canela	Em pó	Kg
Cavala posta	Lata ≤ 1.730Kg	Kg
Cogumelos laminados	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Couscous 1Kg	Embalagem de 1Kg	Kg
Creme de Soja	100% Vegetal Pac 250ml	L
Farinha de trigo	De 1º qualidade, embalagens superiores a 1Kg	Kg
Feijão branco	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Feijão encarnado	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Feijão frade	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Feijão manteiga	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Fósforos	Tamanho médio	Cxs
Gelatina	Em pó, embalagens superior a 1Kg	Kg
Grão	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Hamburguer (legumes ou/e leguminosas)	100% vegetariano	Unid
Leite	Ultrapasteurizado, meio gordo, embalagens de 1L	L
Lentilha	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Louro (folha)	Embalagem 500 gr.	Kg

Manteiga	Embalagens de 250gr	Kg
Massa cotovelo	De 1º qualidade	Kg
Massa Esparguete	De 1º qualidade	Kg
Massa Esparguete	Sem Gluten	Kg
Massa Fusili	De 1º qualidade	Kg
Massa Fusili com cores	De 1º qualidade	Kg
Massa Fusilli	Sem Gluten	Kg
Massa Macarronete	De 1º qualidade	Kg
Massa letras	De 1º qualidade	Kg
Milho	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	Kg
Natas (culinária)	Embalagem de 1 L	L
Noz-moscada	Em pó	Kg
Óleo de amendoim	Refinado, de qualidade	L
Orégãos (folha)	Embalagens 500 gr.	Kg
Pimentão (pó)	Embalagem 1000 gr.	Kg
Sal Iodado	Com teor de iodização de 30-60 mg/Kg de sal. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas. Higienizado grosso, em sacos de plástico, com um peso de 1Kg.	Kg
Sal de mesa	De acordo com a legislação em vigor- embalgens 250g	Kg
Seitan	Embalagem de 1Kg	Kg
Soja Fina	Embalagem de 3 Kg	Kg
Soja Grossa	Embalagem de 2 Kg	Kg
Tofu		Kg
Tomate pelado	Em lata de 2,5 kg , de utilização imediata	Kg
Vinagre de Vinho	Deverá apresentar-se límpido, cheiro e cor próprios e sabor vinoso, conter no mínimo de 50g por litro, expresso em ácido acético e 5g de extracto. Deve estar isento de defeitos (casca negra ou fêrrica, etc) ou parasitas animais, não deve conter ácidos minerais livres, ácidos orgânicos adicionais, sais metálicos tóxicos, matérias estranhas. Deverá ainda apresentar-se em galhetas plásticas, rotuladas, com taras irrecuperáveis.	L

h.

ANEXO I

Lote 9 – Ovo

Bens Alimentares	Observações	Uni
Ovo Natureza	Ovos de galinha de categoria A-tamanho L (peso aproximado 53 g) podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando: código do centro de embalagem, categoria de qualidade, categoria de peso, data de durabilidade mínima, menção ovos lavados	Dúzias
	Ovos de galinha de categoria A-tamanho M (peso aproximado 63 g) podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando: código do centro de embalagem, categoria de qualidade, categoria de peso, data de durabilidade mínima, menção ovos lavados	Dúzias
Ovo Pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	Ovo – De acordo com a legislação em vigor	Litros

ANEXO J

L 10 – Pão

Bens Alimentares	Observações	Uni
Pão	Em bolas com peso médio 25g a unidade, constituídas por:	Unid
	15% de centeio, farinha tipo 130	
	35% de farinha tipo 65	
	35% de farinha tipo 200	
	Água	
	0,4% de sal	
	Levedura	
	Em bolas com peso médio 45g a unidade, constituídas por:	Unid
	15% de centeio, farinha tipo 130	
	35% de farinha tipo 65	
	35% de farinha tipo 200	
	Água	
	0,4% de sal	
	Levedura	

h.

ANEXO K

L 11 – Fruta Biológica

Bens Alimentares	Observações	Uni
Ameixa	De boa qualidade; com calibre mínimo 30mm.	Kg
Clementina / Tangerina	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Com calibre: 2/3.	Kg
Laranja	De boa qualidade; , tamanho muito desigual, deterioração por bolores;Categoria II	Kg
Limão	De boa qualidade, não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Categoria:II. Calibre $\frac{3}{4}$	Kg
Maçã golden	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	Kg
Maçã Querina	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	Kg
Maçã Royal gala	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	Kg

Nectarina	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável.	
Pesego	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável.	
Pêra rocha	De boa qualidade; não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	Kg

4.

ANEXO L

L 12 – Legumes de Produção Biológica

Bens Alimentares	Observações	Uni
Abóbora	De boa qualidade	Kg
Alface	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Alho Francês	De boa qualidade, com talo branco, reto e consistente, sem partes grossas e sem marcas, de folhas verdes escura e forma plana.	
Acelga	Produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeitos com folhas verdes, sem traços de deterioração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Kg
Beterraba	Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspeto, aroma e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas fissuras, perfurações e cortes.	Kg
Beringela	De boa qualidade deve apresentar pedúnculo verde e rijo, fruto escuro, sem manchas, macio, de pele fina, brilhante e sementes claras.	Kg
Brócolo	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeitas condições.	Kg
Cebola	Deverão apresentar-se sem os bolbos grelosados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Em sacos de rede de peso não superior a 25 kg.	Kg
Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasita	Kg
Courgete	De boa qualidade	Kg
Couve-flor	Limpa de pés e de terra e com as folhas cortadas ao nível da flor.	Kg

Couve Chinesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos.	Kg
Couve Coração	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos.	Kg
Couve Lombardo	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Couve Portuguesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	Kg
Couve Romanesca	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeitas condições.	Kg
Rábano	Tenro, limpo de terra e de rama e isento de sinais de parasita.	Kg
Rabanete negro	Tenro, limpo de terra e de rama e isento de sinais de parasita.	Kg
Pepino	De boa qualidade.	Kg
Pimento verde	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Pimento vermelho	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Tomate	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	Kg
Batata Doce Branca	Orgânica, lavada e selecionada. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	Kg

4.

