



Lista de Artigos

Linha	Cod.	Designação	Unidade	Qtd
1	1.1	Almondegas	kg	9
2	1.2	Bifes peru panados para forno	kg	5
3	1.3	Bifes de Frango Panados	kg	60
4	1.4	Nugets Frango	kg	380
5	1.5	Panado Frango para forno	kg	5
6	2.1	Abrotea Posta Média	kg	350
7	2.2	Bacalhau Desfiado (congelado/demolhado)	kg	100
8	2.3	Bacalhau a Posta (±250Gr) Av	kg	5
9	2.4	Bacalhau a Posta (Média) Av	kg	330
10	2.5	Badejo à posta	kg	20
11	2.6	Barritas de Pescada	kg	350
12	2.7	Bifes de Atum	kg	400
13	2.8	Cação Posta Av	kg	300
14	2.9	Calamares	kg	50
15	2.10	Cardinal à posta	kg	180
16	2.11	Douradinhos para forno	kg	400
17	2.12	Filetes Palmeta	kg	100
18	2.13	Filetes Perca (1000/2000)	kg	205
19	2.14	Filetes Pescada (granel)	kg	350
20	2.15	Filetes Pescada Panados caseiros para forno	kg	180
21	2.16	Filetes Pescada Panados para forno	kg	280
22	2.17	Lombo (Tacos) Atum	kg	5
23	2.18	Lombo de Perca	kg	5
24	2.19	Lombo de Tamboril	kg	5
25	2.20	Lombo Pescada	kg	400
26	2.21	Maruca Posta P2 Av	kg	260
27	2.22	Medalhões de Atum	kg	100
28	2.23	Medalhões de Pescada (110-130)	kg	150
29	2.24	Medalhões de Pescada sem serem processados	kg	150
30	2.25	Migas de Bacalhau demolhado	kg	250
31	2.26	Migas de paloco demolhado	kg	250
32	2.27	Palmeta à posta	kg	15
33	2.28	Paloco Posta Média	kg	5
34	2.29	Pastéis de Bacalhau	UN	1100
35	2.30	Pataniscas de Bacalhau	UN	100
36	2.31	Perca Posta Av	kg	25



Município de São Brás de Alportel

Procedimento DFP - 87/2022

37	2.32	Pescada Cozer à Posta	kg	350
38	2.33	Pescada Inteira	kg	150
39	2.34	Posta de Atum	kg	150
40	2.35	Red Fish	kg	150
41	2.36	Salmão em Filete	kg	21
42	2.37	Salmão Posta Cozer/Grelhar	kg	120
43	2.38	Solha Posta média(200/400)	kg	280
44	2.39	Tamboril 300/500	kg	160
45	2.40	Tintureira Posta	kg	295
46	3.1	Ameijoas Cast. 60/80	kg	5
47	3.2	Anilhas de pota	kg	5
48	3.3	Calamares Romana	kg	180
49	3.4	Camarão (60/80)	kg	5
50	3.5	Camarão (80/100)	kg	11
51	3.6	Camarão Cozido (40/60)	kg	5
52	3.7	Choco (Tiras)	kg	75
53	3.8	Choco Inteiro Limpo	kg	160
54	3.9	Delícias do Mar (250gr)	kg	130
55	3.10	Lulas (Grelhar/Limpas)(10/20)(6/10)	kg	5
56	3.11	Mariscada com casca	kg	20
57	3.12	Mariscada sem casca	kg	50
58	3.13	Miolo de Mexilhão	kg	5
59	3.14	Miolo de Ameijoas	kg	5
60	3.15	Miolo de Berbigão	kg	5
61	3.16	Miolo de Camarão 30/50	kg	5
62	3.17	Miolo de Camarão 50/70	kg	5
63	3.18	Polvo nº 2 Av (800/2000Kg)	kg	155
64	3.19	Tentáculos de Pota Inteira	kg	30
65	3.20	Tiras de Pota /Lula	kg	5
66	3.21	Tubos Lula/Pota U/5	kg	5
67	4.1	Almondegas de legumes	kg	24
68	4.2	Batatas Cubos	kg	55
69	4.3	Batatas Mias 9/9	kg	5
70	4.4	Batatas Pré-frita (tipo palha)	kg	150
71	4.5	Batatas Pré Fritas (Palitos)	kg	55
72	4.6	Batatas Pré Fritas (Palitos finos)	kg	140
73	4.7	Batata Rissolle 12x12	kg	9
74	4.8	Batatas Souté	kg	5
75	4.9	Bróculos	kg	250
76	4.10	Castanhas Peladas	kg	80
77	4.11	Cenouras aos cubos	kg	250
78	4.12	Cenouras às rodelas	kg	5
79	4.13	Couve de Bruxelas	kg	105



Município de São Brás de Alportel

Procedimento DFP - 87/2022

80	4.14	Couve Flor	kg	250
81	4.15	Ervilhas S/M	kg	500
82	4.16	Espinafres	kg	5
83	4.17	Favas	kg	130
84	4.18	Hambuguer de Quinoa	kg	20
85	4.19	Hamburger de vegetais	kg	20
86	4.20	Feijão Verde Plano Cortado	kg	220
87	4.21	Jardineira	kg	200
88	4.22	Macedónia	kg	100
89	4.23	Milho Doce	kg	200
90	4.24	Mista de Legumes para Saltear	kg	5
91	4.25	Mistura Brocolos/Couve Flor/Cenoura	kg	5
92	4.26	Mistura Chinesa	kg	30
93	5.1	Crepes 100 gr	kg	5
94	5.2	Crepes 60 gr	kg	5
95	5.3	Crepes de Legumes	kg	25