

✓

CADERNO DE ENCARGOS

Consulta Prévia com vista à celebração de contrato de : **“Aquisição de Pão, Bolos e Salgados para as Unidades Alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior”**

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º - Objeto

O presente caderno de encargos estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas a incluir no contrato a celebrar na sequência de procedimento de consulta prévia adoptado ao abrigo da alínea c) do nº 1 do artigo 20º do Código dos Contratos Públicos (CCP), e que tem por objeto a execução do fornecimento de Pão, Bolos e Salgados para consumo nas Unidades Alimentares dos Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior (designados por SASUBI).

Artigo 2º - Entidade adjudicante

1 - A entidade adjudicante é os Serviços de Ação Social da Universidade da Beira Interior, abreviadamente designados por SASUBI, pessoa coletiva Nº 600.017.982, sediados na Quinta do Convento de Santo António, 6201-001 Covilhã, Portugal, com telefone 275 242 006, e com endereço eletrónico www.sas.ubi.pt.

2 - O Procedimento foi autorizado por decisão do Reitor da UBI, através de despacho de autorização de 28 de Agosto de 2020, e ao qual foi atribuído o nº de compromisso 202000000925.

Artigo 3º - Apresentação das Propostas

1 - Conforme previsto no n.º 1 do artigo 62º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, os documentos que constituem a proposta serão obrigatoriamente apresentados na Plataforma Eletrónica - www.acingov.pt.

2 - As propostas a apresentar na Plataforma Eletrónica devem incluir, obrigatoriamente, os seguintes elementos:

- a) Proposta de preço global por cada lote**, acréscimo de IVA à taxa legal em vigor.
- b) Lista de preços unitários** de todos os bens descritos nas especificações técnicas.
- c) Elementos** que consideram indispensáveis ao esclarecimento dos atributos da proposta.

Artigo 4º - Esclarecimentos

- 1 - Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças da presente consulta prévia são da competência da entidade contraente.
- 2 - Os esclarecimentos são prestados nos termos do disposto no CCP.

Artigo 5º - Local da prestação de serviços / fornecimento dos produtos

- 1 - Os produtos objeto deste procedimento terão que dar entrada em cada uma das unidades Alimentares dos SASUBI até às 08:30 horas de cada dia de entrega, sendo registada da guia de remessa que fica em poder dos SASUBI a hora de entrega, sendo assim detetados os incumprimentos;
- 2 - Em caso de incumprimento do horário de entrega, o responsável por essa entrega, como representante do adjudicatário, terá que validar a respetiva guia assinando, conferindo desta forma tomada de conhecimento do referido atraso, para efeitos das penalizações constantes do art.º 15º deste caderno de encargos.

Artigo 6º - Prazo de Execução do Contrato

O prazo de execução do fornecimento tem a duração de 4 meses.

Artigo 7º - Início dos fornecimentos

Os fornecimentos deveram ser iniciados a partir do dia 01 de Setembro de 2020 até 31 de Dezembro de 2020.

§ único – O início do fornecimento poderá ocorrer posterior a 01 de Setembro, caso isso se verifique, o início ocorrerá no término deste procedimento, e termina após os 4 meses de execução.

Artigo 8º - Critério de Adjudicação

- 1 - Para efeitos de adjudicação e formação de contrato, as propostas apresentadas, no presente procedimento, não serão objeto de negociação.
- 2- A adjudicação será feita ao abrigo do disposto na alínea a) do nº 1 do artigo 74º do CCP, ou seja, segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa por Lote (modalidade monofactorial), considerando a avaliação do preço ou custo enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar.

3- Verificando-se a necessidade de desempate de mais de uma proposta, é adjudicada a proposta que resultar da escolha em função de sorteio que deve obedecer às regras procedimentais constantes do **Anexo III** ao presente Convite.

Artigo 9º - Preço Base

1 - O preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pela prestação de serviço global fixando-se em **9 700,00 €** (nove mil e setecentos euros), correspondendo ao **Lote 1** o valor de **6.000,00€** (seis mil euros), e ao **Lote 2** o valor de **3.700,00€** (três mil e setecentos euros), acrescidos do respetivo IVA à taxa em vigor.

2 – Será causa de exclusão a proposta que o valor ultrapasse o preço base, nos termos da alínea d) do nº 2 do artigo 70º do CCP.

Artigo 10º - Prazo e Condições de Pagamento

1 - Os pagamentos devidos pelo contraente serão efetuados mediante apresentação de faturas detalhadas, as quais só podem ser emitidas depois de concretizado o referido fornecimento.

2- Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de 30 (trinta) dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.

3- Desde que devidamente emitida e observado o disposto no nº 1, as faturas serão pagas através de transferência bancária.

Artigo 11º - Contrato

1 - O contrato, que será reduzido a escrito e assinado pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário, considera-se composto pelo respetivo clausulado contratual e integral, ainda, os seguintes elementos:

- i. Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- ii. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- iii. O presente Caderno de Encargos;
- iv. A proposta adjudicada;

Serviços de
Ação Social

- 2 - Em caso de dúvida ou contradição a interpretação deverá ter em conta a regra da prevalência estabelecida nos números 2 a 6 do artigo 96º do CCP.
- 3 - Todas as situações jurídicas não previstas no título contratual serão reguladas pelo CCP.

Artigo 12º - Obrigações do adjudicatário

Constituem obrigações do adjudicatário, após celebração do contrato escrito:

- 1 - Prestar os serviços objeto do contrato, nos prazos estabelecidos e nas condições definidas para o presente procedimento, designadamente, no convite, neste caderno de encargos, demais documentos contratuais e em conformidade as especificações técnicas.
- 2 - Prestar à entidade adjudicante, em qualquer tempo e na pendência da execução dos serviços, informações, demonstrações de funcionalidades e esclarecimentos relativos a serviços prestados no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com este caderno de encargos.
- 3 - Não alterar as condições da prestação dos serviços previstos no caderno de encargos;
- 4 - Garantir que, durante a vigência do contrato, se cumpre o disposto nas cláusulas técnicas;
- 5 - Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência.

Artigo 14º - Obrigações da entidade adjudicante

Celebrar o contrato com o adjudicatário nas condições expressas no presente caderno de encargos.

Artigo 15º - Penalidades

1. Independentemente da eventual resolução do contrato, do incumprimento das obrigações emergentes do contrato e tendo em consideração a duração da infração, a eventual reiteração, o grau de culpa e as consequências do incumprimento, resultam para o adjudicatário faltoso as penalidades previstas nos números seguintes.

Serviços de
Ação Social

2. A prática de qualquer irregularidade no fornecimento, devidamente justificada pelos técnicos do contraente público que dê lugar à recusa daquele ou o incumprimento dos prazos de entrega, determinam a aplicação ao adjudicatário faltoso de uma pena pecuniária cujo montante resultará da soma dos seguintes fatores:
 - a) Valor da diferença entre o preço adjudicado e o preço pago ao adjudicatário que substituiu os bens em causa;
 - b) Valor correspondente a todos os encargos que o contraente público teve de suportar com a substituição dos bens em falta.
4. A pena pecuniária prevista no número anterior poderá ainda ser agravada em função do grau de culpa, da reiteração e da gravidade do incumprimento.
5. Para além das penalidades previstas na presente cláusula, o contraente público poderá exigir uma indemnização pelos prejuízos comprovadamente sofridos em consequência do incumprimento.

Artigo 16º - Sigilo e confidencialidade

- 1 – A entidade adjudicante e o adjudicatário obrigar-se-ão, reciprocamente, a guardar sigilo e confidencialidade sobre todos os assuntos previstos no objeto do contrato, e a tratar como confidenciais todos os documentos a que tenham acesso no âmbito do seu desenvolvimento, abrangendo esta obrigação os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos na prestação do serviço ou no procedimento ao qual o mesmo deu origem.
- 2 - Exclui-se do âmbito do número anterior toda a informação gerada por força da execução do contrato, bem como todos os assuntos ou conteúdo de documentos que em virtude de disposição legal tenham de ser publicitados e ou sejam do conhecimento público.

Artigo 17º - Responsabilidade e casos fortuitos ou de força maior

- 1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2 - Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.

3 - A parte que invoque caso fortuito ou de força maior deverá comunicar e justificar tal situação à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

4 - O adjudicatário é responsável pelos danos que possa causar à entidade adjudicante por motivo de incumprimento culposos das suas obrigações contratuais.

Artigo 18º - Rescisão do Contrato

1 - O incumprimento, por uma das partes, das obrigações resultantes do presente contrato confere à outra parte o direito de rescindir o contrato, nos termos do regime substantivo dos contratos administrativos, Parte III, Título I, Capítulo VIII, artigos 330º a 335º do CCP, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2 - No âmbito destas disposições, são causas de extinção do contrato:

a) A falta de cumprimento;

b) A impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;

c) A revogação;

d) A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão do contraente público, devido a situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias que afetem gravemente os princípios de boa-fé ou do interesse público.

3 - No âmbito das mesmas disposições, poderá ainda ocorrer a rescisão do contrato por mútuo acordo.

Artigo 19º - Notificações

1 - As notificações entre as partes devem ser efetuadas com suficiente clareza, de modo a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

2 - Com exceção das situações em que o presente caderno de encargos exija uma formalidade especial, as notificações podem ser efetuadas pelos seguintes meios:

a) Por correio eletrónico com aviso de entrega;

b) Por fax;

c) Por carta registada com aviso de receção.

3 - As notificações efetuadas nos termos da alínea a) do número anterior devem ser confirmadas por qualquer um dos meios previstos nas alíneas b) e c) no prazo de 2 (dois) dias.

Serviços de
Ação Social

4 - Salvo indicação em contrário, os atos administrativos inerentes à execução do contrato só produzem efeitos após notificação, nos termos previstos nos números anteriores.

Artigo 20º - Cessão da posição contratual

1 - O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2 - Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:

a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.

b) A entidade adjudicante apreciará, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos (CCP), e se garante o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 21º - Outros encargos

As despesas e encargos inerentes à celebração do contrato são de responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 22º - Gestor do contrato

Nos termos conjugados do artigo 94º, alínea i) do artigo 96º e 290º -A, todos do CCP, e com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, será designado um *gestor do contrato*.

Artigo 23º - Legislação aplicável e foro competente

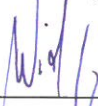
1 - A tudo o que não esteja especialmente regulamentado no presente Caderno de Encargos aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação e demais regulamentação e legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.

2 - Os litígios decorrentes da execução, interpretação e aplicação das regras contratuais serão submetidos a uma tentativa de conciliação a realizar entre os representantes expressamente designados para o efeito pelas partes, no prazo de 10 (dez) dias, seguidos, contados da solicitação que para o efeito qualquer das partes produza.

Serviços de
Ação Social

3 - Frustrada a conciliação, para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

O Reitor,



(Professor Doutor António Carreto Fidalgo)

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 24º Especificações Técnicas

LOTE 1 – BOLOS e SALGADOS

- 1.1 Bolos secos, bolos miniatura e biscoitos – deverá ser anexada à proposta a ficha técnica de todos os bolos secos a fornecer.
- 1.2 Bolos de creme - deverá ser anexada à proposta a ficha técnica de todos os bolos de creme a fornecer.
- 1.3 Todos os bolos deverão obedecer às características das fichas técnicas que se passam a listar:

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

ARGENTINO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado com creme de pasteleiro

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Açúcar, Preparado em pó [Açúcar, Amido de batata modificado, Leite em pó magro, Lactose, Gelificante (E407), Estabilizantes (E263 e E450iii), Sal, Aroma, Corantes (E102 e E110)], Ingrediente composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106^A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Cereja e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho, Amarelo e vermelho
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

ALERGÊNEOS

Glúten e Leite

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

BOLA DE BERLIM

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo frito recheado com creme de pasteleiro

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Açúcar, Ingrediente Composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Preparado em pó [Açúcar, Amido, Leite em pó magro, Lactose, Regulador de acidez (E263), Espessantes (E102, E110), Sal refinado, Aroma de síntese] e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

BOLO DE ARROZ

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo seco

INGREDIENTES

Preparado em Pó [Açúcar, Farinha de trigo, Farinha de arroz (14%), Óleos e gorduras vegetais, Leite em pó, Ovo em pó, Levedantes químicos (E500, E450 e E341), Amido modificado, Clara ovo em pó, Sal, Corante (beta caroteno) e Aroma], Água e Óleo vegetal. Pode conter vestígios de: soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo e de girassol.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Ovo

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, ao ovo, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

CARACOL

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo com fruta cristalizada

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Fruta cristalizada, Água, Açúcar, Ingrediente composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106^A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Sultanas, Levedura, Preparado em pó [Açúcar, Amido, Leite em pó magro, Lactose, Regulador de acidez (E263), Espessantes (E102, E110), Sal refinado, Aroma de síntese] e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro salpicado de verde, vermelho e preto
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), Ovos e produtos à base de ovos.

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, ao ovo e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

CROISSANT FOLHADO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Croissant de massa folhada

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Margarina Vegetal, Água, Sal e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos.

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

CROISSANT COM OVO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Croissant de massa folhada recheado com Doce d' ovos

INGREDIENTES

Creme de Ovo (25%) [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Farinha de trigo, Preparado em pó [Farinha de trigo, Açúcar, Óleo de palma, Glúten de trigo, Sal, Xarope de glucose desidratado, Soro de leite em pó, Antiaglomerante (E170), Enzimas e Agentes de tratamento da farinha (E300, E920)], Margarina vegetal, Água e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Branco
Odor: Característico
Sabor: Ovo

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Ovo

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

CROISSANT

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Croissant

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Açúcar, Ingrediente composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106^A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Levedura e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos.

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Delícia Folhada

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada, recheado com creme de pasteleiro e coberto de açúcar em pó

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Margarina vegetal, Creme de ovo [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Açúcar, Preparado em pó [Açúcar, Amido de batata modificado, Leite em pó magro, Lactose, Gelificante (E407), Estabilizantes (E263 e E450iii), Sal, Aroma, Corantes (E102 e E110)] e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Branco
Odor: Característico
Sabor: Ovo

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Ovo

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

ENROLADO COM FIOS D' OVOS

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo enrolado recheado com creme de pasteleiro e coberto com Fios d' Ovos tostado

INGREDIENTES

Ovo pasteurizado, Água, Clara de Ovo pasteurizada, Açúcar, Doce D' ovos [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Fios d' Ovos [Ovo pasteurizado, Gema de Ovo Pasteurizada, Açúcar e Água], Farinha de trigo, Preparado em pó [Açúcar, Amido modificado, Dextrose, Soro de leite, Espessante (E401), Regulador de acidez (E341), Conservantes (E200, E202), Antiaglomerante (E551), Aromas e Corantes (E171, E102, E110)] e Preparado em pó [Amido de milho, Açúcar, Emulsionantes: Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), Ésteres lácticos de mono e diglicéridos (E472b), Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos (E477), Estearoil-lactato de cálcio (E482), Maltodextrina, Soro de Leite em pó, Leite desnatado em pó, Levedantes químicos: Bicarbonato de sódio (E500ii), Pirofosfato ácido de sódio (E450i), Fosfato de cálcio (E341), Farinha de soja tostada, sal, Corante: Beta-caroteno (E160a(ii)), Aromatizante: Vanilina.]

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Amarelo e castanho escuro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Ovos, Glúten, Leite, Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

ENROLADO QUEIMADO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo enrolado recheado com creme de pasteleiro e coberto com Doce d'Ovos tostado

INGREDIENTES

Ovo pasteurizado, Água, Clara de Ovo pasteurizada, Açúcar, Doce D' ovos [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], , Farinha de trigo, Preparado em pó [Açúcar, Amido modificado, Dextrose, Soro de leite, Espessante (E401), Regulador de acidez (E341), Conservantes (E200, E202), Antiaglomerante (E551), Aromas e Corantes (E171, E102, E110)] e Preparado em pó [Amido de milho, Açúcar, Emulsionantes: Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), Ésteres lácticos de mono e diglicéridos (E472b), Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos (E477), Estearoil-lactato de cálcio (E482), Maltodextrina, Soro de Leite em pó, Leite desnatado em pó, Levedantes químicos: Bicarbonato de sódio (E500ii), Pirofosfato ácido de sódio (E450i), Fosfato de cálcio (E341), Farinha de soja tostada, sal, Corante: Beta-caroteno (E160a(ii)), Aromatizante: Vanilina.]

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Amarelo e castanho escuro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Ovos, Glúten, Leite, Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

ENROLADO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo enrolado recheado com creme de pasteleiro

INGREDIENTES

Ovo pasteurizado, Água, Clara de Ovo pasteurizada, Açúcar, Farinha de trigo, Preparado em pó [Açúcar, Amido modificado, Dextrose, Soro de leite, Espessante (E401), Regulador de acidez (E341), Conservantes (E200, E202), Antiaglomerante (E551), Aromas e Corantes (E171, E102, E110)] e Preparado em pó [Amido de milho, Açúcar, Emulsionantes: Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), Ésteres lácticos de mono e diglicéridos (E472b), Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos (E477), Estearoil-lactato de cálcio (E482), Maltodextrina, Soro de Leite em pó, Leite desnatado em pó, Levedantes químicos: Bicarbonato de sódio (E500ii), Pirofosfato ácido de sódio (E450i), Fosfato de cálcio (E341), Farinha de soja tostada, sal, Corante: Beta-caroteno (E160a(ii)), Aromatizante: Vanilina.]

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Beje
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Ovos, Glúten, Leite, Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

FOLHADO COM CHOCOLATE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada recheado com chocolate

INGREDIENTES

Chocolate (25%) [Açúcar, Óleo vegetal, Cacau desengordurado em pó, Amido modificado, Gordura vegetal, Emulsionante: Lecitina de soja, massa de avelã, Aroma e Aroma vanilina], Farinha de trigo, Preparado em pó [Farinha de trigo, Açúcar, Óleo de palma, Glúten de trigo, Sal, Xarope de glucose desidratado, Soro de leite em pó, Antiaglomerante (E170), Enzimas e Agentes de tratamento da farinha (E300, E920)], Margarina vegetal, Água e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho
Odor: Característico
Sabor: Chocolate

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite, Ovo, Soja e Frutos de casca rija (avelãs)

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja, a avelãs, doentes celíacos e diabéticos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

FOLHADO COM MAÇÃ

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo massa folhada recheado com maçã

INGREDIENTES

Água, Farinha de trigo, Preparado em pó [Farinha de trigo, Açúcar, Óleo de palma, Glúten de trigo, Sal, Xarope de glucose desidratado, Soro de leite em pó, Antiaglomerante (E170), Enzimas e Agentes de tratamento da farinha (E300, E920)], Margarina Vegetal, Recheio de maçã [Maças desidratadas, Açúcar, Amido modificado E1414, Ácido Cítrico, Aroma (com componentes naturais)], Levedura e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho
Odor: Característico
Sabor: Maçã

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovo e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

GUARDANAPO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado com creme de pasteleiro

INGREDIENTES

Ovo pasteurizado, Água, Clara de Ovo pasteurizada, Açúcar, Farinha de trigo, Preparado em pó [Açúcar, Amido modificado, Dextrose, Soro de leite, Espessante (E401), Regulador de acidez (E341), Conservantes (E200, E202), Antiaglomerante (E551), Aromas e Corantes (E171, E102, E110)] e Preparado em pó [Amido de milho, Açúcar, Emulsionantes: Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E471), Ésteres lácticos de mono e diglicéridos (E472b), Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos (E477), Estearoil-lactato de cálcio (E482), Maltodextrina, Soro de Leite em pó, Leite desnatado em pó, Levedantes químicos: Bicarbonato de sódio (E500ii), Pirofosfato ácido de sódio (E450i), Fosfato de cálcio (E341), Farinha de soja tostada, sal, Corante: Beta-caroteno (E160a(ii)), Aromatizante: Vanilina.]

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Beje
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Ovos, Glúten, Leite, Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

JESUÍTA COM AMÊNDOA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada, recheado com creme de ovo e coberto com amêndoa

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Creme de ovo [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Margarina vegetal, Água, Amêndoa, Canela e sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Ovo e amêndoa

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovo e amêndoa

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, à amêndoa, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

JESUÍTA COM CAPA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada, recheado com creme de ovo e coberto de açúcar

INGREDIENTES

Creme de ovo [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Farinha de trigo, Açúcar, Água, Clara de ovo pasteurizada e Sal

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Ovo

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten e Ovo

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

MIL FOLHAS DE CAFÉ

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada recheado com creme russo, coberto de açúcar e café

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Ingrediente composto [Açúcar, Xarope de glucose e Água], Margarina vegetal, Água, Nata pasteurizada, Açúcar, Chocolate [Açúcar, Gordura vegetal hidrogenada, Cacau desengordurado em pó, Emulsionante (Lecitina de soja), e Aroma vanilina], Preparado e pó [Açúcar, Amido, Leite em pó magro, Lactose, Regulador de acidez (E263), Espessantes (E102, E110), Sal refinado, Aroma de síntese] e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro e escuro
Odor: Característico
Sabor: Café

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, à soja, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

MIL FOLHAS

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada recheado com creme de pasteleiro

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Ingrediente composto [Açúcar, Xarope de glucose e Água], Margarina Vegetal, Água, Açúcar, Preparado em pó [Açúcar, Amido, Leite em pó magro, Lactose, Regulador de acidez (E263), Espessantes (E102, E110), Sal refinado, Aroma de síntese], Chocolate [Açúcar, Gordura vegetal hidrogenada, Cacau desengordurado em pó, Emulsionante (Lecitina de soja), e Aroma vanilina] e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Branco e castanho
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, à soja, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

NEVÃO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado com coco

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Preparado em Pó [Coco ralado, Açúcar, Amido modificado, Clara de ovo em pó, Corantes (E160a e E102), Aroma], Água, Açúcar, Ingrediente Composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Levedura e Coco ralado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Branco
Odor: Característico
Sabor: Coco

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PALMIER COBERTO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada coberto com creme de ovo e chocolate

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Creme de Ovo [Açúcar, Ovos, Xarope de glucose, Água, Amido de milho, Conservante (E-200), Corantes (E-120, E-110, E-124)], Margarina vegetal, Chocolate [Açúcar, Óleo vegetal, Cacau desengordurado em pó, Amido modificado, Gordura vegetal, Emulsionante: Lecitina de soja, massa de avelã, Aroma e Aroma vanilina], Água e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Amarelo e castanho
Odor: Característico
Sabor: Ovo e chocolate

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos, Soja e produtos à base de soja, Frutos de casca rija (avelã)

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, à soja, a frutos de casca rija (avelã) e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PALMIER DUPLO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada recheado com creme de pasteleiro e coberto parcialmente de chocolate

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Margarina vegetal, Água, Chocolate [Açúcar, Gordura vegetal hidrogenada, Cacau desengordurado em pó, Emulsionante (Lecitina de soja), e Aroma vanilina], Preparado em pó [Açúcar, Amido de batata modificado, Leite em pó magro, Lactose, Gelificante (E407), Estabilizantes (E263 e E450iii), Sal, Aroma, Corantes (E102 e E110)], Açúcar e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro e escuro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Soja e produtos à base de soja, Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia à soja, ao leite e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PALMIER

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Margarina vegetal, Água, Açúcar e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes celíacos e diabéticos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PÃO DE LEITE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Açúcar, Ingrediente Composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Levedura e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PARRA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo de massa folhada recheado com creme russo

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Margarina vegetal, Nata, Água, Açúcar, Preparado em pó [Açúcar, Amido de batata modificado, Leite em pó magro, Lactose, Gelificante (E407), Estabilizantes (E263 e E450iii), Sal, Aroma, Corantes (E102 e E110)] e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho clara
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PASTEL DE FEIJÃO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado

INGREDIENTES

Açúcar, Ovo pasteurizado, Farinha de trigo, Água, Coco ralado, Óleo vegetal e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro e branco
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten e Ovo

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PASTEL DE NATA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado

INGREDIENTES

Leite, Açúcar, Farinha de trigo, Água, Margarina Vegetal, Gema pasteurizada, Ovo pasteurizado, Amido e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Amarelo e castanho
Odor: Característico
Sabor: Suí Generis

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovo e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

QUEIJADA DE LEITE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo húmido

INGREDIENTES

Leite (50%), Açúcar, Farinha de trigo, Ovo pasteurizado e Margarina vegetal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Amarelo
Odor: Característico
Sabor: Leite

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovo e Leite

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

QUEIJADA DE REQUEIJÃO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo recheado com recheio de requeijão

INGREDIENTES

Requeijão, Açúcar, Ovo pasteurizado, Farinha de trigo, água, Óleo vegetal e Sal.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Requeijão
Sabor: Requeijão

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Leite e Ovos

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupos sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao leite, ao ovo, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

QUEQUE DE CENOURA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo seco

INGREDIENTES

Preparado em Pó [Açúcar, Farinha de trigo, Gordura vegetal hidrogenada, Amido modificado, Sólidos lácteos, Cenoura desidratada, Levedantes químicos (E450, E500), Glúten de trigo, Emulsionante (E471), Espessante (E415) e Corante (E110)], Ovo pasteurizado, Óleo vegetal e Água.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Laranja
Odor: Característico
Sabor: Cenoura

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos, leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

QUEQUE COM PASSAS

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Bolo seco

INGREDIENTES

Preparado em Pó [Farinha de trigo, Açúcar, Amido de trigo, Soro de leite, Levedantes químicos: E450 e E500, Sal, Aroma, Corante E160a], Ovo pasteurizado, Óleo vegetal, Água e Sultanas.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos e produtos à base de ovos, leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)

PÚBLICO ALVO

População em geral, exceto grupo sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, diabéticos e doentes celiacos

- SALGADOS

- 1.4** -Salgados – deverá ser anexada à proposta a ficha técnica de todos os salgados a fornecer.
- 1.5** -Pão com chouriço – deverá ser anexada à proposta a ficha técnica.
- 1.6** -Bola de carne, pasteis de bacalhau, croquetes, rissóis de camarão, e pizza de carne (fatia).
- 1.7** -Todos os salgados deverão obedecer às características das fichas técnicas que se passam a listar:

DESIGNAÇÃO COMERCIAL
ALMOFADA DE CARNE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Salgado recheado com carne de novilho e suíno

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Carne de novilho (20%), Carne de suíno (10%), Água, Ovo pasteurizado, Margarina vegetal, Fermento, Cebola, Sal, Azeite, Chouriço, Especiarias, Alho e Gema pasteurizada.

UNIDADE DE VENDA

Unidade / Kg para almofadas miniatura

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Carne e especiarias

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos, Lactose, Soja e Aipo

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes Celíacos, pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e ao aipo

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

BEIRÃO

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Salgado recheado com fiambre e chourição

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Fiambre (23%), Água, Chourição (18%), Açúcar, Ingrediente Composto [Óleos vegetais, Óleos vegetais hidrogenados, Dextrose, Sal, Emulsificantes (E472, E481), Corante 106A, Agente de tratamento da farinha (E300)], Levedura e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade / Kg para beirões miniatura

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho
Odor: Característico
Sabor: Fiambre e chourição

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

180 dias

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Lactose, Soja e Ovos

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas alérgicas ao leite, à soja, aos ovos e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

EMPADA

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Salgado de massa folhada recheado com carne de aves

INGREDIENTES

Carne de aves (45%), Farinha de trigo, Água, Margarina vegetal, Sal, Cebola, Azeite, Especiarias, Alho e Ovo pasteurizado.

UNIDADE DE VENDA

Unidade / Kg para empadas miniatura

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Carne e especiarias

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Ovos, Leite e Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia ao ovo, ao leite, à soja e doentes celíacos

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

FOLHADO DE CARNE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Salgado de massa folhada recheado com carne de novilho e suíno

INGREDIENTES

Farinha de trigo, Água, Carne de novilho (10%), Carne de suíno (5%), Cebola, Sal, Azeite, Chouriço, Especiarias e Alho.

UNIDADE DE VENDA

Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Carne e especiarias

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten, Lactose, Soja e Aipo

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes Celíacos e pessoas com alergia ao leite, à soja e ao aipo

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PIZZA DE CARNE

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pizza recheada com produtos à base de carne

INGREDIENTES

Queijo Mozzarella, Água, Farinha de trigo, Cogumelos, Bacon, Chouriço, Preparado em pó [Farinha de trigo, Sal, Soro em pó, Farinha de malte, Emulsionante (E471), Leite em pó, Açúcar, Ervas aromáticas, Emulsionante (E473e), Ácido ascórbico, Enzimas], Preparado em pó [Ervas aromáticas, Sacarose, Amido, Glucose, Melhorante, de sabor (E621), Agente (E412, E415), Sal, Corante (vegetal concentrado de beterraba vermelha)] e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Fatia / Unidade

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolores) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Característico
Odor: Característico
Sabor: Produtos à base de carne e especiarias

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Leite e Soja

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas alérgicas ao leite e à soja

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PIZZA DE FRUTOS DO MAR

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pizza recheada com frutos do mar

INGREDIENTES

Queijo mozzarella, Água, Farinha de trigo, Miolo de camarão, Fiambre, Cogumelos, Delícias do mar, Preparado em pó [Farinha de trigo, Sal, Soro em pó, Farinha de malte, Emulsionante (E471), Leite em pó, Açúcar, Ervas aromáticas, Emulsionante (E473e), Ácido ascórbico, Enzimas], Preparado em pó [Ervas aromáticas, Sacarose, Amido, Glucose, Melhorante, de sabor (E621), Agente (E412, E415), Sal, Corante (vegetal concentrado de beterraba vermelha)] e Levedura.

UNIDADE DE VENDA

Fatia / Unidade

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Estado Físico: Sólido
Cor: Característico
Odor: Característico
Sabor: Frutos do mar e especiarias

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Temperatura entre 0 e 5 °C

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Leite, Crustáceos, Soja, Ovos e Peixe

PÚBLICO ALVO

População em geral

GRUPOS SENSÍVEIS

Pessoas com alergia à soja, ao leite, ao ovo, ao peixe e a crustáceos

LOTE 2 - PÃO

2.1 Pão meio integral "tipo 70" em unidades de 50 gr – embalado individualmente e com as seguintes características em termos técnicos:

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

PAPOSSECO / CARCAÇA INTEGRAL

CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA

Pão Integral

INGREDIENTES

Farinha de Trigo, Água, Levedura, Sal e Melhorante

UNIDADE DE VENDA

Unidades de 50 Gr.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos Totais (30 °C): $\leq 10^5$ UFC / g
Enterobacteriaceae spp: $\leq 10^2$ UFC / g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ UFC / g
Salmonella spp: Ausência UFC / 25g
Listeria monocytogenes: $\leq 10^2$ UFC / g
Fungos (Bolors) e Leveduras: $\leq 10^2$ UFC / g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Sólido
Cor: Castanho claro
Odor: Característico
Sabor: Característico

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg.(CE) n.º 852/2004 e Reg.(CE) n.º 1441/2007

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Local Seco e Fresco

PRAZO DE VALIDADE

Produto do dia

MODO DE UTILIZAÇÃO

Pronto a consumir

ALERGÉNEOS

Glúten

PÚBLICO ALVO

População em geral excepto grupos sensíveis

GRUPOS SENSÍVEIS

Doentes Celíacos

– PÃO DE FORMA

2.2 Pão em unidades de kg fatiado.

- Os produtos são entregues conforme as necessidades do serviço e de forma faseada nas diferentes unidades alimentares a designar pelos SASUBI