CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA Nº CPr/NF/005/2020

"Aquisição de refeições confecionadas para os Serviços de Acção Social da Universidade da Madeira - Funchal"

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1.ª
Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto o fornecimento de refeições confecionadas para os Serviços de Ação Social da Universidade da Madeira (SASUMa), localizada no Campus Universitário da Penteada, Caminho da Penteada, 9020-105 Funchal – Madeira.

2. São os seguintes espaços dos SASUMa:

a. Campus Universitário da Penteada – Cantina;
b. Campus Universitário da Penteada – Snack-Bar dos alunos e funcionários;
c. Campus Universitário da Penteada – Snack-bar Cantina;
d. Snack-bar do Colégio dos Jesuítas;
e. Snack-bar da Residência Universitária;

3. Entende-se por **fornecimento de refeições confecionadas**, as refeições em formato de:

a. Refeição completa, composta por sopa, pão, prato principal, bebida e sobremesa;
b. Refeição FreeState composta por pão, prato principal e sobremesa;
c. Refeição simples, composta por prato principal e bebida;
d. Sopa.

Cláusula 2.ª
Tipologia, horários e quantidades

1. O Gabinete alimentar tem como horário de funcionamento normal, em todos os dias úteis, das 08:00 horas às 20:00 horas e aos sábados das 09:00 horas às 14:00 horas.

2. As refeições, devem ser disponibilizadas nas seguintes dietas:

a. Dieta geral (prato de carne e ou de peixe);
b. Dieta vegetariana;
c. Dieta personalizada, quando solicitada.

3. A dieta referida na alínea c) do n.º 1 só pode ser exigida, quando devidamente comprovada, mediante recomendação de médico ou de nutricionista, ou por motivos religiosos;

4. A entidade adjudicatária deve fornecer as refeições referentes ao objeto do contrato, de segunda a sábado, com exceção de dias feriados e tolerâncias de ponto.
5. O horário para o serviço de almoço na cantina é das 12:00 às 14:30 horas.
6. A entidade adjudicatária é obrigada a fornecer as refeições para os jantares de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 18:00 às 19:30 horas;
    a. Excecionalmente, por decisão dos SASUMa, devem ainda ser fornecidas refeições, nas condições normais à execução do contrato, nos seguintes casos:
    b. De segunda-feira a sexta-feira, com o horário de funcionamento das 12:00 horas às 19:30 horas, para grupos de número igual ou superior a 150 (cento e cinquenta) participantes, até ao limite de 24 (vinte e quatro) pelo período em vigor do contrato;
    c. Aos sábados, almoços com o horário de funcionamento das 12:00 horas às 13:30 horas, para grupos de número igual ou superior a 50 participantes, até ao limite de 5 (cinco), pelo período em vigor do contrato;
7. O número de refeições, estimadas a fornecer aos SASUMa, no período de 01 de setebro de 2020 até 31 de dezembro de 2020, são aproximadamente **21735 refeições**:
    a. Refeição completa, composta por sopa, pão, prato principal, bebida e sobremesa - 3610 unidades;
    b. Refeição FreeState, composta por pão, prato principal e sobremesa – 6835 unidades;
    c. Refeição simples, composta por prato principal e bebida - 7330 unidades;
    d. Sopa - 3960 unidades.

    Alerta-se, contudo, que este número poderá variar por razões imputáveis ao calendário escolar, ou à apreciação que os utentes fizerem do serviço prestado. Da variação não podem resultar quaisquer responsabilidades para os SASUMa.

Cláusula 3.ª
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes documentos:
    a. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
    b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
    c. O presente Caderno de Encargos;
    d. A proposta adjudicada;
    e. Esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados.

Cláusula 4.ª
Prazo

A execução do contrato tem a duração de 122 dias, **com inicio a 01 de setembro de 2020 e términus a 31 de dezembro de 2020**, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato

Cláusula 5.ª
Entregas das refeições confecionadas

Da celebração do contrato decorre para o fornecedor a entrega das refeições confecionadas, no dia útil seguinte ao da sua requisição e no próprio dia até às 11:00 horas, conforme as necessidades da entidade adjudicante.

Cláusula 6.ª
Condições de adjudicação e fornecimento

1. O fornecimento das refeições tem de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, no Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de junho, e demais legislação, nacional e comunitária aplicável (Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro).
2. Os produtos devem de cumprir todas as normas de higiene, segurança e qualidade, de acordo com a legislação em vigor no espaço nacional e no da Comunidade Europeia.
3. O Adjudicatário obriga-se ainda, a adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, na confecção das refeições objeto do presente procedimento.
4. O fornecedor deve manter a qualidade dos produtos ao longo do período de vigência do contrato.
5. O fornecedor torna-se responsável por qualquer defeito ou dano no produto e as consequências nefastas que daí podem advir para qualquer elemento da comunidade escolar. Nesse caso tem de substituí-lo por outro consoante o solicitado, de maneira a não prejudicar a normal utilização dos mesmos por parte dos SASUMa.
6. As quantidades indicadas foram calculadas por estimativa. Assim, os SASUMa reservam o direito de adquirir maior ou menor quantidade, conforme as necessidades reais.

Cláusula 7.ª
Preço contratual

1. O preço máximo que os SASUMa se dispõe a pagar pelo fornecimento das refeições confecionadas, bem como pelo cumprimento das demais obrigações contratuais, é de **47.485€**, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída aos SASUMa, 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.
3. A fixação do preço base que consta do número 1 do presente artigo resultou da consulta preliminar ao mercado realizado pelos SASUMa, nos termos do artigo º 35-A do CCP.
4. Durante o prazo de vigência do contrato, não haverá lugar a qualquer atualização de preços.

Cláusula 8.ª
Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelos SASUMa, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas a 60 dias, após a receção pelos SASUMa das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância por parte dos SASUMa, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este 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.
4. Os SASUMa disponibilizarão mensalmente o nº de compromisso para efeitos de faturação.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1 e 4, as faturas são pagas através de transferência bancária.

Cláusula 9.ª
Casos Fortuitos ou de 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 fosse razoável exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Cláusula 10.ª
Incumprimento e denúncia

1. Se o fornecedor não cumprir, de foram pontual e exata, as suas obrigações contratuais que decorrem do presente procedimento e do contrato administrativo outorgar, em particular as previstas no artigo 2º deste CE, e que são atinentes ao tempo do fornecimento das refeições confeccionadas, sua quantidade e qualidade, pode a entidade adjudicante resolver de imediato o contrato pode a entidade adjudicante resolver, de imediato, o contrato com fundamento na impossibilidade, pelo menos, parcial do cumprimento e perda de interesse na prestação.
2. Na situação prevista no número anterior e caso não opte pela resolução do contrato, pode a entidade adjudicante por cada dia de atraso no fornecimento, por cada refeição sem qualidade fornecida ou pelo número inferior de refeições fornecidas, pode aplicar ao fornecedor adjudicatário sanção contratual pecuniária equivalente ao valor das refeições não fornecidas ou fornecidas sem qualidade, consoantes os casos.
3. A aplicação da sanção contratual deve ser precedida da audiência prévia do adjudicatário.

Cláusula 11.ª
Gestor do Contrato

1. Nos termos da alínea i) do nº1 do artigo 96º e do artigo 290º-A do CCP é designado como gestor do contrato Isadora Marisa Teixeira Gomes, com o seguinte endereço de correio eletrónico isadora.gomes@sas.uma.pt, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.
2. Caberá ao gestor do contrato definido no número anterior a comunicação imediata ao órgão competente, de todo e quaisquer desvios, defeitos ou anomalias que sejam detetados na execução do contrato, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revele adequados.

Cláusula 12.ª
Proteção de dados pessoais

O adjudicatário deverá garantir o cumprimento das exigências do RGPD, assumindo a responsabilidade de proteção de dados e das informações, de acordo com os mais altos padrões éticos e regulamentares.

Cláusula 13.ª
Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Funchal.

Cláusula 14.ª
Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, 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.

Cláusula 15.ª
Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei nº111-B/2017, de 31 de agosto.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Especificações

1. O Procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende o fornecimento diário de refeições confecionadas, constituídas por:
   1.1. Composição das refeições
   a. Refeição completa: pão, sopa, prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada;
      - ✓ Sopa – Confecionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada. Será permitido o fornecimento de canja, sopa de carne e sopa de peixe (devendo neste caso, ser disponibilizada sopa de vegetais, como alternativa).
      - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
      - ✓ Pão – Uma unidade de 50g de pão tipo carcaça, embalado individualmente.
      - ✓ Sobremesa – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 2 tipos de fruta fresca diferentes e/ ou iogurte ou gelatina/pudim.
      - ✓ Bebida – Uma bebida à escolha, pelo menos com 3 sabores diferentes: sumo de máquina. Deve ser ainda disponibilizada água, privilegiando sempre as bebidas sem adição de açúcar.

   b. Refeição FreeState: pão, prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada;
      - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
      - ✓ Pão – Uma unidade de 50g de pão tipo carcaça, embalado individualmente.

- ✓ Sobremesa – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 2 tipos de fruta fresca diferentes e/ ou iogurte ou gelatina/pudim.

c. Refeição simples: prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada;
   - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;

d. Sopa
e. Prato de dieta: caso haja utentes que tenham problemas de saúde que assim o exijam.
f. O prato principal não pode ser repetido na mesma semana.

2. Nos períodos de: **1 de setembro a 31 de dezembro de 2020**.

3. O número de refeições a fornecer será aproximadamente de 170 refeições diárias.

4. As quantidades descritas no ponto anterior, são estimativas. A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir todas as quantidades previstas. Também se as necessidades ultrapassarem as quantidades previstas, o adjudicatário obriga-se a fornecer de acordo com as mesmas condições da sua proposta, desde que não seja ultrapassado o prazo de fornecimento.

5. Matéria-prima não alimentar
   5.1. Incluir o seguinte conjunto de produtos:
   - guardanapos de papel;
   - produtos de higiene e de limpeza;
   - fardamento do pessoal;
   - material de escritório corrente;
   - Controlo bacteriológico

6. Ementas – Elaboração
   6.1. A preparação e confeção das refeições tem de ser executada em perfeitas condições estabelecidas nos documentos contratuais de mais legislação aplicável, designadamente, no Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de março;
   6.2. As refeições devem ser confecionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com as técnicas de confeção, assim como pela legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos;
   6.3. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para os SASUMa, com qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por conta e risco de danos e prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições;
   6.4. Os planos de ementa não devem ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos devidamente justificados assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição aos SASUMa, devendo a causa de alteração ser registada pelo adjudicatário e apresentada à Coordenadora do Gabinete Alimentar, sempre que solicitado;

6.5. No plano de ementas deverá conter os produtos constantes no Anexo A.
6.6. As ementas e a confeção dos alimentos devem cumprir todos os princípios concorrentes para uma alimentação saudável, devendo evitar-se os fritos;

7. Produtos a utilizar e confeção
   7.1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efetuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na RAM;
   7.2. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir, escrupulosamente, todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos;
   7.3. O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 48 horas.

8. Produtos e procedimentos de utilização interdita
   8.1. É expressamente proibida a utilização de quaisquer aditivos, tipo caldos e sopas concentrados, corantes, bicarbonato de sódio, e outros;
   8.2. O aproveitamento de géneros alimentares confecionados poderão ser utilizados na confecção de outros pratos, cumprindo com todos os requisitos da Higiene e Segurança Alimentar.
   8.3. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização efetuada de um dia para o outro ou com a antecipação de tempo que ponha em risco a conservação ou qualidade dos produtos;
   8.4. É proibida a reutilização excessiva de óleos ou gorduras. O adjudicatário deverá realizar frequentemente análise ao grau de deterioração das gorduras utilizadas (compostos polares) com kit adequado, devendo proceder ao registo do resultado em documento próprio.

9. Normas de confeção
   9.1. A prestação deve ser executada em conformidade com as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições;

10. Instalações, equipamento, material diverso e outros.
    10.1. Os SASUMa colocam à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente conforme o inventário que será fornecido em tempo útil;
    10.2. Consideram-se instalações alimentares dos SASUMa, a cozinha e as suas dependências (copa, sala de refeições, dispensa e sanitários);
    10.3. Os concorrentes deverão, antes da entrega das propostas, efetuar uma visita ao local, sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldades do adjudicante.

11. Higiene das instalações

11.1. A higiene das instalações de equipamentos e de todo o material, assim como os encargos com material e produtos adequados é da responsabilidade do adjudicante, exceto produtos de higiene e limpeza.

12. Todas as matérias-primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal, nomeadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis e a limpeza de todos os utensílios do equipamento e instalações de todo o serviço de refeitório são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

13. Pessoal
    13.1. O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, entrega e recolha dos tabuleiros, higiene do pessoal da cozinha e seus anexos;
    13.2. O adjudicante disponibilizará, diariamente, cozinheiras para a confeção das refeições e todas as tarefas adicionais ao serviço;
    13.3. O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo o sábado e o domingo) de um responsável na cozinha no período das 08:30m às 17:30m;
    13.4. Este responsável deverá assegurar todas as sextas feiras a ementa os produtos para a confecção da refeição no sábado;
    13.5. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo;
    13.6. O adjudicatário deverá fornecer adequada informação à totalidade dos funcionários que no seu dia contactam com os alimentos, nomeadamente em "Higiene e Segurança Alimentar";
    13.7. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
    13.8. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, calças, túnica, touca, avental em PVC, máscara e luvas descartáveis (quando necessário), a expensas do adjudicatário. Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.

14. Pessoas estranhas ao serviço
    14.1. O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição, pessoas estranhas ao serviço. Excetuam-se da proibição, os SASUMa e o pessoal por este devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.
15. Água, gás, eletricidade e telefone
    15.1. Os SASUMa assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações.

16. Transporte de lixo

16.1. O transporte de lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicante.

16.2. Providenciar o acondicionamento dos resíduos produzidos pela atividade de restauração em contentores apropriados, de forma a cumprir a legislação vigente, responsabilizando-se pela colocação e recolha dos respetivos contentores na via pública.

16.3. Proceder a triagem dos materiais a valorizar seletivamente, nomeadamente papel, cartão, embalagens de vidro e embalagens de plástico, metal e Tetra Brik (pacotes de leite, sumos, etc.), tendo ainda que assegurar a deposição destes materiais nos respetivos contentores do ecoponto, localizado no exterior do edifício.

17. Inspeção

17.1. Os SASUMa reserva-se ao direito de inspecionar os produtos entregues ou mandá-los analisar para avaliar a qualidade dos mesmos, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.

A Vice-Reitora

Profª Doutora Custódia Drumond

(em substituição legal do Reitor, por Despacho n.º 5626/2017, publicado no Diário da República, 2.ª série, n.º 122, de 27 de junho de 2017)

ANEXO A - Lista base de Produtos Alimentares

PRODUTOS DE MERCEARIA	Amendoim c/sal
	Arroz Vaporizado
	Azeite 1 a 1,5 % acidez
	Farinha de Trigo
	Óleo Alimentar
	Ovos Frescos - classe L
	Recargas p/Galheteiro de Azeite
	Recargas p/Galheteiro de Vinagre
	Sal Grosso iodado
	Sal Refinado
	Trigo Pilhado
	Uvas Passas
	Vinagre
ENLATADOS	Atum em Posta
	Cogumelos laminados
	Concentrado de Tomate
	Feijão Manteiga
	Feijão Frade
	Feijão Preto
	Feijão Vermelho
	Grão de Bico
	Tomate Pelado
MASSAS	Esparguete
	Macarrão
	Massa de Cotovelo
	Massa de Parafuso
	Massa de Parafuso Tricolori
	Massa Tagliatelle
CHARCUTARIA	Azeitonas Prêtas
	Azeitonas Verdes
	Bacon Inteiro
	Chouriço de Carne

LACTICINIOS	Iogurte Aromas (sabores diversos)
	Iogurte Natural
	Natas UHT
	Queijo Barra Inteiro
PEIXE	Bacalhau Desfiado
	Delícias do Mar
	Espada Preta Limpa s/Cabeça
	Filete de Espada Preta, s/Pele, s/ espinhas, do Centro c/aprox. 150 gr.
	Lombo de Atum s/Espinha
	Lulas Inteiras Limpas 20/30
	Perca em Posta c/aprox. 150 gr.
	Polvo 2 a 3 kg. Aprox.
	Salmão em Posta c/aprox. 150gr.
	Vermelhão 200/300 gr. (aparado/solto)
CARNE	Carne de Vaca - Centro de Alcatra
	Carne de Suíno - Bifana de Porco 170 grs. aprox.
	Carne de Suíno Costeletas de Porco (do cachaço)
	Carne de Suíno - Entremeada, S/pele,fatiado
	Carne de Suíno - Lombo de Porco
	Carne de Suíno - Perna de Porco s/Osso, s/Courato
	Frango - Frango Inteiro Médio +/- 1,3 kgs., s/Miúdos
	Frango - Peito de Frango
	Frango - Perna de Frango Média (+/- 200/300 gr)
	Pato - Pato Inteiro c/ +/- 1,9 kgs. a 2,5 kgs./unid. S/ miudos
	Peru - Peito de Peru
LEGUMES FRESCOS	Acelgas
	Agriões
	Alface
	Alhos
	Batata doce
	Batata vermelha nova
	Beterraba
	Couve lombarda
	Couve portuguesa
	Curgete
	Louro
	Orégãos
	Pepino
	Pimentos verdes
	Pimentos vermelhos
	Pimpinelas
	Salsa
	Tomate

LEGUMES CORTADOS E EMBALADOS EM VÁCUO	Abóbora aos Cubos
	Alho Francês
	Batata Fresca Inteira
	Cebola Fresca
	Cenoura Descascada
	Couve p/Caldo Verde
	Nabos aos Cubos
	Sopa do Campo "Cenoura, Alho Francês, Nabo, Couve-flor"
	Sopa Juliana "Couve, Cenoura, Alho Francês"
LEGUMES CONGELADOS	Brócolos
	Couve Flor
	Ervilha
	Espinafres em porções
	Feijão Verde
	Macedónia
	Milho doce
FRUTA	Banana média
	Laranja média
	Limão
	Maça Golden 70/75
	Maçã Royal Gala 70/75
	Pera Rocha 65/70