



CONCURSO PUBLICO

(nos termos do Código dos Contratos Públicos)

**AQUISIÇÃO DE BENS ALIMENTARES PARA CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES
ESCOLARES, POR LOTES**

CADERNO DE ENCARGOS

ENTREGA DAS PROPOSTAS:

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

O presente processo de concurso contém 29 páginas todas numeradas.

A Presidente da Câmara Municipal,

CADERNO DE ENCARGOS

1. OBJETO DO PROCEDIMENTO

O presente procedimento tem por objeto a **aquisição de bens alimentares para confeção de refeições escolares, por lotes.**

2. LOTES

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

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

3. CONDIÇÕES DE FORNECIEMNTTO

3.1 Para os lotes **1, 2, 9, 10, 11, 12 e 14** – Os produtos serão entregues a granel

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

4. LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS

Os bens devem ser entregues nos refeitórios das escolas da cidade de Torres Vedras abaixo descritos:

- Escola Básica do 1º Ciclo da Conquinha
- Escola Básica do 3º ciclo e Secundária Henriques Nogueira

5. PRAZOS DE ENTREGA

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

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

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

6. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo do(s) contrato(s) inicia-se em janeiro de 2021, após a sua outorga e cessa em 31 de julho de 2023 ou antes desta data, caso os fornecimentos perfaçam o valor máximo do(s) contrato(s).

7. PREÇOS BASE

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

Lote	Designação	2022	2023	TOTAL
1	Frutas	28.569,44	18.180,56	46.750,00
2	Legumes	13.658,33	8.691,67	22.350,00
3	Produtos de 4ª gama	7.800,83	4.964,17	12.765,00
4	Pescado congelado	56.326,11	35.843,89	92.170,00
5	Ultracongelados de carne, pescado e legumes	84.742,78	53.927,22	138.670,00
6	Carnes Vermelhas	28.569,44	18.180,56	46.750,00
7	Carnes brancas	43.492,78	27.677,22	71.170,00
8	Mercearias	52.894,72	33.660,28	86.555,00
9	Ovo	11.562,22	7.357,78	18.920,00
10	Pão	25.312,22	16.107,78	41.420,00

11	Frutas – Produção Biológica	29.232,50	18.602,50	47.835,00
12	Legumes biológicos	54.175,00	34.475,00	88.650,00
13	Mercearia biológica	11.244,44	7.155,56	18.400,00
14	Azeite biológico	10.746,39	6.838,61	17.585,00
Totais		458.327,00	291.663,00	749.990,00

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

8. OBRIGAÇÕES AO ADJUDICATÁRIO

1. Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

a) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

b) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos e com as condições técnicas do mesmo;

c) Fornecer os bens, referente ao lote 4, 5, 6 e 7 conforme as fichas técnicas de cada produto, na avaliação referente ao critério 2. Qualidade do produto, aquando o concurso público;

d) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

e) Cumprir com os prazos de entrega, nomeadamente no que diz respeito à data, horário e local indicados, de acordo com as encomendas realizadas.

f) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

- g) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;
- h) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- j) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- k) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- l) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

9. PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, nos seguintes termos:

Penalidades	Valores
Não cumprimento dos prazos (dia e hora) acordados para cada uma das entregas de bens alimentares encomendados; De acordo com o ponto 5. Prazos de entrega, do Caderno de Encargos.	250,00 € cada ocorrência
Quantidade em falta e/ou em incumprimento com a designação dos bens alimentares constantes da descrição de cada lote;	Preço unitário do bem alimentar x n.º ou quantidade de bens alimentares em falta
Qualidade da matéria-prima entregue em incumprimento, não estando de acordo com a ficha técnica do produto constante na proposta;	250,00 € cada ocorrência

2. As anomalias verificadas serão enviadas pelo gestor de contrato via email. Caso se verifique a reincidência da anomalia será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros).

3. 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 prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

4. A cobrança das eventuais sanções em que o fornecedor incorra será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por acerto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.

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

6. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, as entidades adquirentes podem resolver os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso do fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

7. O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.

10. PAGAMENTOS AO ADJUDICATÁRIO

10.1 A Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao Adjudicatário o valor dos bens fornecidos, de acordo com a proposta adjudicada, acrescido de IVA á taxa legal em vigor, sem prejuízo do disposto na cláusula seguinte.

10.2 O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias, nos termos do art. 299º do CCP, a contar da data da sua receção pela Entidade Adjudicante, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

10.3 As obrigações consideram-se vencidas com os fornecimentos relativos às encomendas mencionadas na cláusula 5ª.

10.4 Não podem ser propostos, pelos Adjudicatários, adiantamentos por conta do preço dos bens, exceto nas condições previstas no artigo 292º do CCP.

ANEXO A
Lote 1 - Frutas

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Ameixa	De boa qualidade; com calibre mínimo 40mm.	435	Kg
Alperce	De boa qualidade; com calibre: 55/60	360	Kg
Banana	De boa qualidade; não deve apresentar traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação. Frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho. Categoria: II; com calibre mínimo de 28mm; Peso máximo: 150grs	17500	Kg
Clementina / Tangerina	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Com calibre: 2/3.	2920	kg
Cereja	De boa qualidade; não deve apresentar sinais de deterioração por bolores e tamanho muito desigual.	435	Kg
Kiwi	De boa qualidade; calibre: 25/27; Categoria:II	4670	Kg
Laranja	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores; Categoria II Calibre 3/4	5835	Kg
Limão	De boa qualidade, não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Categoria:II. Calibre ¾	85	Kg

Maçã golden	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	7670	Kg
Maçã starking	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	7670	Kg
Maçã Royal gala	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável. Calibre 60/70; Categoria:II.	4250	Kg
Melão	De boa qualidade; 1unid. = 2 Kg (aproximado)	400	Kg
Pêra rocha	De boa qualidade; não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável. Categoria: II; calibre: 60/70	9585	Kg
Pêssego	De boa qualidade; com calibre: 60/70	670	Kg
Uva	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores.	700	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO B

L 2 – Legumes frescos, Hortalças e Tubérculos

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Agrião	Apresentar-se-á em molhos de tamanho apropriado, aspecto fresco, sem excesso de talos ou raízes, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso	435	Kg
Alface	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	1550	Kg
Alho seco	Não grelosados e isentos de rama. Em sacos de rede de 5kg.	250	Kg
Beringela	De boa qualidade deve apresentar pedúnculo verde e rijo, fruto escuro, sem manchas, macio, de pele fina, brilhante e sementes claras.	70	Kg
Beterraba		70	Kg
Caldo verde	De boa qualidade	350	Kg
Cebola	Deverão apresentar-se sem os bulbos grelosados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Em sacos de rede de peso não superior a 25 kg.	500	Kg
Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasita	170	Kg
Coentros	De boa qualidade	110	Kg

Courgete	De boa qualidade	4500	Kg
Couve-flor	Limpa de pés e de terra e com as folhas cortadas ao nível da flor.	620	Kg
Couve portuguesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	300	Kg
Couve lombardo	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	720	Kg
Couve romanesca	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeitas condições.	800	Kg
Couve roxa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	235	Kg
Hortelã	De boa qualidade	9	Kg
Nabiça	Apresentar-se-á em molhos de tamanho apropriado, aspecto fresco, sem excesso de talos ou raízes, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso	300	Kg
Nabo	Tenro, limpo de terra e de rama e isento de sinais de parasita	835	Kg
Pepino	De boa qualidade	4335	Kg
Pimento vermelho	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	85	Kg
Pimento Verde	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	85	Kg
Salsa	De boa qualidade	109	Kg
Tomate	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	4670	Kg

Batata lavada calibrada	De boa qualidade, não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, geladas, moles, com nódoas negras interiores e podres. Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 5 cm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado artificialmente.	2835	Kg
----------------------------	--	------	----

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO C

L 3 – Produtos de 4ª Gama

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Abóbora	Em embalagem plástica transparente, em vácuo e cortada em cubos	670	Kg
Batata inteira descascada para cozer	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	6500	Kg
Batatinha sem casca para o forno	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	2835	Kg
Cebola descascada	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	4250	Kg
Cenoura inteira	Em embalagem plástica transparente, em vácuo e livre de ramagem e casca	3995	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas.

ANEXO D

L 4 - Pescado e Moluscos Congelados

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Abrótea	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	1000	Kg
	(postas s/ rabos); peso médio: 110 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	2170	Kg
Corvina	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 10%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	670	
	(postas s/ rabos); peso médio: 120 grs; Vidragem ≤ 10%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	2170	Kg
Maruca	(postas s/ rabos); peso médio: 150 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	1000	Kg
	(postas s/ rabos); peso médio: 120 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	2170	Kg
Pescada p/ cozer	Argentina; (posta s/ rabo); peso médio: 150grs Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	1835	Kg
	Argentina; (posta s/ rabo); peso médio: 110grs Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	5000	Kg
Salmão	(postas s/ rabos); peso médio: 110 grs; Vidragem ≤ 20%; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	1250	Kg
Lula limpa	10/20 Para estufar - Embalagem 10Kgs	1340	Kg
Polvo	Embalagem 10Kgs	1340	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas.

ANEXO E

L 5 – Ultra Congelados – Legumes, carne e pescado

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Alho Francês	Rodelas -Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	335	Kg
Batata pré-frita	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	170	Kg
Brócolos	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	3000	Kg
Cenoura baby	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	2135	Kg
Couve de bruxelas	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	835	
Couve flor	De coloração branca, sem manchas de qualquer natureza. Cortadas em quartos, sem caule em excesso. Embaladas em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	835	Kg
Ervilhas	De calibre igual ou inferior a 2. De coloração esverdeada e soltas, em sacos de plástico, fechados por processo térmicos de 2,5 Kg.	1085	Kg
Espinafre folha	Em doses de 30g a 40g - Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	435	Kg
Feijão Verde	Cortado plano, curto - Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	885	Kg
Jardineira (3 elementos)	Mistura de cenouras, feijão verde e ervilhas. As cenouras, e feijão devem ser cortados em dimensões apropriadas. Deverá indicar a percentagem de cada um dos componentes. Em sacos de plástico de 2,5 Kg	6835	Kg
Puré de batata	Embalados em sacos de plástico com peso de 2,5Kg	5835	Kg

Almôndega	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 30grs	42500	Unid.
Carne picada	Carne picada pré-embalada (congelada ou refrigerado em vácuo). Percentagem de vaca: 100% de peça limpa isenta de aparas. Deverá ser proveniente de uma peça de talho para assar/estufar: Carne de 1ª categoria, sem osso (vazia sem abas, alcatra (excepto ponta da alcatra), pojadouro, rabadilha, acém redondo - sem cobertura) ou uma peça de talho para guisar: Carne de 2ª categoria, sem osso (chambão da perna, chambão da pá, chã de fora, acém comprido, pá, aba descarregada, cachaço). Deverá ainda ser isenta de gorduras, aponevroses e sinais de oxidação.	1335	Kg
Croquetes	Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, $\geq$ a 50%, de diâmetro igual u inferior a 3 cm. De fabrico industrial – peso médio: 30grs	6670	Unid.
Hambúrguer	Percentagem de carne $\geq$ a 80%. A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. 80grs a unidade.	16670	Unid.
	Percentagem de carne de aves $\geq$ a 80% e a fracção de carne deverá conter apenas ave. A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. 80 grs a unidade	16670	Unid.
Noguetes de frango	De fabrico industrial – peso médio: 30grs	6670	Unid.

Douradinhos	Filetes de pescada – peso médio: 30grs	6670	Unid.
Migas de Bacalhau	Gradus Morhua- embalagens de 5Kg	3000	Kg
Lombos de Pescada	Argentina; peso médio: 140gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	335	Kg
Lombos de Pescada	Argentina; peso médio: 110gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	950	Kg
Lombos de Salmão	Peso médio: 140gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	935	Kg
Lombos de Salmão	Peso médio: 110gr; vidragem ≤ 20 %; rotulo c/ designação de Peso Liq.o e Peso Liq.Esc.	2835	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas.

ANEXO F

L 6 – Carnes vermelhas

Bens Alimentares		Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Carne de novilho	Carne de 2ª categoria, sem osso			
	Aba descarregada	Corte aos cubos e tiras	3835	kg
Carne de porco	Bifana	Perna limpa	4335	kg
	Lombos de porco		1335	kg
	Pá limpa	Cubos para fritar, guisar, assar ou estufar	1335	kg
Transformados	Farinheira		17	kg
	Chouriço de Sangue		17	kg
	Chouriço de Carne		170	kg
	Morcela		17	kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO G

L 7 – Carnes Brancas

Bens Alimentares		Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Frango	Abatido em matadouro oficialmente aprovado, isento de penas, penugens ou canudos, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e patas. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação em estado refrigerado, peso unitário médio de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com identificação do produto, nome da firma fornecedora, nº do abate, data de preparação e aprovação sanitária.			
	Bifes (130g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	1500	Kg
	Bifes (80g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	3500	Kg
	Pernas/Coxas (185g)		420	kg
	Pernas/Coxas (130 g)		1170	kg
Perú	Bifes (130g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	2750	Kg

	Bifes (80g) / Cubos / Tiras	Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, no estado refrigerado devidamente rotulado	5000	Kg
--	--	--	------	----

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas.

ANEXO H

L 8 – Mercearias

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Almôndegas (legumes e leguminosas)	100% vegetariano	1335	Unid
Arroz carolino	Embalagens de 1Kg	170	Kg
Arroz vaporizado	Embalagens de 1Kg	8335	Kg
Atum posta	Lata ≤ 1.730Kg	2500	Kg
Batata frita	Tipo palha - embalagens de 500 gr.	2335	Kg
Canela	Em pó	3	Kg
Cavala posta	Lata ≤ 1.730Kg	2500	Kg
Cogumelos laminados	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	2000	Kg
Couscous 1Kg	Embalagem de 1Kg	17	Kg
Creme de Soja	100% Vegetal Pac 250ml	185	L
Farinha de trigo	De 1º qualidade, embalagens superiores a 1Kg	120	Kg
Feijão branco	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	2500	Kg
Feijão encarnado	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	1420	Kg
Feijão frade	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	1835	Kg
Feijão manteiga	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	2500	Kg
Fósforos	Tamanho médio	25	Cxs
Gelatina	Em pó, embalagens superior a 1Kg	835	Kg
Grão	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	5000	Kg

Hamburguer (legumes e leguminosas)	100% vegetariano	1600	Unid
Leite	Ultrapasteurizado, meio gordo, embalagens de 1L	5835	L
Lentilha	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	1000	Kg
Louro (folha)	Embalagem 500 gr.	8	Kg
Manteiga	Embalagens de 250gr	250	Kg
Massa cotovelo	De 1º qualidade	500	Kg
Massa esparguete s/ glutén	Sem Gluten	42	Kg
Massa espiral s/ glutén	Sem Gluten	42	Kg
Massa letras	De 1º qualidade	335	Kg
Milho	Em lata, de 2,5 Kg, de acordo com a legislação em vigor	1070	Kg
Natas (culinária)	Embalagem de 1 L	1250	L
Noz-moscada	Em pó	12	Kg
Óleo de amendoim	Refinado, de qualidade	585	L
Orégãos (folha)	Embalagens 500 gr.	3	Kg
Pimentão (pó)	Embalagem 1000 gr.	45	Kg
Pudim Flan	Em pó, embalagens superior a 1Kg	470	Kg
Queijo flamengo ralado	Embalagem de 2,5Kgs	500	Kg
Sal Iodado	Com teor de iodização de 30-60 mg/Kg de sal. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas. Higienizado grosso, em sacos de plástico, com um peso de 1Kg.	2000	Kg
Sal de mesa	De acordo com a legislação em vigor-embalagens 250g	112	Kg
Seitan	Embalagem de 1Kg	195	Kg
Soja Fina	Embalagem de 3 Kg	70	Kg
Soja Grossa	Embalagem de 2 Kg	70	Kg
Tofu	Embalagens de 0,5Kg	335	Kg
Tofu fumado	Embalagens de 0,5Kg	120	Kg
Tomate pelado	Em lata de 2,5 kg , de utilização imediata	7670	Kg

Vinagre de Vinho	Deverá apresentar-se límpido, cheiro e cor próprios e sabor vinoso, conter no mínimo de 50g por litro, expresso em ácido acético e 5g de extracto. Deve estar isento de defeitos (casca negra ou fêrrica, etc) ou parasitas animais, não deve conter ácidos minerais livres, ácidos orgânicos adicionais, sais metálicos tóxicos, matérias estranhas. Deverá ainda apresentar-se em garrafas plásticas, rotuladas, com tampas irrecuperáveis.	250	L
-------------------------	---	-----	---

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO I

Lote 9 – Ovo

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Ovo natureza, <u>de galinhas ao ar livre</u>	Modo de criação: 1 - Ovos de galinhas criadas ao ar livre Ovos de galinha de categoria A - tamanho M (peso aproximado 63 g) podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando: código do centro de embalagem, categoria de qualidade, categoria de peso, data de durabilidade mínima, menção ovos lavados.	4420	Dúzias
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	Ovo – De acordo com a legislação em vigor	4835	Litros

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO J

L 10 – Pão

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Pão	Em bolas com peso médio 25g a unidade, constituídas por:	520000	Unid
	15% de centeio, farinha tipo 130		
	35% de farinha tipo 65		
	35% de farinha tipo 200		
	Água		
	0,4% de sal		
	Levedura		
	Em bolas com peso médio 45g a unidade, constituídas por:	108333	Unid
	15% de centeio, farinha tipo 130		
	35% de farinha tipo 65		
	35% de farinha tipo 200		
	Água		
	0,4% de sal		
	Levedura		

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO K

L 11 – Fruta Biológica

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Ameixa	De boa qualidade; com calibre mínimo 30mm.	435	Kg
Clementina / Tangerina	De boa qualidade; não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Com calibre: 2/3.	1670	Kg
Laranja	De boa qualidade; , tamanho muito desigual, deterioração por bolores;Categoria II	3335	Kg
Limão	De boa qualidade, não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores. Categoria:II. Calibre ¾	42	Kg
Maçã golden	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	5000	Kg
Maçã Querina	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	4250	Kg

Maçã Royal gala	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	3835	Kg
Nectarina	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável.	1335	
Pêssego	De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável.	835	
Pêra rocha	De boa qualidade; não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspecto desagradável. Calibre 50/60; Categoria:II.	5000	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO L

L 12 – Legumes de Produção Biológica

Bens Alimentares	Observações	Periodo de Encomenda	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Abóbora	De boa qualidade	(Todo o ano)	2085	Kg
Alface	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	(Todo o ano)	285	Kg
Alho francês	De boa qualidade, com talo branco, reto e consistente, sem partes grossas e sem marcas, de folhas verdes escura e forma plana.	(Todo o ano)	3170	
Acelga	Produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeitos com folhas verdes, sem traços de deterioração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	(Todo o ano)	125	Kg
Batata inteira descascada para cozer	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	(Todo o ano)	21670	Kg
Brócolo	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeitas condições.	(Set-Mai)	1170	Kg
Cebola descascada	Em embalagem plástica transparente, em vácuo	(Todo o ano)	14170	Kg
Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasita	(Todo o ano)	6845	Kg

Courgete	De boa qualidade	(Mar-Dez)	13350	Kg
Couve-flor	Limpa de pés e de terra e com as folhas cortadas ao nível da flor.	(Todo o ano)	700	Kg
Couve chinesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos.	(Todo o ano)	535	Kg
Couve coração	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos.	(Todo o ano)	535	Kg
Couve lombardo	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	(Todo o ano)	535	Kg
Couve portuguesa	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg.	(Todo o ano)	535	Kg
Couve romanesca	Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeitas condições.	(Todo o ano)	1400	Kg
Rábano/rabanete negro/nabo	Tenro, limpo de terra e de rama e isento de sinais de parasita.	(Todo o ano)	8085	Kg
Pepino	De boa qualidade.	(Mai-Out)	335	Kg
Tomate	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.	(Mai-Out)	835	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO M

L 13 – Mercearias Biológica

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Massa esparguete biológica	De 1º qualidade	2000	Kg
Massa espiral biológica	De 1º qualidade	3085	Kg
Massa espiral com cores biológica	De 1º qualidade	1335	Kg
Massa macarronete riscado biológica	De 1º qualidade	1835	Kg

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas

ANEXO N

L 13 – Azeite Biológico

Bens Alimentares	Observações	Quantidades Previstas <u>ATÉ</u>	Uni
Azeite virgem extra <u>biológico</u>	≤ 0,8 índice de acidez - Preço por Litro Com certificação de origem biológica	3500	L

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Torres Vedras que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas