



---

CÂMARA MUNICIPAL

**PROCESSO DE CONCURSO PÚBLICO  
62/2021**

**AQUISIÇÃO DE BENS**

---

**== AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES (FRUTAS E LEGUMES) ==**

**CADERNO DE ENCARGOS**



## CÂMARA MUNICIPAL

### ÍNDICE

#### PARTE I

##### CLÁUSULAS DO CONTRATO

|                                                                        | Pág. |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Cláusula 1.ª – Objeto                                                  | 3    |
| Cláusula 2.ª – Preço base                                              | 3    |
| Cláusula 3.ª - Contrato                                                | 3    |
| Cláusula 4.ª – Prazo                                                   | 4    |
| Cláusula 5.ª - Obrigações principais do fornecedor                     | 4    |
| Cláusula 6.ª - Conformidade e operacionalidade dos bens                | 5    |
| Cláusula 7.ª - Entrega dos bens objeto do contrato                     | 6    |
| Cláusula 8.ª - Inspeção                                                | 6    |
| Cláusula 9.ª - Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias           | 7    |
| Cláusula 10.ª - Garantia técnica                                       | 7    |
| Cláusula 11.ª - Objeto do dever de sigilo                              | 8    |
| Cláusula 12.ª – Prazo do dever de sigilo                               | 8    |
| Cláusula 13.ª - Preço contratual                                       | 8    |
| Cláusula 14.ª - Condições de pagamento                                 | 9    |
| Cláusula 15.ª - Penalidades contratuais                                | 9    |
| Cláusula 16.ª - Força maior                                            | 10   |
| Cláusula 17.ª - Resolução por parte do Município de Oliveira de Frades | 11   |
| Cláusula 18.ª - Resolução por parte do fornecedor                      | 11   |
| Cláusula 19.ª – Caução                                                 | 11   |
| Cláusula 20.ª – Seguros                                                | 12   |
| Cláusula 21.ª - Foro competente                                        | 12   |
| Cláusula 22.ª – Comunicações e notificações                            | 12   |
| Cláusula 23.ª - Contagem dos prazos                                    | 13   |
| Cláusula 24.ª – Proteção de dados                                      | 13   |
| Cláusula 25.ª - Legislação aplicável                                   | 13   |

#### PARTE II

##### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(15,62)



## CÂMARA MUNICIPAL

### PARTE I

#### CLÁUSULAS DO CONTRATO

##### Cláusula 1.ª

###### **Objeto**

O Presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento por concurso público que tem por objeto principal a **“Aquisição de produtos alimentares (frutas e legumes)”**, nos termos e de acordo com as especificações constantes na Parte II do presente Caderno de Encargos.

##### Cláusula 2ª

###### **Preço Base**

1. O preço base do contrato, i.e., o montante máximo que o Município de Oliveira de Frades se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto durante todo o seu período de vigência, não poderá exceder **63 318,20 euros** (sessenta e três mil trezentos e dezoito euros e vinte cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. O preço base fixado para o presente procedimento concursal foi calculado tendo em conta os custos médios unitários de prestações do mesmo tipo adjudicadas em anteriores procedimentos promovidos pela autarquia, nomeadamente através de consulta prévia, e de ajuste direto em regime geral e simplificado.

##### 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 elementos:
  - a) 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;
  - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
  - c) O presente Caderno de Encargos;



## CÂMARA MUNICIPAL

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, revisto e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto e pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio, adiante designado simplesmente por CCP – (Código dos Contratos Públicos), e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal. *Esta disposição apenas é aplicável quando o contrato for reduzido a escrito (cfr. Artigos 94º e 95º do CCP e ulteriores alterações).*

### Cláusula 4.ª

#### Prazo

O contrato produz efeitos a partir do primeiro dia útil seguinte à data da sua assinatura e mantém-se em vigor pelo prazo de treze meses, 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, ou até ser esgotado o valor contratual (consoante o que ocorrer primeiro).

### Cláusula 5.ª

#### Obrigações principais do fornecedor

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos decorrem para o adjudicatário, as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, com idênticas características **às constantes nas fichas técnicas**, sendo o transporte dos mesmos da responsabilidade do fornecedor;

b) Cumprimento de todos os requisitos legais aplicáveis às regras de qualidade, higiene e segurança alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição de bens alimentares, assim como rotulagem, em particular as constantes nos Regulamentos (CE) 852 e 853 de 2004, bem como respetivos atos modificativos; Regulamento (CE) 178 de 2002, bem como respetivos atos modificativos; Decreto-Lei n.º



## CÂMARA MUNICIPAL

26/2016 e o Regulamento (CE) 1169 de 2011, bem como respetivos atos modificativos;

**c)** Obrigação de garantia dos bens objeto do presente concurso, reservando-se o Município de Oliveira de Frades, de, sempre que os produtos solicitados não se encontrem em perfeitas condições de higiene e validade ou quando forem fornecidos produtos diferentes dos solicitados, proceder à sua devolução tendo o fornecedor que assegurar a sua substituição no prazo de 8 horas, contados da notificação, por parte do Município;

**d)** O fornecedor é responsável perante o Município de Oliveira de Frades pela qualidade e condições higiossanitárias do fornecimento dos bens objeto de contrato, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos, em casos de intoxicação alimentar;

**e)** Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível a aquisição dos bens objeto deste procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

**f)** Prestar de forma correta e fidedigna todas as informações referentes às condições em que é efetuada a aquisição dos bens, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias.

**2.** A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à aquisição dos bens, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

### Cláusula 6.ª

#### **Conformidade e operacionalidade dos bens**

**1.** O fornecedor obriga-se a entregar ao Município de Oliveira de Frades os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte II, ao presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.

**2.** Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.

**3.** É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias respetivas, no que respeita à conformidade dos bens, com o contrato.



## CÂMARA MUNICIPAL

4. O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

### Cláusula 7.ª

#### **Entrega dos bens objeto do contrato**

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues parcialmente, mediante pedido prévio dos serviços responsáveis deste município, nas instalações do Centro Escolar de Oliveira de Frades, sito na Avenida Monsenhor Celso Tavares da Silva – Olheirão - Oliveira de Frades, nas datas e horários a seguir indicados:

- a) Entregas diárias entre as 7h45 e as 8h, ao longo de todo o ano;
- b) Entregas pontuais durante o próprio dia, em horário diferente do anteriormente mencionado, em caso de necessidade de alteração de ementa, alteração do número de participantes em projetos letivos ou municipais, ou qualquer outra situação em que tal se justifique.

2. O fornecedor/adjudicatário é responsável pelo transporte dos bens, devendo ser assegurados durante o mesmo o cumprimento das regras higiénico-sanitárias exigíveis legalmente pela legislação em vigor;

3. Com a entrega dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para a entidade adjudicante, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o cocontratante.

4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato são da responsabilidade do cocontratante.

### Cláusula 8.ª

#### **Inspeção**

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, a entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades que foram definidas para o presente procedimento concursal e se reúnem as



## CÂMARA MUNICIPAL

características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na **Parte II do presente Caderno de Encargos** e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2. Durante a fase de inspeção a que se refere o número anterior, o fornecedor deve prestar ao Município de Oliveira de Frades toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

### Cláusula 9.ª

#### **Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias**

1. No caso da inspeção prevista na cláusula anterior não se comprovar a total operacionalidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos na **Parte II do Caderno Encargos**, a entidade adjudicante deve disso informar, por escrito, o fornecedor.

2. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela entidade adjudicante, à troca ou substituição necessárias para garantir a qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

3. Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

### Cláusula 10.ª

#### **Garantia técnica**

Os bens objeto do presente concurso, terão o prazo de garantia fixado pelo co-contratante que, em caso de desconformidade, se obriga à sua substituição no prazo determinado pela CMOF - Câmara Municipal de Oliveira de Frades suportando todos os acréscimos de encargos associados e sem prejuízo da aplicação das restantes penalidades previstas na cláusula 15ª do presente Caderno de Encargos.



---

**CÂMARA MUNICIPAL**

**Cláusula 11.ª**

**Objeto do dever de sigilo**

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

**Cláusula 12.ª**

**Prazo do dever de sigilo**

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos à entidade adjudicante.

**Cláusula 13.ª**

**Preço contratual**

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.



## CÂMARA MUNICIPAL

### Cláusula 14.ª

#### Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município de Oliveira de Frades, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção 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 a entrega dos elementos a desenvolver pelo fornecedor ao abrigo do contrato.
3. Em caso de discordância por parte do Município de Oliveira de Frades, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de cheque ou transferência bancária.

### Cláusula 15.ª

#### Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Oliveira de Frades pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
  - a) Pelo incumprimento das datas e prazos de previstos no presente caderno de encargos, até 5% do valor do contrato.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 5% do preço contratual.
3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo do n.º 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a resolução do contrato.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
5. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.



## CÂMARA MUNICIPAL

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

### Cláusula 16.ª

#### **Força Maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de quaisquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitam 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 razoavelmente 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. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;



## CÂMARA MUNICIPAL

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

### Cláusula 17.ª

#### **Resolução por parte do Município de Oliveira de Frades**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor.

### Cláusula 18.ª

#### **Resolução por parte do fornecedor**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses, excluindo juros.

2. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

### Cláusula 19.ª

#### **Caução**

1. Não haverá lugar a prestação de caução de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 88.º do CCP.



## CÂMARA MUNICIPAL

2. Não se procederá à retenção em cada uma das importâncias que o adjudicatário tiver a receber, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 88.º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e ulteriores alterações.

### Cláusula 20.ª

#### **Seguros**

1. É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contratos de seguro todos os riscos que possam inviabilizar ou prejudicar o fornecimento dos bens objeto do presente contrato, devendo nomeadamente recorrer à cobertura de contratos de seguros dos seguintes riscos:

- A obrigação de indemnizar terceiros.

2. O Município de Oliveira de Frades pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la dentro do prazo indicado.

### Cláusula 21.ª

#### **Foro competente**

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu, com expressa renúncia a qualquer outro.

### Cláusula 22.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 CCP, 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.



---

**CÂMARA MUNICIPAL**

**Cláusula 23.ª**

**Contagem dos prazos**

1. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

**Cláusula 24.ª**

**Proteção de dados**

1. O tratamento de dados pessoais obedecerá ao disposto no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins decorrentes do presente contrato;

2. As partes obrigam-se durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar todos e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento por força do presente contrato;

3. Os dados pessoais a que o adjudicatário tenha acesso ou abrigo do presente contrato serão tratados na estrita observância e nos termos do Regulamento Geral de Proteção de Dados;

4. O adjudicatário compromete-se a não copiar, reproduzir, adaptar, difundir, transmitir ou divulgar quaisquer informações ou dados referentes a terceiros que tenha tido conhecimento por força do presente contrato.

**Cláusula 25.ª**

**Legislação aplicável**

O contrato é regulado pela CCP - Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação e demais legislação aplicável.



---

**CÂMARA MUNICIPAL**

Paços do Município, 12 de novembro de 2021

O Presidente da Câmara Municipal,

**JOÃO CARLOS  
FERREIRA VALÉRIO**

Assinado de forma digital  
por JOÃO CARLOS FERREIRA  
VALÉRIO  
Dados: 2021.11.12 11:59:12 Z

(João Carlos Ferreira Valério – Dr.)

**(Documento assinado digitalmente através de assinatura eletrónica, mediante utilização de certificado de assinatura eletrónica qualificada)**



CÂMARA MUNICIPAL

**PARTE II**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**NOTA PRÉVIA:** As eventuais referências a marcas, produtos ou equipamentos são apresentadas a título meramente indicativo de qualidade pretendida, devendo entender-se sempre associadas ao termo **“ou equivalente”**.

| Descrição                       | Qt    | Unidade |
|---------------------------------|-------|---------|
| Abacaxi                         | 2     | kg      |
| Abóbora                         | 80    | kg      |
| Agriões                         | 50    | molho   |
| Alface                          | 1400  | kg      |
| Alhos secos de 1ª               | 320   | kg      |
| Alhos Descascados               | 6     | kg      |
| Alperces (tamanho médio)        | 2     | kg      |
| Ameixa                          | 2     | kg      |
| Amoras                          | 2     | kg      |
| Banana                          | 4200  | kg      |
| Batata Consumo (tamanho grande) | 15000 | kg      |
| Beterraba                       | 90    | kg      |
| Caldo verde cortado             | 120   | kg      |
| Castanha (tamanho grande)       | 2     | kg      |
| Cebolas Grandes                 | 6000  | kg      |
| Cenouras de 1ª                  | 6720  | kg      |
| Cerejas                         | 480   | kg      |
| Clementina (calibre 2)          | 2020  | kg      |
| Courgette                       | 480   | kg      |
| Couve Coração de Boi            | 20    | kg      |
| Couve Lombardo                  | 400   | kg      |
| Couve Roxa                      | 100   | kg      |
| Espinafres                      | 100   | molho   |
| Feijão catarino                 | 60    | kg      |
| Feijão frade                    | 240   | kg      |
| Feijão verde                    | 60    | kg      |



## CÂMARA MUNICIPAL

|                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| Grão de bico extra        | 200  | kg    |
| Kiwi (tamanho grande)     | 600  | kg    |
| Laranja (calibre 7)       | 4500 | kg    |
| Limão (tamanho médio)     | 20   | kg    |
| Maçã Golden 65/70         | 2000 | kg    |
| Maçã Gala 65/70           | 4000 | kg    |
| Maçã Gala 70/75           | 120  | kg    |
| Mamão                     | 2    | kg    |
| Manga Avião               | 2    | kg    |
| Maracujá                  | 2    | kg    |
| Melancia                  | 800  | kg    |
| Melão                     | 600  | kg    |
| Meloa                     | 600  | kg    |
| Mirtilos                  | 2    | kg    |
| Morangos (tamanho grande) | 600  | kg    |
| Nabiças                   | 12   | Molho |
| Nabos (tamanho grande)    | 210  | Molho |
| Nectarinas AA             | 335  | kg    |
| Papaia                    | 2    | kg    |
| Pêra Rocha 60/65          | 2600 | kg    |
| Pêssegos AA               | 580  | kg    |
| Phisalys                  | 2    | kg    |
| Pimento                   | 20   | kg    |
| Salsa                     | 75   | Molho |
| Tangerinas (calibre 2)    | 200  | kg    |
| Tomate de 1ª              | 1700 | kg    |
| Tomate Rama de 1ª         | 450  | kg    |
| Uvas (tamanho grande)     | 600  | kg    |
| Nozes (tamanho grande)    | 2    | kg    |

### 1. REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- Os bens objeto do presente concurso deverão possuir os requisitos técnicos e específicos de acordo com a descrição que consta no mapa atrás mencionado e no presente caderno de encargos.
- Na data de receção pela CMOF – Câmara Municipal de Oliveira de Frades, todos os produtos devem estar dentro da validade de acordo com a lei aplicável.
- Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para



## CÂMARA MUNICIPAL

consumo, a CMOF reserva o direito de recusar qualquer bem que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados pela CMOF para cada produto no presente Caderno de Encargos.

- Os produtos objeto deste concurso deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.
- No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos embalados, devem ser fornecidos à CMOF contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo a CMOF recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.
- Relativamente aos cocontratantes de bens alimentares que não tenham nos seus estabelecimentos, sistemas de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema "**HACCP**", a CMOF poderá solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.
- Desde a receção até ao consumo final dos bens, a CMOF procederá ou mandará proceder ao controlo que entender por necessário para averiguação da sua qualidade. Se o resultado do controlo efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo cocontratante.
- Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor.
- Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas para o transporte de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.
- O pessoal que efetua o transporte e a distribuição dos bens, deverá usar vestuário adequado aos bens a transportar, em perfeito estado de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene pessoal.



## CÂMARA MUNICIPAL

### 2. CARATERÍSTICAS DOS BENS (FRUTAS E LEGUMES FRESCOS)

#### ANANÁS

##### I. ÂMBITO

Frutos respeitante às variedades de Ananas comosus que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

##### II. DEFINIÇÃO

Ananás e abacaxi — frutos da planta Ananas comosus pertencente à família das Bromeliaceae.

##### III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;
- Sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos; = Sem ferimentos nem defeitos na epiderme; n Coroa (conjunto de folhas inseridas no topo do fruto) com aspeto fresco, de dimensão entre 1/3 e 1/2 do comprimento do fruto e supressão do meristema apical com cicatrização perfeita do corte;
- Pedúnculo entre 2 a 4 cm e com secção do corte limpa e desinfetada com um fungicida autorizado; " Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

##### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre.

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto e uma boa ventilação no interior da embalagem;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não



## CÂMARA MUNICIPAL

possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

- As embalagens devem ser constituídas de maneira que os frutos sejam isolados uns dos outros;
- O emprego de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado em função do comprimento e do maior diâmetro da secção equatorial.

Calibre mínimo:

- Comprimento mínimo - 16 cm.
- Secção mínima - 11 cm.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Não existem tolerâncias para frutos que não apresentem as características exigidas de calibre e qualidade;
- A diferença de peso entre o fruto maior e o menor na mesma embalagem não pode exceder 300 gr;
- O peso líquido de cada embalagem de 6 frutos não pode ser inferior a 6 kg.

## BANANA

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades de Musa Spp. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Banana — Fruto das variedades do género Musa.

### III. CARATERÍSTICAS

As bananas devem ser:

- Inteiras;
- Firmes;
- Sãs;
- Ficam excluídos os frutos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os



## CÂMARA MUNICIPAL

tornar impróprios para consumo;

- Limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas;
- Isentas de ataques de parasitas;
- Com o pedúnculo intato, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação;
- Isentas de malformações e de curvatura anormal dos frutos;
- Isentas de contusões;
- Isentas de danos devidos a baixas temperaturas;
- Isentas de humidade exterior anormal;
- Isentas de qualquer odor e/ou sabor estranhos;
  - ✓ O desenvolvimento e o estado de maturação das bananas devem permitir-lhes: suportar o transporte e a manipulação e chegar num estado satisfatório ao local de destino, a fim de alcançarem um grau de maturação adequado após amadurecimento.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos frutos;
- É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente de papéis ou selos com indicações comerciais desde que a impressão ou rotulagem seja efetuada com uma tinta ou uma cola não tóxica;
- As bananas são apresentadas em pencas e em porções de pencas de, no mínimo, quatro frutos;
- É admitida, por embalagem, a falta de dois dedos por penca, no máximo, desde que o pedúnculo não tenha sido arrancado mas sim seccionado com precisão, sem provocar ferimentos nos frutos vizinhos;
- É admitida a utilização por fileira de, no máximo, uma porção de penca com três



## CÂMARA MUNICIPAL

frutos com as mesmas características dos restantes frutos da embalagem.

### V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelos seguintes parâmetros:

- Comprimento do fruto (expresso em cm), medido ao longo da face convexa, desde o ponto de inserção do pedúnculo até ao ápice;
- Espessura (expressa em mm), ou seja, a distância entre as faces laterais do fruto, medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal;
- Comprimento mínimo — 20 cm.
- Espessura mínima - 34 mm.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - Em cada embalagem, 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - Em cada embalagem, 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo; a diferença entre o fruto menor e maior não pode exceder 2 cm.

## LARANJAS E TANGERINAS

### I. ÂMBITO

Frutos de plantas pertencentes ao género Citrus da família Rutaceae que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Laranja - fruto produzido pela laranjeira (Citrus Sinensis)

Tangerina - fruto produzido pelas árvores de Citrus reticulata

Clementina - fruto produzido pelas árvores de Citrus reticulata

### III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de danos e/ou alterações externas e internas provocados pela geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Teor mínimo de sumo e coloração (teor mínimo em relação ao peso total do fruto):
  - ✓ 30%;
  - ✓ Admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder 1/5 da superfície do fruto.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

#### LARANJAS:

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitado a 5 mm.

Calibre — 77 / 88 mm (calibre n.º 4)

#### TANGERINAS:

Calibre — 63 / 74 mm (calibre 1-X)

### VI. TOLERÂNCIAS



## CÂMARA MUNICIPAL

### LARANJAS:

Não existe tolerância para frutos que se encontrem fora das características exigidas de calibre e qualidade.

### TANGERINAS:

- Qualidade — 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre — 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

### KIWI

#### I. ÂMBITO

Fruto respeitante aos kiwis das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch e de *Actinidia deliciosa*, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Kiwi — Fruto das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch e de *Actinidia deliciosa*.

#### III. CARACTERÍSTICAS

- Inteiros (mas sem pedúnculo);
- Sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isentos de matérias estranhas visíveis;
- Isentos de parasitas;
- Praticamente isentos de ataques de parasitas;
- Suficientemente firmes; nem moles, nem enrugados, nem ensopados de água;
- Bem formados, sendo excluídos os frutos deformados, duplos ou múltiplos;
- Isentos de humidades exteriores anormais;
- Isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos kiwis devem permitir-lhes:

- Suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos, e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas kiwis da



## CÂMARA MUNICIPAL

mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- Os kiwis devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar quaisquer alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola, nem defeitos da epiderme;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso dos frutos e deve ser de, no mínimo, 85gr.

- A diferença de peso entre o fruto maior e o fruto mais pequeno em cada embalagem não deve exceder 15 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características pretendidas;
- Calibre - 5 %, em número ou em peso, de kiwis não conformes com as exigências pretendidas.

## LIMÃO

### I. ÂMBITO

Frutos de plantas pertencentes ao género Citrus Limon que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Limão - Fruto do limoeiro (Citrus limon), árvore da família das Rutáceas.

### III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem



## CÂMARA MUNICIPAL

impróprios para consumo;

- Isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de danos e/ou alterações externas e internas provocados pela geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Teor mínimo de sumo e coloração (teor mínimo em relação ao peso total do fruto):
  - ✓ 25%;
  - ✓ Admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder 1/5 da superfície do fruto.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

Calibre mínimo — 50 mm

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade — 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.



## CÂMARA MUNICIPAL

### MANGA

#### I. ÂMBITO

Frutos das variedades de Mangifera indica L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Manga - Frutos de Mangifera indica L. árvore frutífera da família Anacardiaceae.

#### III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Sem ferimentos nem defeitos de forma alongada na epiderme como sejam manchas negras;
- Isentos de matéria estranha visível, parasitas e danos provocados pelos mesmos;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Isentos de danos causados pelo frio;
- Com o adequado grau de desenvolvimento que permita a continuação do processo de maturação, o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre.
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

#### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso dos frutos.



## CÂMARA MUNICIPAL

Calibre mínimo — 350 gr.

A diferença de calibre entre o fruto maior e o menor não pode exceder, em cada embalagem, 75 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

## MAÇÃ

### I. ÂMBITO

Fruto de árvores da família Rosaceae, pertencentes ao género *Malus* Spp L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Maçã - Frutos das macieiras, árvores da família Rosaceae, pertencentes ao género *Malus* Spp.

### III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção



## CÂMARA MUNICIPAL

conveniente do produto;

- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

- Calibre mínimo - 75/80 mm

### VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

## MELOA

### I. ÂMBITO

Frutos da subespécie *Cucumis melo cantalupensis* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Melo — Variedade de melão arredondado e enrugado, fruto de uma subespécie de *Cucumis melo* L., *Cucumis melo cantalupensis* L.

### III. CARACTERÍSTICAS

As meloas devem ser:

- Inteiras, sãs e sem defeitos na casca que prejudiquem a apresentação comercial dos frutos;
- Limpas, isto é, isentas de terra, todas as impurezas e de resíduos de produtos de tratamento;
- Isentas de queimaduras devidas ao sol;
- Firmes, não rebentadas nem rachadas;
- Desprovidas de humidade exterior anormal;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- As meloas devem ter sido cuidadosamente colhidas e o estado de maturação deve ser tal que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservarem-se em



## CÂMARA MUNICIPAL

boas condições até à altura do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;

- O pedúnculo deve apresentar um corte limpo e liso e não exceder 1 cm de comprimento.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas meloa da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não-tóxicas;
- Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola, nem defeitos da epiderme;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso unitário de cada fruto.

Calibre mínimo — 700 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade — 5% de meloas, em cada carga, que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.
- Calibre — 5% de meloas que não apresentem o calibre mínimo.

## PAPAIA

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Carica papaya L., que se destine a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Papaia - Fruto das variedades de Carica papaya L., planta frutífera da família Caricaceae.



## CÂMARA MUNICIPAL

### III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros, firmes e de aspeto fresco;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Sem ferimentos, defeitos na epiderme ou deformações na conformação;
- Isentos de matéria estranha visível, parasitas e danos provocados pelos mesmos;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Isentos de danos causados pelo frio;
- Com o adequado grau de desenvolvimento que permita a continuação do processo de maturação, o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas papaia da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso dos frutos.

Calibre mínimo – 250 gr.

A diferença de calibre entre o fruto maior e o menor não pode exceder, em cada embalagem, 50 gr.



## CÂMARA MUNICIPAL

### VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

### PÊRA

#### I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Pera - Fruto da pereira, árvore do género *Pyrus*.

#### III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;
- Sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Sem ferimentos nem defeitos na epiderme;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita, suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas pera da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.



## CÂMARA MUNICIPAL

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

A diferença de calibre entre os frutos de mesma embalagem é limitada a 5 mm.

- Calibre - 75/80 mm

### VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

## NECTARINAS

### I. ÂMBITO

Frutos de variedades de *Prunus persica* Sieb. e Zucc que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Nectarina - frutos das variedades (cultivares) do pessegueiro (*Prunus persica* Sieb. e Zucc.).

### III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;
- Sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Sem ferimentos nem defeitos na epiderme;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Isentos de humidade exterior anormal ou podridão;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita, suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;



## CÂMARA MUNICIPAL

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

A diferença de calibre entre os frutos de mesma embalagem é limitada a 5 mm.

- Calibre — 75 / 80 (AA) mm

### VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

## UVAS

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Vitis vinífera* L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Uva - Fruto da videira (*Vitis vinífera* L.), arbusto sarmentoso trepador da família Vitaceae.

### III. CARACTERÍSTICAS

Os cachos e os bagos devem ser:

- Sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de sinais visíveis de bolores;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de ataques de parasitas ou doenças;
- Os bagos devem estar inteiros bem conformados e normalmente desenvolvidos;



## CÂMARA MUNICIPAL

- A pigmentação devida ao sol não é considerada defeito;
- Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos;
- O estado de maturação deve ser tal que permita os frutos suportar o transporte e o manuseamento, conservarem-se em boas condições até ao momento do consumo, e responder às exigências comerciais no local de destino.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cachos da mesma origem, variedade, categoria e maturação;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- Os cachos devem ser acondicionados de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso de cada cacho.

- Calibre mínimo 150 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade — 5%, em peso, de cachos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.

- Calibre - 5%, em peso, de cachos que não apresentem o calibre mínimo.

## ABÓBORA

### I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) pertencentes a espécies do género *Curcubita*, como sejam *Curcubita pepo*, *Curcubita moschata* e *Curcubita máxima*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Abóbora - Fruto de plantas rasteiras pertencentes ao género *Curcubita*.

### III. CARATERÍSTICAS

As abóboras devem ser:

- Inteiras;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Sãs;
- Limpas, especialmente isentas de terra, todas as impurezas e de resíduos de produtos de tratamento;
- Firmes;
- Não rebentadas e sem rachas superficiais, cicatrizadas ou não;
- Desprovidas de humidade exterior anormal, bolores e podridões;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- A core o sabor da polpa devem ser típicos da espécie;
- O estado do produto e o grau de maturação devem ser tais que as abóboras possam suportar o transporte e o manuseamento e responder às exigências comerciais no local de destino.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- As embalagens devem estar limpas e isentas de corpos estranhos;
- As abóboras expedidas a granel devem ser isoladas do piso e das paredes dos dispositivos de transporte através de um meio de proteção adequado, novo e limpo e não suscetível de transmitir um gosto ou cheiro anormal ao fruto.

### V. CALIBRAGEM

O calibre mínimo é de 3 quilos.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de abóboras que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre — 5% de abóboras que não apresentem o calibre mínimo.



## CÂMARA MUNICIPAL

### AGRIÃO

#### I. ÂMBITO

Agrião é uma das designações comuns atribuídas aos elementos pertencentes à espécie *Nasturtium officinale*. Esta planta pertencente ao género *Nasturtium*, da família *Brassicaceae* (crucíferas).

#### II. DEFINIÇÃO

Agrião - Plantas de *Nasturtium officinale* R. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

#### III. CARATERÍSTICAS

Os agriões devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigados;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os agriões devem ser apresentados em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas agriões da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

#### V. CALIBRAGEM



## CÂMARA MUNICIPAL

Não se aplica.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade — 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

## ALFACE

### I. ÂMBITO

Variedades de *Lactuca sativa* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Alface — Planta hortícola, da família Cichoriaceae, tipicamente folhosa.

### III. CARACTERÍSTICAS

As alfaces devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigados;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas alfaces da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;



## CÂMARA MUNICIPAL

- O acondicionamento deve ser racional para um dado calibre e uma dada embalagem, isto é sem pressão excessiva;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas às alfaces.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso unitário.

Calibre mínimo — 300 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de peças que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas;
- Calibre — 5% de peças que não apresentem o calibre mínimo.

## ALHO FRANCÊS

### I. ÂMBITO

Variedades de *Allium porrum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Alho francês - Planta hortícola, da família Alliaceae.

### III. CARACTERÍSTICAS

Os produtos devem apresentar-se com as seguintes características:

- Inteiros (esta disposição não se aplica às raízes e à extremidade das folhas que podem ser cortadas);
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras; contudo as raízes podem estar ligeiramente cobertas de terra aderente;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- De aspeto fresco, sem folhas secas ou murchas;
- Sem floração;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma



## CÂMARA MUNICIPAL

eventual lavagem;

- Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os alhos franceses podem ser apresentados alinhados regularmente na embalagem ou em molhos, apresentados ou não em embalagem;
- A parte visível do conteúdo da embalagem ou do molho deve ser representativa do conjunto. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas alhos franceses da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo e por cima da saliência do pé.

Calibre mínimo - 30 mm.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou peso, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.
- Calibre — 5% em número ou peso, que não apresentem o calibre mínimo.

## ALHO SECO

### I. ÂMBITO

Alhos das variedades (cultivares) de *Allium sativum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado seco.

### II. DEFINIÇÃO

Alho - Bolbo da planta de *Allium sativum* L., pertencente à família das Liliáceas.

### III. CARATERÍSTICAS

Os bolbos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os



## CÂMARA MUNICIPAL

tornem impróprios para consumo;

- Limpos, isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de contusões ou cortes;
- Suficientemente secos para suportar o transporte, manuseamento, conservarem-se em boas condições e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de odor e/ou sabor estranhos;
- Com as raízes cortadas rente ao bolbo;
- Sem falta de dentes.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas alhos da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativo do conjunto.

Os alhos devem ser acondicionados de maneira a assegurar uma proteção conveniente dos mesmos.

Os materiais devem ser novos, limpos e de uma natureza que não possa causar alterações externas ou internas nos alhos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo e por cima da saliência do pé.

Calibre mínimo - 30 mm.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou peso, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas;
- Calibre - 5% em número ou peso, que não apresentem o calibre mínimo.

## BATATA

### I. ÂMBITO

**Tubérculos de *Solanum tuberosum* que se destinem ao consumo humano.**

### II. DEFINIÇÃO

Batata e batatinha - tubérculos das variedades de *Solanum tuberosum*, pertencente à família das Solanaceae.



## CÂMARA MUNICIPAL

### III. CARATERÍSTICAS

Tendo em conta as tolerâncias admitidas, os tubérculos, depois de acondicionados e embalados, devem apresentar-se:

- Inteiros, sãos e firmes;
- Bem conformados (e bem encascados no caso da batata de conservação);
- Limpos, isentos de matéria estranha visível nomeadamente terra, adubos e pesticidas;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de insetos (vivos ou mortos) e respetivas picadas;
- Isentos de sarna vulgar profunda (*Streptomyces scabies*) ou sarna pulverulenta (*Spongospora subterranea*);
- Isentos de sarna vulgar superficial (*Streptomyces scabies*) sobre mais de 1/4 da superfície;
- Com uma capacidade de conservação que permita a permanência pelo menos 7 dias em armazém sem entrar em decomposição e/ou putrefação;
- Isentos de defeitos externos ou internos que prejudiquem o seu valor, apresentação comercial ou culinária, tais como:
  - ✓ Roeduras;
  - ✓ Queimaduras pelo gelo ou pelo sol;
  - ✓ Contusões e cortes;
  - ✓ Abrolhos ou grelos;
  - ✓ Manchas esverdeadas que permaneçam após o descasque;
  - ✓ Pinta ferrugenta;
  - ✓ Coração oco ou vidrado;
  - ✓ Podridão seca ou húmida;
  - ✓ Deformações ou más conformações que sejam suscetíveis de provocarem desperdício apreciável após descasque;
  - ✓ Enegrecimento após cozedura e/ou fritura;
  - ✓ Tubérculos desfeitos após cozedura;
  - ✓ Consistência mole ou com excesso de gordura após fritura.
- Os tubérculos terão de ter uma boa apresentação culinária após cozedura.



## CÂMARA MUNICIPAL

- Entende-se por boa apresentação culinária após cozedura tubérculos que se apresentem bem conformados, com coloração uniforme e típica da variedade, não desfeitos nem com filamentos fibrosos á superfície, uniformemente cozidos, no exterior como no interior, e sem manchas de qualquer cor (verdes, castanhas, pretas) nem de qualquer tamanho.
- O desperdício após descasque (manual ou mecânico) não poderá exceder 30% do peso inicial da amostra recolhida para análise.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Nos fornecimentos, o conteúdo de todas as embalagens deve ser homogéneo no que diz respeito à coloração da polpa e epiderme e conter apenas tubérculos da mesma variedade;
- Os tubérculos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, com aberturas que garantam uma ventilação conveniente, limpas e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos mesmos.
- Na rotulagem deverá constar a denominação de venda, constituída pela designação "batata de conservação" ou "batata primor" ou "batata nova", seguida do nome da variedade.

### V. CALIBRAGEM

- As batatas devem estar calibradas, pelo sistema de "malha quadrada";
- Para a batata de conservação e primor o calibre deve situar-se entre 45 mm e 70 mm;
- Para tubérculos que não possuam o calibre mínimo atrás mencionado devido às características morfológicas da variedade, aceitam-se os que tiverem um peso mínimo de 75 gr;
- Em cada embalagem, a diferença de calibre entre o menor e o maior tubérculo não pode exceder 25 mm;
- Para a batatinha, o calibre deve situar-se entre 25 mm e 45 mm.

### VI. TOLERÂNCIAS

QUALIDADE: Em cada embalagem, 3% em peso, de tubérculos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas de qualidade. Não se admite qualquer tolerância para tubérculos atacados de:

- Podridão seca ou húmida;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Míldio;
- Mal murcho;
- Traça ou outros insetos ou larvas dos mesmos.

**CALIBRE:** Em cada embalagem, 3% em peso, de tubérculos que não apresentem o calibre mínimo ou com uma diferença igual ou superior a 25 mm entre o maior e o menor.

### **CALDO VERDE**

#### **I. ÂMBITO**

Variedades de Brassica oleracea L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor cortadas em tiras.

#### **II. DEFINIÇÃO**

Caldo Verde - Folhas das variedades de couve (Brassica oleracea L.) apresentadas em tiras.

#### **III. CARATERÍSTICAS**

As tiras devem apresentar-se:

- Sãs; são excluídas as atingidas por bolores, podridão ou alterações que as tornem impróprias para consumo;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- A zona do corte deve ter aspeto fresco e turgesciente;
- Finas e sem pedaços de talo grossos que prejudiquem a apresentação culinária do produto;
- Isentas de excesso de humidade ou eventualmente líquido de escorrências;
- Limpas ou seja desprovidas de terra ou de qualquer outro substrato e isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentas de lesões provocadas pelo gelo;
- Num estado tal que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

#### **IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO**

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As embalagens devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção



## CÂMARA MUNICIPAL

conveniente do produto;

- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.
- A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

### V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em peso de tiras, que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

## CEBOLA

### I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Allium cepa* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no seu estado inalterado.

### II. DEFINIÇÃO

Cebola - Bolbo da planta de *Allium cepa* L., pertencente à família das Liliáceas.

### III. CARACTERÍSTICAS

Os bolbos devem ser:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações de modo a torná-los impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de danos causados pelo gelo;
- Suficientemente secos para suportar o transporte, manuseamento, conservarem-se em boas condições e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Nos bolbos que se destinem a ser armazenados, as duas primeiras películas exteriores assim como a haste devem estar completamente formadas e secas);



## CÂMARA MUNICIPAL

- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de odor e/ou sabor estranhos;
- A haste deve estar torcida ou apresentar um corte seco e não ultrapassar 4 cm de comprimento.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As cebolas devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente das mesmas;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Calibre mínimo: 70 mm

A diferença de diâmetro entre a cebola mais pequena e a maior, contidas na mesma embalagem, não deve exceder 20 mm.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade — 5% em número ou em peso de cebolas que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso de cebolas que não apresentem o calibre mínimo.

## CENOURA

### I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Daucus carota* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Cenoura - Raiz da planta *Daucus carota* pertencente à família das Apiaceae.

### III. CARATERÍSTICAS

Os produtos devem apresentar-se:

- Inteiros e firmes;



## CÂMARA MUNICIPAL

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isto é, isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Não espigados;
- Não lenhosos;
- Sem bifurcações ou raízes secundárias;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma eventual lavagem;
- Apresentar um estado e um grau de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cenouras da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo ou pelo peso da raiz sem rama.

Calibre mínimo — 20 mm ou 50 gr de peso.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% de peças que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% de peças que não apresentem o calibre mínimo.

## CHEIROS

### I. ÂMBITO

Plantas aromáticas ("cheiros") que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO



## CÂMARA MUNICIPAL

Salsa - Planta herbácea da espécie *Petroselinum crispum*

Coentros - Planta herbácea da espécie *Coriandrum sativum*

Hortelã - Plantas herbáceas das espécies de *Mentha* L.

### III. CARATERÍSTICAS

Devem apresentar-se com as seguintes caraterísticas:

- Sãs; são excluídas as atingidas por bolores, podridão ou alterações que as tornem impróprias para consumo;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescentes;
- Limpas e preparadas ou seja praticamente desprovidas de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigadas;
- Isentas de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cheiros da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

### V. CALIBRAGEM

Não se aplica.



## CÂMARA MUNICIPAL

### VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

### COURGETTE

#### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Cucurbita pepo L. colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Courgette — Fruto das diversas variedades de Cucurbita pepo L., planta pertencente à família das Cucurbitáceas.

#### III. CARACTERÍSTICAS

As courgettes devem apresentar-se:

- Inteiras, incluindo um pedúnculo que pode estar ligeiramente danificado;
- Sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- Isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- Isentas de humidades exteriores anormais;
- Isentas de odores e sabores estranhos;
- Firmes e isentas de cavidades e fendas;
- Numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado das courgetes devem permitir-lhes:
  - ✓ suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
  - ✓ chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

O calibre das courgetes é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):  
Calibre mínimo - 15 cm
- Pelo seu peso:  
Calibre mínimo - 150 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

## COUVE ROXA

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Brassica oleracea colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Couve Roxa - nome vulgar, genérico, das diversas variedades cultivares da espécie Brassica oleracea L. (ou Brassica sylvestris (L.) Mill.) da família das Brassicaceae, a que também pertence o nabo e a mostarda.

### III. CARACTERÍSTICAS

As couves roxas devem apresentar-se:

- Inteiras;
- Sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- Isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Isentas de humidades exteriores anormais;
- Isentas de odores e sabores estranhos;
- Firmes e isentas de cavidades e fendas;
- Numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado da couve roxa deve permitir-lhe:
  - ✓ Suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
  - ✓ Chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

O calibre da couve roxa é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):  
Calibre mínimo - 20 cm
- Pelo seu peso:  
Calibre mínimo - 500 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.



## CÂMARA MUNICIPAL

### ESPINAFRE

#### I. ÂMBITO

Variedades de *Spinacia oleracea* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Espinafre - Vegetal de folhas verdes escuras pertencente à família das Quenopodiáceas. Espécie *Spinacia oleracea* L.

#### III. CARACTERÍSTICAS

Os espinafres devem apresentar-se:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- De aspeto fresco;
- Desprovidos de hastes florais;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Desprovidos de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutos após uma eventual lavagem;
- Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias;
- As folhas devem ter a coloração e aspeto normais para a variedade e época de colheita;
- Para espinafres apresentados em molhos, a parte que compreende a raiz deve ser cortada imediatamente abaixo da base das folhas exteriores;
- O comprimento do pecíolo, para espinafres não apresentados em molhos, não deve exceder 10 cm;
- Não serão aceites espinafres "Nova Zelândia" (*Tetragonia tetragonioides*).

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Os espinafres podem ser apresentados em folhas ou em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas espinafres da mesma origem, variedade e qualidade;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Não é permitido misturar na mesma embalagem espinafres em folhas com espinafres em molhos;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

### V. CALIBRAGEM

O calibre dos espinafres não é obrigatória.

### VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade — 10%, em peso, de espinafres que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.

## GRELOS E NABIÇAS

### I. ÂMBITO

Planta hortícola Brassica rapa L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Parte aérea da planta hortícola Brassica rapa L., em flôr (grelo) e sem Flôr (nabiça), da família Brassicaceae.

### III. CARACTERÍSTICAS

Devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Turgescientes e sem folhas amareladas;
- Limpos e preparados ou seja praticamente desprovidos de todas as folhas sujas de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Não espigados, no caso das nabiças;
- Sem a flor aberta, no caso dos grelos;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- Devem ser apresentados em molhos, devendo o conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter apenas plantas da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos molhos;

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.

### V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

### VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de plantas que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

## LOMBARDO

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de Brassica olerácea colhidos no estado jovem e tenros, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Lombardo — nome vulgar, genérico, das diversas variedades cultivares da espécie Brassica oleraceaL. (ou Brassica sylvestris (L.) Mill.) da família das Brassicaceae, a que também pertence o nabo e a mostarda.

### III. CARATERÍSTICAS

A couve lombarda deve apresentar-se:

- Inteira;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpas e isentas de matérias estranhas visíveis;
- Isentas de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;
- Isentas de humidades exteriores anormais;
- Isentas de odores e sabores estranhos;
- Firmes e isentas de cavidades e fendas;
- Numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes;
- O desenvolvimento e o estado do lombardo deve permitir-lhe:
  - ✓ Suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitas, e
  - ✓ Chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

O calibre da couve lombarda é determinado:

- Pelo seu comprimento (medido entre o ponto de junção com o pedúnculo e a extremidade distal do fruto):  
Calibre mínimo - 40 cm
- Pelo seu peso:  
Calibre mínimo - 1500 gr.

### VI. TOLERÂNCIA

- Qualidade — 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

### NABO

#### I. ÂMBITO

Raízes da planta Brassica rapa L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Nabo - Raiz da planta hortícola, Brassica rapa L. da família Brassicaceae

#### III. CARATERÍSTICAS

Os nabos devem apresentar-se com as seguintes características:

- São; são excluídos os produtos atingidos por bolores, podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Com aspeto fresco;
- Sem rama agregada;
- Limpos e isentos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem ser homogéneo e conter nabos da mesma origem, variedade e qualidade;
- A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos molhos.

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória.

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos.



## CÂMARA MUNICIPAL

### V. CALIBRAGEM

Não se aplica.

### VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% em peso de nabos que não se encontrem em conformidade com as características pretendidas.

## FEIJÃO VERDE

### I. ÂMBITO

Variedades (cultivares) de *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Feijão-verde: Vagens de feijão das variedades (cultivares) de *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L.

### III. CARATERÍSTICAS

O produto deve apresentar-se:

- Inteiro e turgescente;
- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Muito tenro, isento de pergaminho;
- Sem grão nem fio;
- Isento de qualquer defeito;
- Limpo, isto é, isento de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isento de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovido de cheiro ou sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado de desenvolvimento tal que se parta facilmente à mão e que lhe permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas feijão-verde da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;



## CÂMARA MUNICIPAL

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

No que à rotulagem diz respeito e dado tratarem-se de géneros alimentícios muito frescos, frequentemente adquiridos, colhidos/cortados imediatamente antes da entrega, a rotulagem não é obrigatória;

A existir, cada embalagem deve apresentar a rotulagem standard para os demais legumes frescos;

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pela largura máxima da vagem.

Calibre mínimo - 9 mm

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade — 5%, em peso, de feijão-verde que não se encontre em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5%, em peso, de feijão-verde que não apresente o calibre mínimo.

## PEPINO

### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Cucumis sativus* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Pepino — Fruto das diversas variedades de *Cucumis sativus* L., planta pertencente à família das Cucurbitáceas.

### III. CARATERÍSTICA

Os pepinos devem apresentar-se:

- Inteiros, com aspeto fresco;
- Sãos; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos e isentos de matérias estranhas visíveis;
- Isentos de parasitas e de vestígios de ataque dos mesmos;



## CÂMARA MUNICIPAL

- Isentos de humidades exteriores anormais;
- Isentos de odores e sabores estranhos;
- Firmes e isentos de cavidades e fendas;
- Sem gosto amargo e com as sementes tenras,
- O desenvolvimento e o estado dos pepinos devem permitir-lhes:
  - ✓ Suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitos, e
  - ✓ Chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

### V. CALIBRAGEM

O calibre dos pepinos é determinado:

Pelo seu peso unitário:

- ✓ Calibre mínimo - 200 gr.

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

## PIMENTO

### I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) de *Capsicum annuum* L. var. *annuum* que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

### II. DEFINIÇÃO

Pimento - Fruto da planta *Capsicum annuum*, da família *Solanaceae*.



## CÂMARA MUNICIPAL

### III. CARATERÍSTICA

Os produtos devem apresentar-se:

- Inteiros e sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Isentos de queimadura do sol e/ou estragos provocados pelo gelo;
- Isentos de fendas não cicatrizadas;
- Munidos de pedúnculo;
- Limpos, isto é, praticamente isentos de matéria estranha visível e impurezas grosseiras;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- De aspeto fresco e sem deformações ou más conformações que prejudiquem a apresentação comercial do produto;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Apresentar um estado de desenvolvimento que lhes permita suportar o transporte e a manutenção e chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas pimentos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo medido perpendicularmente ao eixo.

Calibre mínimo - 90 mm

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de pimentos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de pimentos que não apresentem o calibre mínimo.



## CÂMARA MUNICIPAL

### TOMATE

#### I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Lycopersicon lycopersicum* L. / *Lycopersicon esculentum* Mill., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

#### II. DEFINIÇÃO

Tomate - fruto das variedades de *Lycopersicon lycopersicum* L. / *Lycopersicon esculentum* Mill., vulgo tomateiro, pertencente à família Solanaceae.

#### III. CARATERÍSTICA

Os frutos devem ser:

- Inteiros e sãos; são excluídos os tomates atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- A polpa deve ser rija e estar isenta de fendas, cicatrizadas ou não, e de partes verdes;
- A coloração deve ser uniforme em cada fruto e corresponder às exigências comerciais no local de destino;
- O estado de maturação deve possibilitar o transporte e o manuseamento até ao momento do consumo.

#### IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas tomates da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos.

#### V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

Calibre mínimo — 50 mm para frutos de configuração oblonga (tomate chucha). Calibre mínimo - 60 mm para frutos de configuração redonda ou achatada.



## CÂMARA MUNICIPAL

### VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, dos tomates que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, dos tomates que não apresentem o calibre mínimo.

### 3. ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

- a. Todos os produtos alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados, conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), de forma inequívoca, legível e visível;
- b. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes;
- c. Para os produtos alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos ao fiel de depósito contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar produtos alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados;
- d. Todos os produtos a fornecer, devem possuir no documento de acompanhamento indicação de origem, lotes e prazo de validade;
- e. O idioma utilizado deve ser o Português, podendo coexistir outros idiomas. Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres bem visíveis, indelével e no mesmo campo visual:
  - ✓ Denominação de venda;
  - ✓ Peso líquido;
  - ✓ Variedade;
  - ✓ Nome e morada do embalador;
  - ✓ Calibre, expresso pelo comprimento mínimo dos frutos;
  - ✓ País de origem do produto e eventualmente zona de produção e data de embalamento.



## CÂMARA MUNICIPAL

### 4. TRANSPORTE DOS BENS

Os veículos e os trabalhadores que exerçam a sua atividade na distribuição dos bens, deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor aplicável.

### 5. OUTRAS REFERÊNCIAS

- c) De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas, designadas por esses e relacionadas com a atividade comercial, deverão, semanalmente, visitar o responsável pela receção dos bens, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis sobre eventuais esclarecimentos, receber encomendas, entre outros assuntos pertinentes para uma correlação de excelência;
- d) A quantidade de bens objeto deste procedimento, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor ou maior, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato;
- e) Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.