

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º CP001/2022/GAF

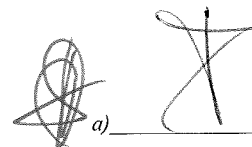
**“AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES PARA
O ANO LETIVO 2022/2023”**

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
CAPÍTULO I — DISPOSIÇÕES GERAIS	4
Cláusula 1.ª — Objeto	4
Cláusula 2.ª — Contrato de fornecimento contínuo	4
Cláusula 3.ª — Contrato	4
Cláusula 4.ª — Prazo	5
CAPÍTULO II — OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	5
SECÇÃO I — OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR	5
SUBSECÇÃO I — DISPOSIÇÕES GERAIS	5
Cláusula 5.ª — Obrigações principais do fornecedor	5
Cláusula 6.ª — Transporte dos produtos objeto do contrato	5
Cláusula 7.ª — Inspeção	6
Cláusula 8.ª — Defeitos e discrepâncias	6
Cláusula 9.ª — Aceitação dos bens	6
Cláusula 10.ª — Dever de sigilo	6
SECÇÃO II — OBRIGAÇÕES DA INSIGNARE — ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO	7
Cláusula 11.ª — Preço contratual e preço base	7
Cláusula 12.ª — Condições de pagamento	7
CAPÍTULO III — PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	8
Cláusula 13.ª — Penalidades contratuais	8
Cláusula 14.ª — Força maior	9
Cláusula 15.ª — Resolução por parte da Entidade Adjudicante	9
Cláusula 16.ª — Resolução por parte do Fornecedor	10
CAPÍTULO IV — RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	10
Cláusula 17.ª — Arbitragem e Foro Judicial	10
CAPÍTULO V — DISPOSIÇÕES FINAIS	10
Cláusula 18.ª — Subcontratação e cessão da posição contratual	10
Cláusula 19.ª — Legislação aplicável	10
PARTE II — CLÁUSULAS TÉCNICAS	11
Cláusula 1.ª — Preço base	11
Cláusula 2.ª — Local de entrega dos bens	11
Cláusula 3.ª — Prazo de entrega	11
Cláusula 4.ª — Transporte dos produtos alimentares	11
Cláusula 5.ª — Execução contratual	12
Cláusula 6.ª — Ficha técnica	12
Lote 1 — Frutas e legumes	12
Cláusula 7.ª — Especificações técnicas	12
Cláusula 8.ª — Quantidades estimadas	13
Lote 2 — Mercadorias	20



a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 9. ^a – Especificações técnicas	20
Cláusula 10. ^a – Quantidades estimadas	21
Lote 3 – Carnes	33
Cláusula 11. ^a – Especificações técnicas	33
Cláusula 12. ^a – Quantidades estimadas	35
Lote 4 – Congelados	40
Cláusula 13. ^a – Especificações técnicas	40
Cláusula 14. ^a – Quantidades estimadas	41

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

PROCEDIMENTO Nº. CP001/2022/GAF

CONCURSO PÚBLICO

CADERNO DE ENCARGOS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **“Aquisição de produtos alimentares para o ano letivo 2022/2023”** conforme as características, requisitos e especificações técnicas enunciadas na Parte II - Cláusulas Técnicas, e de acordo com os seguintes lotes:

- a) **Lote 1** – Frutas e Legumes;
- b) **Lote 2** – Mercadorias;
- c) **Lote 3** – Carnes;
- d) **Lote 4** – Congelados.

Cláusula 2.ª

Contrato de fornecimento contínuo

1 – As quantidades previstas nos Mapas de Quantidades na Parte II - Cláusulas Técnicas, são estimativas para o período de vigência do contrato, devendo o fornecimento ocorrer de modo fracionado e, de acordo, com as requisições dos serviços da INSIGNARE, dispondo o fornecedor de um prazo máximo de 24 horas, desde o envio da nota de encomenda, para entregar os bens que sejam requisitados.

2 – Reserva-se à INSIGNARE o direito de não adquirir a totalidade dos bens objeto do procedimento, uma vez que são estipulados de acordo com estimativa.

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 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;
- d) A proposta adjudicada;

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Prestador de Serviços.
- 3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 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 Código dos contratos Públicos e aceites pelo Prestador de Serviços nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 4.ª

Prazo

O contrato inicia na data da celebração do contrato e termina a 31 de agosto de 2023, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do Fornecedor

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do Fornecedor

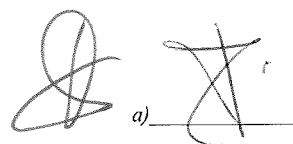
Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas técnicas que se anexam, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

- Obrigação de efetuar a entrega dos produtos, com as características, especificações e requisitos previstos na Parte II - Cláusulas Técnicas, nos locais e horas definidos pela Entidade Adjudicante;
- O fornecedor é responsável perante a Entidade Adjudicante, por qualquer defeito ou discrepância do bem objeto do contrato que exista no momento em que os bens são entregues;
- Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem consumidos;
- É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens;

Cláusula 6.ª

Transporte dos produtos objeto do contrato

O transporte dos bens objeto do presente contrato deverá obedecer ao Código de Boas Práticas para Transportes de Alimentos, expressamente assinado e aceite na declaração de aceitação pela



GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Entidade Adjudicatária, Anexo III do Programa do Concurso, sem prejuízo das demais obrigações legais previstas em diplomas específicos.

Cláusula 7.ª

Inspeção

- 1 - No ato de 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, se reúnem as caraterísticas, se são transportados em perfeitas condições de higiene, bem como outros requisitos exigidos por lei.
- 2 - Durante a fase de inspeção, o fornecedor deve prestar à Entidade Adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, de acordo com as normas legais aplicáveis para o transporte e acondicionamento dos bens perecíveis, conforme código de boas práticas para o transporte de alimentos.

Cláusula 8.ª

Defeitos ou discrepâncias

- 1 - No caso da inspeção prevista na cláusula anterior não comprovar a conformidade dos bens com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as caraterísticas, especificações e requisitos definidos na Parte II - Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante deve disso informar o fornecedor ou quem o represente.
- 2 - No caso previsto no número anterior, o fornecedor deve proceder à sua custa e no prazo de duas horas à substituição dos bens para garantir o cumprimento das exigências legais e das caraterísticas, especificações e requisitos exigidos.
- 3 - Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

Cláusula 9.ª

Aceitação dos bens

Caso a inspeção comprove total conformidade com os padrões de exigência estabelecidos no presente caderno de encargos bem como demais legislação geral aplicável, dos produtos objeto do contrato, devem os mesmos ser aceites por parte da Entidade Adjudicante, mediante entrega de guia de remessa, emitida por parte do Adjudicatário.

Cláusula 10.ª

Dever de sigilo

O fornecedor fica adstrito ao dever de sigilo sobre todas as matérias que envolvam o presente procedimento.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Secção II

Obrigações da INSIGNARE - Associação de Ensino e Formação

Cláusula 11.ª

Preço contratual e preço base

1 – Pelo fornecimento de bens, objeto do contrato, e cumprimento de todas as obrigações do Adjudicatário, a INSIGNARE deve pagar ao Fornecedor o preço correspondente ao fornecimento dos bens que constituem o seu objeto, que equivale ao preço contratual.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à INSIGNARE, nomeadamente relativos ao transporte e descarga dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças

3 – O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de 173.856,53€:

- a) Lote 1 – Frutas e Legumes – 25.626,36€;
- b) Lote 2 – Mercearias – 37.660,08€;
- c) Lote 3 – Carnes – 58.588,15€;
- d) Lote 4 – Congelados – 51.981,94€.

4 - O preço base indicado no nº3 é calculado de acordo com uma estimativa sobre o fornecimento contínuo dos bens indicados no Mapa de Quantidades da Parte II - Cláusulas Técnicas.

5 - De acordo com o enunciado no número anterior, na eventualidade de, no fim do prazo contratual estipulado, o fornecimento efetivo de bens não totalizar a estimativa prevista na Parte II - Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, a INSIGNARE não procederá ao pagamento integral do preço contratual estipulado no n.º1, mas ao pagamento do valor correspondente aos bens que sejam efetivamente adquiridos pela INSIGNARE, não se responsabilizando esta pelo excedente não fornecido.

Cláusula 12.ª

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, da respetiva fatura.

2 - Em caso de discordância por parte da INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

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

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1 - As penalidades a aplicar à Entidade Adjudicatária serão as seguintes:

Situações	Sanções Contratuais
Entregas feitas fora do horário definido pela Entidade Adjudicante com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava	15% do valor da Nota de Encomenda
Não entrega da quantidade solicitada conforme Nota de Encomenda enviada pela Entidade Adjudicante	15% da faturação respeitante ao dia do fornecimento, relativa aos produtos fornecidos
Entrega dos produtos sem obedecer às condições de higiene (para além das sanções estabelecidas em diploma próprio)	10% da faturação mensal
Transporte dos produtos não obedecendo às regras estipuladas pelo código das boas práticas para o transporte de alimentos (Parte II - Cláusulas Técnicas deste caderno de encargos)	10% do valor da Nota de Encomenda

2 – Será concedido à Entidade Adjudicatária um máximo de 2 infrações por cada uma das situações acima mencionadas, sendo que, à 3ª infração aplica-se as sanções contratuais respetivas.

3 - A liquidação e pagamento das sanções contratuais a que se refere o quadro anterior, será efetuado à INSIGNARE, mediante notificação e do montante que dela conste.

4 – A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções contratuais devidas nos termos da presente cláusula mediante a emissão de nota de crédito por parte da Entidade Adjudicatária.

5 – A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329 do CCP.

6 - Em caso de necessidade, poderá a Entidade Adjudicante proceder à aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do Adjudicatário.

7 – Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a Entidade Adjudicante proceder à resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 14ª deste caderno de encargos.



a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 14.ª

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse 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 prestador, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador 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 prestador de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador 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 prestador não devidas a sabotagem;
- 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 15.ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

 a) 

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do fornecedor

- 1 - Tendo por base os fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato.
- 2 - O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da Cláusula 17.ª.
- 3 - Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, que produz efeitos 30 (trinta) 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.
- 4 - 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, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 17.ª

Arbitragem e Foro Judicial

- 1 - As partes contratantes aceitam atribuir a competência para a resolução de litígios relativo à execução e à resolução deste contrato ao Centro de Arbitragem em Contratos Públicos da Associação Portuguesa dos Mercados Públicos aprovado por Despacho nº 7534/2016, publicado no Diário da República nº109/2016, Série II de 7 de junho de 2016.
- 2 - Para a resolução das questões emergentes do contrato e que não sejam sanadas pela via arbitral, é competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.

Capítulo V

Disposições Finais

Cláusula 18.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª

Preço Base

Lotes	Preço Base
Lote 1 - Frutas e Legumes	25.626,36€
Lote 2 - Mercearias	37.660,08€
Lote 3 - Carnes	58.588,15 €
Lote 4 - Congelados	51.981,94€

Cláusula 2.ª

Local de entrega dos bens

A entrega dos bens será feita nos seguintes locais:

- **Escola Profissional de Ourém**
Praça Dr. Francisco Vieira, nº 245
2490-242 Ourém
- **Escola de Hotelaria de Fátima**
Avenida Beato Nuno 208,
2495-401 Fátima

Cláusula 3.ª

Prazo de entrega

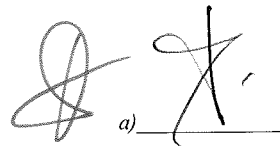
1 - Os bens objeto do presente caderno de encargos deverão ser entregues de segunda-feira a sexta-feira, no prazo máximo de 24 horas, após a receção da Nota de Encomenda e/ou conhecimento da parte da Entidade Adjudicante ao Adjudicatário, sem prejuízo do envio da correspondente Nota de Encomenda.

2 – Deverá ser respeitado a data e o horário de entrega estipulado na nota de encomenda de modo a não por em causa a confeção diária dos alimentos.

Cláusula 4.ª

Transporte dos produtos alimentares

1 - O transporte dos produtos alimentares, desde o local de origem até ao local referido na Cláusula 2.ª da Parte II - Cláusulas Técnicas, é da inteira responsabilidade da Entidade Adjudicante, pelo que devem respeitar integralmente o Código de Boas Práticas para o transporte de alimentos.



a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

2 – Os veículos 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.

Cláusula 5.ª

Execução contratual

A execução material do contrato pode variar de acordo com as necessidades específicas, sendo que as quantidades indicadas servem 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, nos termos dos artigos 373.º e 454.º do CCP.

Cláusula 6.ª

Ficha técnica

Todos os produtos devem ser acompanhados aquando da primeira entrega, pela respetiva ficha técnica do produto. Caso o produto não possua ficha técnica, deve ser fornecido à INSIGNARE um documento que comprove que o mesmo não possui ficha técnica, mas paralelamente deve ser fornecido um comprovativo que ateste a qualidade desse mesmo produto.

Lote 1 - Frutas e Legumes

Cláusula 7.ª

Especificações técnicas

1 - Por frutos e legumes entende-se todos os produtos de frutos, típicos de uma determinada época, plantas ou parte de plantas, leguminosas ou herbáceas, usadas na alimentação humana na forma de folhas. Todas as frutas e legumes serão devidamente rotuladas segunda a legislação em vigor.

2 - Características e requisitos das frutas:

- a) Apenas são admitidas frutas de categoria “Extra”, ou seja, de qualidade superior;
- b) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. A diferença de diâmetro entre os frutos da mesma embalagem não pode exceder 5mm para os frutos de categoria “Extra”;
- c) A homogeneidade deve ser respeitada, sendo obrigatório que cada embalagem só deve comportar frutos da mesma origem, variedade, categoria de qualidade e estado de maturação;
- d) O acondicionamento da fruta deve ser assegurado de forma a respeitar a sua proteção e as camadas devem ser ordenadas;
- e) Cada embalagem deve trazer no exterior em caracteres legíveis e indeléveis, as indicações seguintes, agrupadas num dos lados da embalagem:



a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

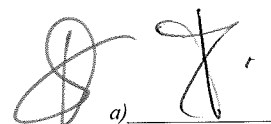
- i. Identificação do embalador e/ou expedidor;
 - ii. Denominação de venda (artigo);
 - iii. Origem do produto, país de origem e eventualmente a zona de produção;
 - iv. Caraterísticas comerciais, categoria, calibre ou nº de frutos;
- f) As frutas, qualquer que seja a espécie e a variedade a fornecer, devem obedecer aos seguintes requisitos:
- i. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade, sem defeitos que afetem o aspeto exterior e as suas caraterísticas organolépticas e, no caso das peras e maçãs, providas do pedúnculo intacto;
 - ii. Adequado estado de maturação e de frescura;
 - iii. Tecidos brilhantes, firmes e consistentes;
 - iv. Coloração típica da variedade, vivacidade nas cores;
 - v. Isentos de traumatismos, fendas e outras lesões ou danos;
 - vi. Isentos de deterioração por bolores, presença de ferrugens ou fumagina nos citrinos;
 - vii. Limpos e isentos de terra ou manchas de qualquer natureza, pedrado ou bichado;
 - viii. Devem ser fornecidas de acordo com a categoria mencionada na alínea a), assim como, em embalagens rígidas, laváveis imputrescíveis e quimicamente inertes;
- g) O transporte das frutas deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar;

3 - Caraterísticas comuns dos legumes:

- a) Serem de colheitas recentes e apresentarem estado de manutenção adequado, bom estado de frescura, turgescência;
- b) Apresentarem conformação no aspeto, coloração e outras caraterísticas típicas da espécie e variedade;
- c) Aspeto limpo, com folhas verdes, isentos de terra e de folhas deterioradas ou com quaisquer matérias estranhas;
- d) Isentos de humidade exterior anormal;
- e) Isentos de cheiro e/ou sabor anormais;
- f) Isentos de insetos e /ou parasitas, bem como de danos por este provocados;
- g) Isentas de contusões, lesões provocadas pelo frio ou sol e outro tipo de lesões;
- h) Serem sãos;
- i) O transporte dos legumes deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

4 – Caraterísticas específica de alguns legumes:

- a) As alfaces devem apresentar-se:
 - i. Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas;
 - ii. De aspeto fresco, turgescente, sãs e não espigadas;
 - iii. No máximo em três camadas;

 a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- iv. Isentas de queimaduras extensas provocadas pelo gelo.
- b) Os alhos secos devem apresentar-se:
 - i. Duros, desprovidos de rama e não grelhados;
 - ii. Isentos de vestígios de bolor e de germes visíveis exteriormente;
 - iii. Isentos de resíduos visíveis de adubos ou outros produtos de tratamento;
 - iv. Com forma regular e com dentes suficientemente fechados;
 - v. São admitidas pequenas fendas de película exterior do bolbo;
 - vi. Podem ser apresentados separados com caules cortados, em molhos ou entrançados, apenas os entrançados dispensam embalagem.
- c) A batata deve se apresentada:
 - i. Inteiras, limpas e firmes, não gretadas e sem odores estranhos;
 - ii. Isentas de cortes e contusões;
 - iii. Isentas de coloração verde ou outras colorações anormais;
 - iv. Isentas de pinta de ferrugenta, ocas ou outros defeitos internos;
 - v. Isentas de queimaduras devidas ao sol;
 - vi. Em embalagem de malha de tecido artificial;
 - vii. Os fornecimentos em que se verifique mais de 5% de batatas cujo o diâmetro seja inferior a 5 cm (excepto as batatas miúdas com pele) e em que se verifique excesso de humidade serão devolvidos.
- d) As cebolas devem possuir as seguintes características:
 - i. Convenientemente amadurecidos e encascados;
 - ii. Não grelhados, íntegros e desprovidos de raízes;
 - iii. Isentas de fendas, exceto nas películas exteriores;
 - iv. Dispostos em camadas, na embalagem, a granel ou em tranças.
- e) As cenouras devem apresentar-se:
 - i. Com raízes lavadas ou praticamente isentas de qualquer impureza grosseira;
 - ii. Firmes, não lenhosas nem espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias;
 - iii. Inteiras, com poucos defeitos de forma;
 - iv. Não gretadas, sem contusões e fendas ou apenas ligeiras;
 - v. Rama aparada ou cortada junto ao colo, sem danificar a raiz;
 - vi. Em pequenas embalagens, dispostas em várias camadas ou não acamadas ou a granel;
 - vii. É admitida uma ligeira coloração verde ou violácea/purpúrea no colo, até ao limite de 1cm para as raízes cujo comprimento não exceda 9 cm, e até 2cm para as outras raízes.
- f) Folhas cortadas para o caldo verde:
 - i. Devem ser provenientes exclusivamente da couve-galega. Só devem ser aceites se fornecidas a uma temperatura não superior a 6°C;

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

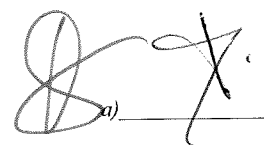
Aquisições e Controlo

- ii. Não podem apresentar odor ácido e outros indícios de fermentação.
 - g) Os tomates devem apresentar-se:
 - i. Firmes e de polpa rija, não contusos nem pisados;
 - ii. Isentos de fendas não cicatrizadas e de partes verdes aparentes;
 - iii. Isentos de alterações da pele;
 - iv. Adequado estado de maturação e coloração típica;
 - v. Não são admitidos ligeiros defeitos de forma, desenvolvimento e coloração, pisadelas e alterações superficiais da pele muito ligeiras;
 - h) As couves (repolho) devem apresentar-se:
 - i. Completas, firmes e de folhas bem unidas, consoante a variedade;
 - ii. Não rebentadas, nem espigadas;
 - iii. Em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas;
- 5 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB); de Denominação de Origem Protegida (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 8.^a

Quantidades estimadas

Produtos	Unidade	Quantidades
Abacaxi (calibre 5/6)	kg	100
Abóbora butternut	kg	15
Abóbora menina	kg	250
Agrião	kg	30
Agrião baby higienizado	kg	2
Agrião higienizado	kg	2
Aipo	kg	20
Alecrim	kg	0,5
Alface casca de carvalho	kg	1
Alface chicória	kg	4
Alface folha carvalho	kg	2
Alface frisada	kg	750
Alface iceberg	kg	5
Alface lollo rossa	kg	1
Alface radicchio	kg	2
Alface roxa	kg	10
Alfazema	kg	1
Alho francês	kg	275



GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Alho seco	kg	80
Ameixa vermelha	kg	2
Amoras	kg	5
Ananás dos açores	kg	2
Anonas	kg	1
Banana (calibre mínimo 15 cm)	kg	1700
Banana da madeira	kg	5
Batata ágría	kg	500
Batata branca/vermelha/conservação	kg	6000
Batata doce branca	kg	100
Batata doce laranja	kg	30
Batata doce roxa	kg	10
Batata miúda/cartão	kg	700
Batata ratte	kg	5
Batata vitelotte	kg	5
Beringela	kg	60
Beterraba fresca	kg	50
Brócolos	kg	50
Cabeça de nabo	kg	250
Caldo verde	kg	20
Canonigos	kg	1
Carambola	kg	2
Carqueja	kg	1
Castanha	kg	50
Cebola branca	kg	1750
Cebola roxa	kg	50
Cebolinhas	kg	10
Cebolinho	kg	5
Cenoura	kg	1500
Cenoura amarela	kg	1
Cenoura preta	kg	1
Cenoura roxa	kg	2
Cereja	kg	50
Cerefólio	kg	1
Chalota branca	kg	1
Chalota roxo	kg	15
Cherovia	kg	10
Citronela	kg	1
Clementinas (calibre 50/60)	kg	500

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

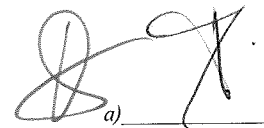
Aquisições e Controlo

Coco seco	kg	1
Coentros	kg	20
Cogumelo paris (granel)	kg	50
Cogumelo pleuroto setas	kg	15
Cogumelos portobello	kg	15
Cogumelos shimeji	kg	5
Cogumelos shitake setas	kg	20
Courgette	kg	350
Couve chinesa	kg	20
Couve coração	kg	20
Couve flor	kg	40
Couve galega	kg	5
Couve lombarda	kg	700
Couve portuguesa	kg	20
Couve roxa	kg	120
Damasco	kg	1
Diospiro	kg	1
Endívias	kg	5
Ervilha torta	kg	2
Espargos brancos	kg	2
Espargos verde	kg	15
Espinafres	kg	50
Espinafres baby higienizado	kg	15
Espinafres higienizados	kg	5
Estragão	kg	1
Feijão verde largo	kg	75
Figo branco	kg	1
Figo preto	kg	1
Framboesa	kg	20
Funcho	kg	10
Gengibre	kg	10
Goiaba	kg	1
Grelos frescos	kg	30
Groselha vermelha	kg	15
Hortelã	kg	20
Hortelã pimenta	kg	1
Inhame	kg	1
Kiwi (calibre 30)	kg	350
Laranja calibre 3	kg	150

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Laranja calibre 7	kg	1000
Líchias	kg	1
Limão	kg	250
Limas	kg	50
Lúcia lima	kg	1
Maçã bravo-de-esmolfe	kg	1
Maça fuji (calibre 65/70)	kg	100
Maçã starking (calibre 65/70)	kg	300
Maçã royal gala (calibre 65/70)	kg	300
Maçã starking (calibre 75/80)	kg	5
Maçã golden (calibre 65/70)	kg	800
Maçã golden (calibre 75/80)	kg	40
Maçã granny smith (calibre 75/80)	kg	20
Maçã reineta (calibre 75/80)	kg	20
Maçã royal gala (calibre 75/80)	kg	80
Malaguetas vermelhas	kg	6
Mandioca	kg	1
Manga (calibre 6/7)	kg	50
Manjeriço	kg	3
Maracujá roxo	kg	15
Marmelos	kg	5
Melancia	kg	100
Melão branco	kg	200
Melão verde	kg	50
Meloa gália	kg	100
Mini alho francês	kg	1
Mini beringela	kg	1
Mini cenoura	kg	10
Mini courgette	kg	5
Mini espargos	kg	1
Mini funcho	kg	1
Mini milho	kg	10
Mini nabo	kg	2
Mirtilo	kg	10
Morangos	kg	100
Nabiça	kg	30
Nectarinas	kg	30
Nêspera	kg	5
Orégãos	kg	1

 a)

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Papaia (calibre 6/7)	kg	15
Pepino	kg	600
Pera abacate	kg	30
Pera rocha (calibre 60/65)	kg	900
Pera rocha (calibre 70/75)	kg	15
Pêssego (calibre 3/4)	kg	5
Pêssego amarelo (calibre 3/4)	kg	1
Physalis	kg	5
Pimento amarelo	kg	15
Pimento laranja	kg	3
Pimento laranja mini	kg	1
Pimento padrão	kg	1
Pimento verde	kg	140
Pimento vermelho	kg	180
Pitaia vermelha	kg	1
Poejos	kg	1
Rabanetes	kg	3
Raiz de aipo	kg	20
Rebentos de soja	kg	5
Romã	kg	6
Rúcula selvática higienizada	kg	10
Salada aromática higienizada	kg	10
Salada gourmet higienizada	kg	10
Salada Ibérica higienizada	kg	10
Salada mesclun higienizada	kg	10
Salicórnia	kg	1
Salsa	kg	50
Sálvia	kg	1
Segurelha	kg	1
Tamarilho	kg	1
Tangerina encore	kg	250
Tomate alongado (chucha)	kg	15
Tomate cherry amarelo	kg	2
Tomate cherry vermelho	kg	50
Tomate mini alongado	kg	5
Tomate rama	kg	50
Tomate redondo calibre 57 /67	kg	900
Tomate redondo calibre 67 /82	kg	300
Tomilho	kg	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Tomilho limão	kg	1
Toranzas	kg	12
Uva branca	kg	100
Uva branca sem grainha	kg	2
Uva preta sem grainha	kg	4
Uva preta/vermelha	kg	100
Chuchus	kg	2

Lote 2 – Mercarias

Cláusula 9.ª

Especificações técnicas

1 - Características e requisitos das mercarias:

- Todos os produtos deverão estar dentro do 1º terço da data limite de consumo;
- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade de higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto;
- O sal deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e ser incolor em solução aquosa a 10%. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas;
- O óleo (alimentar, girassol, amendoim) será fornecido em embalagens com as características legais;
- A gelatina deverá ser de origem vegetal com indicação da origem no rótulo;
- Todos os ovos terão de ter uma marcação individual, como é obrigatório a partir de Janeiro de 2004 de forma a garantir a rastreabilidade. A marcação dos ovoprodutos deverá obedecer ao estabelecido pela Portaria nº 46/97 de 17 de Janeiro.
- Ovos e ovoprodutos deverão estar sujeitos às medidas de ordem higiénica estabelecidas pelo Decreto-Lei nº 90/94 de 18 de Abril.
- A marcação dos ovoprodutos deverá obedecer ao estabelecido pela Portaria nº 46/97 de 17 de Janeiro.
- O arroz deverá apresentar grão uniforme (dependendo do tipo de arroz) e sem impurezas. Deverão ser referenciados sempre a marca e o tipo de arroz.
- Todos os produtos fornecidos serão devidamente rotulados segundo a legislação em vigor;
- O transporte das mercarias deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

2 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB);

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

de Denominação de Origem Protegida (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 10.ª

Quantidades estimadas

Produtos	Unidade	Quantidades
Açafrão doce	kg	1
Achocolatado em pó Nesquik ou equivalente (21% de cacau magro aproximadamente)	kg	1
Açúcar amarelo	kg	15
Açúcar baunilhado	kg	3
Açúcar em pó	kg	45
Açúcar granulado branco	kg	200
Açúcar mascavado	kg	6
Açúcar moreno	kg	1
Adoçante em pó	kg	1
Água mineral sem gás 0,33l	un	600
Alcaparras em vinagre	kg	1
Alho em pó	kg	0,5
Almondegas vegetarianas	kg	10
Alperce seco	kg	5
Alumínio profissional 200 metros	un	10
Ameixa seca sem caroço	kg	2
Amêndoa c/ pele	kg	5
Amêndoa em cubos sem pele	kg	5
Amêndoa laminada s/ pele	kg	15
Amêndoa palitada	kg	15
Amêndoa sem pele	kg	10
Amendoim com sal	kg	4
Amendoim sem sal	kg	3
Ananás em calda lata	kg	50
Anchovas estendidas em azeite	kg	1
Anis estrelado	kg	0,5
Aroma baunilha 20 ml	l	1
Arroz agulha extralongo	kg	1250
Arroz basmati	kg	20
Arroz carolino	kg	24

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Arroz de sushi	kg	10
Arroz integral	kg	5
Arroz rissoto	kg	10
Arroz selvagem	kg	3
Arroz vaporizado extralongo	kg	200
Atum em óleo 120gr (aproximadamente)	kg	5
Atum em óleo vegetal (sacos de KG)	kg	300
Atum filete em azeite	kg	10
Azeite 0,2 graus 0,5l	l	5
Azeite 0,5 graus litro	l	5
Azeite com grau de acidez igual ou inferior a 1 grau	l	1050
Azeitona preta oxidadas 29/32	kg	60
Azeitona preta sem caroço	kg	5
Azeitona verde 20/23	kg	5
Azeitona verde recheada com pimento 23/26	kg	2
Azeitona verde sem caroço	kg	3
Azeitonas pretas 18/20	kg	10
Bandejas redonda 32 cm com naperon (pack 25)	emb	5
Bandejas retangular 34x26 cm com naperon (pack 25)	emb	5
Banha de porco	kg	20
Batata descascada pronta a cozer	kg	50
Batata frita ondulada/lisa	kg	10
Batata frita palha	kg	180
Batata frita pequenas 45gr (aproximadamente)	un	250
Baunilha em vagem 3gr	un	60
Beterraba cozida	kg	5
Bicarbonato de sódio	kg	3
Biscoitos Palitos la reine	kg	5
Biscoitos secos sortidos	kg	1
Bolacha cream crack	kg	2
Bolacha maria 4x200g	kg	10
Bolacha oreo ou equivalente	kg	3
Bolachas água e sal	kg	2
Bolachas amêndoa	kg	1
Bolachas belga	kg	1
Bolachas cookies	kg	1

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Bolachas de aveia	kg	2
Bolachas de baunilha	kg	1
Bolachas de canela	kg	1
Bolachas integrais	kg	2
Bolachas rolitos	kg	1
Bolachas torradas	kg	2
Bombocas (beijinhos) de chocolate com baunilha/morango	kg	1
Cacau em pó	kg	5
Cacau magro pó	kg	1
Café de cevada	kg	1
Caju torrado	kg	3
caju cru	kg	3
Caldo carne (pasta)	kg	5
Caldo galinha (pasta)	kg	15
Caldo galinha cubos	kg	3
Caldo peixe (pasta)	kg	5
Canela moída	kg	5
Canela pau	kg	3
Caramelo líquido	kg	20
Caril moído	kg	1
Castanha ultracongelado	kg	35
Cebolinhas em vinagre	kg	1
Cereais muesli	kg	2
Cereja em calda	kg	8
Cerveja com álcool	l	10
Cerveja preta	l	4
Chá amarelo (10 saquetas)	emb	2
Chá camomila (10 saquetas)	emb	2
Chá cidreira (10 saquetas)	emb	2
Chá gourmet preto 45g	un	2
Chá gourmet verde 45g	un	2
Chá maçã e canela (25 saq)	emb	2
Chá verde gorreana (20 saquetas)	emb	2
Chá verde puro (10 saquetas)	emb	2
Chantifix	kg	0,5
Chantilly spray	l	5
Chocolate culinária 70% cacau	kg	35
Chocolate culinária branco	kg	15

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Chocolate culinário de leite	kg	5
Chocolate em pó	kg	10
Chocolate granulado	kg	5
Clara de ovo líquido	kg	20
Coco ralado	kg	6
Coentros moídos	kg	0,5
Cogumelos cozidos laminados	kg	270
Cominhos moídos	kg	1
Concentrado de tomate	kg	10
Concentrado de tomate 135gr (aproximadamente)	un	2
Copo chocolate ginja	kg	1
Coração de alcachofra	kg	1
Corn flakes	kg	2
Cravinho grão	kg	0,5
Cravinho moído	kg	0,5
Creme de chocolate nutella ou equivalente	kg	20
Creme de chocolate Tulicreme ou equivalente	kg	5
Creme de marisco	kg	3
Creme de marisco 72gr (aproximadamente)	un	2
Creme doce de ovo	kg	10
Desmoldante spray	l	5
Doce de abóbora	kg	1
Doce de alperce	kg	1
Doce de amora	kg	1
Doce de cereja	kg	1
Doce de figo	kg	1
Doce de framboesa	kg	3
Doce de gila	kg	5
Doce de laranja	kg	1
Doce de morango	kg	3
Doce de tomate	kg	1
Doce maçã	kg	1
Doce pêra	kg	1
Doce pêssego	kg	3
Erva de provence	kg	0,5
Erva doce grão	kg	0,5
Erva doce moída	kg	1
Ervilhas cozidas	kg	4

 a) 

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Espargos brancos cozidos inteiros	kg	2
Espargos verdes cozidos inteiros	kg	1
Esparguete integral	kg	3
Esparguete sem glúten	kg	5
Farinha alfarroba	kg	3
Farinha com fermento	kg	100
Farinha de amêndoa	kg	25
Farinha de amido de milho	kg	6
Farinha de arroz	kg	7
Farinha de aveia	kg	5
Farinha de brioche	kg	1
Farinha de centeio	kg	20
Farinha de coco	kg	2
Farinha de espelta	kg	5
Farinha de milho amarela	kg	5
Farinha de milho branca	kg	10
Farinha de tapioca	kg	2
Farinha de trigo integral	kg	10
Farinha mandioca	kg	2
Farinha panko	kg	5
Farinha para pizza	kg	2
Farinha polvilho	kg	5
Farinha sem fermento	kg	200
Farinha sêmola de milho	kg	3
Farinha trigo tipo 45	kg	5
Farinha trigo tipo 65	kg	75
Fécula de batata	kg	2
Feijão branco seco	kg	2
Feijão catarino seco	kg	5
Feijão cozido branco	kg	200
Feijão cozido encarnado	kg	10
Feijão cozido frade	kg	20
Feijão cozido manteiga	kg	250
Feijão cozido preto	kg	20
Feijão encarnado seco	kg	5
Feijão frade seco	kg	2
Feijão manteiga seco	kg	2
Fermento em pó de padeiro	kg	0,5
Fermento em pó em embalagens pequenas	kg	4

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Figo seco	kg	6
Fios ovos	kg	5
Flocos aveia finos	kg	5
Flor de sal	kg	2
Folha brick dobrada	kg	2
Forma alumínio redondo 207 (50 un)	emb	2
Forma alumínio redondo 210 (50 un)	emb	5
Formas de papel brancas c/1000 N°2	emb	2
Formas de papel brancas c/1000 N°4	emb	2
Fósforos (pack 4)	emb	30
Framboesas congeladas	kg	3
Fruta cristalizada	kg	1
Frutos vermelhos congelados	kg	30
Gel de combustão	l	5
Gelado baunilha	kg	25
Gelado café	kg	2
Gelado caramelo	kg	2
Gelado chocolate	kg	5
Gelado frutos vermelhos	kg	5
Gelado manga	kg	2
Gelado menta/chocolate	kg	2
Gelado morango	kg	5
Gelado nata	kg	10
Gelado nata/chocolate	kg	2
Gelado noz	kg	5
Gelado sorbet limão	kg	5
Gelado sorbet tangerina	kg	2
Gelado stracciatella	kg	2
Gelado strawberry cheese	kg	2
Gelado tiramisu	kg	2
Gelado viennetta ou equivalente de baunilha/morango	kg	2
Gelatina branca 4/5 folhas	kg	2
Gelatina em pó (vários sabores)	kg	100
Gelatina neutra em pó	kg	0,5
Geleia de morango	kg	1
Gelo em cubos	kg	300
Gelo picado	kg	50
Gema de ovo líquido	kg	20

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Gengibre moído	kg	0,5
Goiabada	kg	1
Gomas marshmallows	kg	2
Grão de bico cozido	kg	350
Grão de bico seco	kg	5
Gressinos finos com azeite	kg	1
Hamburguer vegetariano	kg	10
logurte 4x 120 aproximadamente (vários sabores)	kg	5
logurte 4x120 (aproximadamente) natural	kg	10
logurte grego 4x120 aproximadamente (vários sabores)	kg	1
logurte grego/cremoso 4x120 (aproximadamente) natural	kg	5
Ketchup 250ml (aproximadamente)	l	4
Ketchup de litro	l	40
Leite achocolatado 200 ml	l	5
Leite coco liquido	l	15
Leite condensado	kg	50
Leite condensado cozido	kg	15
Leite creme em pó	kg	2
Leite de amêndoa	l	5
Leite de soja	l	10
Leite em pó	kg	5
Leite gordo	l	36
Leite magro	l	5
Leite meio gordo	l	800
Leite meio gordo 0,2l	un	20
Lentilhas	kg	5
Líchias em calda	kg	2
Línguas bacalhau	kg	2
Louro em pó	kg	0,5
Louro folha	kg	2
Maionese 230 gr (aproximadamente)	kg	3
Maionese de litro	l	100
Manteiga amendoim	kg	3
Manteiga com sal	kg	70
Manteiga sem sal	kg	80
Margarina folhado	kg	25
Margarina para massas	kg	10

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Margarina vegetal	kg	70
Marmelada	kg	3
Massa aletria	kg	2
Massa cotovelinhos	kg	200
Massa cotovelos	kg	5
Massa couscous	kg	5
Massa cuscus	kg	150
Massa de alho	kg	50
Massa de pimentão	kg	40
Massa esparguete	kg	550
Massa esparguete negro	kg	5
Massa filo	kg	15
Massa folhada congelada	kg	20
Massa folhada fresca	kg	5
Massa fusilli	kg	20
Massa fusilli tricolor	kg	200
Massa lacinhos farfalle	kg	20
Massa lasanha com ovo	kg	80
Massa linguine	kg	2
Massa macarronete	kg	200
Massa penne	kg	10
Massa pevide	kg	2
Massa quebrada	kg	2
Massa tagliatelle com ovo	kg	5
Mel	kg	15
Milho cozido	kg	200
Milho frito	kg	1
Milho para pipocas	kg	1
Mini tosta de trigo	kg	1
Miolo avelã com pele	kg	10
Miolo de noz	kg	20
Mistura solúvel com café	kg	2
Mistura tropical de frutos secos	kg	2
Molho assados	kg	5
Molho bechamel	l	220
Molho de tomate para pizzas	kg	2
Molho demiglace	l	20
Molho inglês	l	5
Molho soja	l	10

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Molho tabasco 60ml	l	1
Morangos congelados	kg	2
Mostarda 250 ml (aproximadamente)	l	10
Mostarda de litro	l	30
Mostarda dijon	kg	6
Mostarda dijon com grão	kg	2
Mousse de chocolate	kg	60
Naperon redondo 40cm (pack 100)	emb	2
Naperon retangular 20x40 (pack 100)	emb	2
Natas de soja 200ml	l	2
Natas pasteurizadas	l	10
Natas UHT culinária de litro	l	200
Natas UHT para bater 35% (aproximadamente)	l	200
Natas vallese pastelaria	kg	50
Néctar de fruta 200ml (vários sabores)	un	100
Noodles de ovo	kg	2
Noz moscada grão	kg	0,5
Noz moscada moída	kg	0,31
Óleo alimentar vegetal	l	750
Óleo de amendoim	l	1
Óleo de coco	l	6
Óleo de girassol	l	15
Orégãos folha	kg	5
Ovo cozido sem casca	un	2500
Ovo líquido	l	150
Ovos de codorniz	un	150
Ovos frescos classe L	un	4000
Ovos frescos classe M	un	6000
Palheta de café descartável (pack 100)	emb	5
Palhinhas caipirinha (pack 500)	emb	2
Palhinhas flexíveis 21 cm (pack 500)	emb	10
Palito espeto 24cm (pack de 25un)	emb	10
Palitos cocktail 50 un (aproximadamente)	emb	20
Palitos embalados individuais (pack 250)	emb	5
Palitos redondos com 300 un (aproximadamente)	emb	2
Palmitos	kg	1
Pão cachorro	kg	1
Pão forma fatiado sem cõdea	kg	1

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Pão hambúrguer	kg	1
Pão Pita	kg	1
Pão ralado	kg	10
Papel vegetal de 50 metros	un	20
Paprika	kg	0,5
Passas de uva sem grainha	kg	10
Pastel de nata congelado	un	50
Pastel de nata mini congelado	un	350
Película aderente de 300 metros	un	50
Pepino em vinagre de vinho branco	kg	5
Pêra em calda	kg	5
Pêssego em calda	kg	75
Pickles mistos	kg	40
Pickles mistos 210gr (aproximadamente)	un	15
Pimenta branca grão com moinho	kg	0,5
Pimenta branca moída	kg	5
Pimenta preta grão	kg	2
Pimenta preta grão com moinho	kg	0,5
Pimenta preta moída	kg	5
Pimenta rosa	kg	0,5
Pimenta verde	kg	1
Pimentão doce/colorau	kg	15
Pimentos em lata	kg	5
Pinhão sem pele	kg	6
Piripiri grão	kg	0,5
Piripiri moído	kg	2
Piripiri molho	l	5
Pistacho torrado com sal	kg	10
Polpa de manga	kg	10
Polpa de maracujá	kg	10
Polpa de tomate	kg	250
Polpa de tomate 210gr (aproximadamente)	un	5
Pudim flan em pó	kg	80
Puré em pó	kg	15
Queijo amanteigado ovelha Serra da Estrela	kg	15
Queijo amarelo Beira Baixa	kg	6
Queijo brie	kg	15
Queijo cabra Côvo	kg	3
Queijo Cabra seco atabafado	kg	5



GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Queijo camembert	kg	3
Queijo cheddar em barra	kg	5
Queijo chevre	kg	6
Queijo curado Alavão	kg	3
Queijo curado de Évora (pequeno)	kg	1
Queijo de azeitão	kg	1
Queijo de cabra/vaca/ovelha curado de Rabaçal	kg	5
Queijo de ovelha curado de Nisa	kg	10
Queijo de Serpa	kg	2
Queijo em barra	kg	20
Queijo fatias	kg	5
Queijo emmental (porção)	kg	2
Queijo feta	kg	2
Queijo flamengo (bola)	kg	5
Queijo flamengo fatias 200gr	kg	2
Queijo flamengo ralado	kg	5
Queijo fresco	kg	5
Queijo fresco 80gr	kg	8
Queijo gruyere	kg	2
Queijo ilha	kg	8
Queijo mascarpone	kg	20
Queijo mozzarella barra	kg	10
Queijo mozzarella bufalo	kg	2
Queijo mozzarella fresco	kg	5
Queijo mozzarella ralado	kg	60
Queijo parmesão em cunha	kg	15
Queijo philadelphia 200g ou equivalente	kg	10
Queijo quark	kg	2
Queijo tipo roquefort	kg	2
Queijo/creme de ricota	kg	5
Queques tipo madalenas	kg	2
Rebentos de soja	kg	5
Requeijão de ovelha	kg	10
Saco plástico a vácuo 20x30 (pack 100)	emb	2
Saco plástico a vácuo 30x40 (pack 100)	emb	2
Saco plástico alça 50x55 (1000un)	emb	20
Saco plástico transparente em rolo 30x40	kg	5
Sal fino (embalagens 250g)	un	80

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Sal grosso	kg	400
Salada de fruta em lata	kg	2
Salmão fumado 200gr (aproximadamente)	kg	10
Salmão fumado 900/1200	kg	2
Salsicha alemã frankfurt	kg	30
Salsicha alemã grande (hotdog)	kg	40
Saquetas papel branco para talheres (200 un)	emb	300
Sardinha em tomate lata	kg	2
Sardinha óleo 120g (aproximadamente)	kg	2
Sementes de abóbora	kg	2
Sementes de chia	kg	2
Sementes de coentros	kg	1
Sementes de girassol	kg	5
Sementes de linhaça	kg	2
Sementes de sésamo	kg	3
Soja grossa	kg	5
Sultana dourada	kg	5
Sultanas orange	kg	5
Sumo concentrado laranja	l	350
Sumo de laranja tipo natural 5l	l	5
Tâmaras sem caroço	kg	6
Tempero para frango	kg	100
Tomate pedaços	kg	400
Tomate pelado	kg	400
Tomate seco em óleo	kg	3
Tomilho folhas	kg	3
Topping caramelo	l	2
Topping chocolate	l	6
Topping morango	l	4
Tortilha de trigo (wrap)	kg	5
Tostas de trigo	kg	1
Tremoço cozido	kg	3
Vinagre cidra	l	5
Vinagre de arroz	l	5
Vinagre de vinho tinto balsâmico	l	2
Vinagre fruta	l	5
Vinagre frutos vermelhos	l	1
Vinagre vinho branco	l	100
Vinagre vinho tinto	l	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Vinho branco	l	400
Vinho tinto	l	15
Xarope groselha	l	120
Zimbros bagas 50 g	kg	0,5

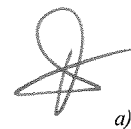
Lote 3 – Carnes

Cláusula 11.^a

Especificações técnicas

1 – Características e requisitos gerais das carnes:

- Devem apresentar-se com aspeto uniforme e estar conforme o tipo de carne pretendida;
- Devem apresentar as características organolépticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, bem como a ausência de alterações de natureza química, física ou microbiológica que prejudiquem o género alimentício, quer este se apresente fresco ou congelado;
- As carnes encomendadas que não tenham a referência “congeladas” deverão vir frescas e sem sinais de descongelação, sob pena de serem devolvidas.
- As carnes refrigeradas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 4°C (quatro graus), sendo tolerada uma temperatura máxima de +7°C (sete graus);
- As carnes congeladas devem apresentar no momento da receção uma temperatura no seu interior de 12°C (doze graus) negativos, sendo tolerada uma temperatura máxima de 9°C (nove graus) negativos;
- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias;
- Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar;
- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado;
- Só serão admitidos como fornecedores as firmas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Exige-se a apresentação de documento comprovativo da marca sanitária;
- Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalagem e transporte;
- Se o Adjudicatário não concordar com a decisão da INSIGNARE, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente;

 a) 

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- l) As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confecção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária;
 - m) As carnes frescas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor.
 - n) Todas as carnes fornecidas serão devidamente rotuladas segundo a legislação em vigor;
 - o) O transporte das carnes deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.
- 2 - Caraterísticas e requisitos da carne suína:
- a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
 - b) Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade;
 - c) As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura;
 - d) A pedido da INSIGNARE, as carnes poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada;
- 3 - Caraterísticas e requisitos da carne de aves:
- a) Deverão ser limpas, devidamente sangradas e previamente evisceradas e depenadas;
 - b) Constitui causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, presença de fezes, restos de alimentação ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial;
 - c) No fornecimento de bifes de peru e de frango estes devem corresponder ao corte dos músculos peitorais, devendo assumir aspeto laminado, sem pele e sem fragmentos de ossos ou cartilagens;
 - d) O fornecimento de pernas inteiras de peru e de frango deve corresponder aos ossos da perna inteiro (fémur, tíbia e perónio) incluindo os músculos envolventes (da perna e da coxa);
- 4 - Caraterísticas e requisitos da carne bovina:
- a) Toda a carne fornecida deve provir de reses com a classificação superior a R2;
 - b) As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de gorduras e aponevroses excessivas;
 - c) As carnes frescas deverão ser acondicionadas, devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo;
 - d) Os hambúrgueres deverão ter uma espessura máxima de 1 cm. São preparados em salsicharia constituído por carne de bovino picada, provenientes de peças de talho em perfeito estado de frescura, com o máximo de gordura entre 15 a 20%, adicionada de condimentos e ligantes legalmente autorizados.
- 5 - Caraterísticas e requisitos de diversas peças como o chispe, dobrada, fígado, língua, mão de borrego e novilho, orelha e orelheira:

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

- a) Estas peças devem estar isentas de cicatrizes, contusões ou incisões;
- b) O chispe deve encontrar-se totalmente desprovido de pelos e isento de quaisquer traumatismos;
- c) A mão do borrego e novilho deve estar sem pelos e sem unhas;
- d) Os fígados deverão ser cortados aos pedaços ou em fatias, devendo ser embalados individualmente e cada embalagem deve conter apenas um único órgão, completo;
- e) As embalagens de fígado, fornecido congelado, devem ter afixado a data de congelação bem visível;
- f) A língua só deve ser fornecida sem arreigada e glote. Deve ser sempre fornecida congelada e com a data de congelação bem visível;
- g) A dobrada é a peça de estômago de ovinos, bovinos ou caprinos, aberta ao meio. Devem ser fornecidas devidamente lavadas. Em cada fornecimento a origem deve ser, preferencialmente, de uma espécie única.

6 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB); de Denominação de Origem Protegida (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 12.ª

Quantidades estimadas

Produtos	Unidade	Quantidades
Aba da costela de vaca sem osso	kg	20
Acém de novilho	kg	10
Alcatra peça inteira	kg	10
Alheira	kg	20
Alheira de caça	kg	2
Aparas de frango	kg	100
Assas de frango	kg	5
Bacon 1/2	kg	10
Bacon 1/4	kg	35
Bacon fatias	kg	5
Bacon manta	kg	150
Banha de pato congelado	kg	5
Barriga de porco	kg	20
Barriga de porco com costela	kg	10
Barriga de porco preto	kg	5
Belouras	kg	2
Bife alcatra	kg	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Bife de frango	kg	10
Bife de peru	kg	30
Bife de vaca	kg	25
Bochecha de novilho sem osso	kg	5
Bochecha de porco com osso	kg	2
Bochecha de porco sem osso	kg	30
Bochecha de vaca congelado	kg	5
Bochecha de vaca fresca	kg	5
Bochecha novilho congelado	kg	2
Borrego	kg	10
Borrego 1/4 dianteiro	kg	3
Borrego costeletas	kg	2
Borrego costeletas (cela)	kg	2
Borrego costeletas (vao)	kg	8
Borrego mão	kg	6
Borrego para guisar	kg	4
Borrego perna	kg	20
Bovino rabadilha	kg	10
Bucho de porco	kg	2
Cabrito	kg	10
Cachaço de porco com osso	kg	20
Canguru alcatra	kg	2
Carne de vaca (ganso redondo)	kg	2
Carne de vaca (lagarto)	kg	2
Carne de vaca para estufar/guisar/cozer de 2a (chambão)	kg	40
Carne picada de aves	kg	2
Carne picada de porco	kg	7
Carne picada vaca	kg	50
Carne picada vaca/porco	kg	500
Carré de borrego com courato	kg	20
Chispe de porco	kg	10
Chispe de porco (pézinhas)	kg	2
Chispe de porco sem unha	kg	2
Chouriço	kg	50
Chouriço corrente	kg	150
Chouriço de carne	kg	20
Chouriço magro	kg	50
Chouriço magro de porco preto	kg	3

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Chouriço negrito	kg	10
Codornizes	un	65
Coelho	kg	30
Coelho bravo	kg	2
Coração alcatra	kg	2
Costela de novilho	kg	2
Costeletas de novilho	kg	4
Costeletas de porco em peças	kg	450
Coxa de pato	kg	50
Coxa de pato congelado	kg	200
Cubos de porco	kg	1250
Cubos de vitela	kg	600
Dobrada	kg	2
Entrecosto de porco	kg	50
Entrecosto porco preto	kg	20
Entremeada fatiada	kg	15
Entremeada inteira	kg	5
Faisão	kg	2
Farinheira	kg	25
Febras de porco	kg	900
Fiambre da pá fatiado	kg	10
Fiambre da perna fatiado	kg	5
Fiambre de frango	kg	1
Fiambre de peru fatiado	kg	3
Fiambre de peru fumado	kg	1
Fiambre sandwich em barra	kg	300
Fígado de novilho	kg	2
Fígado de porco	kg	10
Foie gras de pato	kg	2
Frango 1,0/1,1 kg churrasco aberto	kg	20
Frango do campo	kg	10
Frango inteiro	kg	1000
Frango inteiro 0,6kg (aproximadamente)	kg	100
Galinha	kg	350
Galinha Pintada	kg	2
Guisar de novilho de 1a	kg	5
Javali lombo	kg	5
Javali perna sem osso	kg	2
Lebre	un	2

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Leitão	kg	20
Leitão barriga	kg	5
Línguas de porco	kg	2
Linguiça	kg	5
Lombinho de javali	kg	2
Lombinho de porco	kg	100
Lombinho de vitela	kg	30
Lombinhos de porco preto	kg	6
Lombo de novilho	kg	15
Lombo de porco	kg	300
Lombo de porco preto	kg	2
Maminha	kg	2
Mão de novilho sem canela	kg	2
Miúdos de frango (rim, coração moela, fígado)	kg	5
Miúdos de porco (rim, coração, fígado)	kg	2
Moelas frescas de frango	kg	12
Moelas frescas de peru	kg	2
Morcela de arroz	kg	15
Morcela de farinha	kg	2
Morcela de sangue	kg	2
Mortadela de azeitona fatiada	kg	1
Mortadela fatiada	kg	1
Orelha de porco	kg	5
Orelheira (faceira fumada)	kg	2
Ossobuco de vitela	kg	2
Ossobuco de vaca	kg	6
Ossobuco de vitela	kg	10
Ossobuco espinhaço de porco	kg	4
Pá de porco	kg	2
Pa de porco com osso	kg	5
Paio fatiado	kg	2
Paio inteiro	kg	5
Paio porco preto fatiado	kg	2
Pato fresco inteiro	kg	5
Pato inteiro congelado	kg	500
Pato peito	kg	20
Peito de frango	kg	200
Peito de peru	kg	150
Peito de vitela	kg	2

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Perdiz	un	30
Perna de coelho	kg	2
Perna de peru	kg	700
Perna de porco	kg	5
Perna de porco sem osso	kg	2
Perna/coxa frango	kg	1200
Perna/coxa frango campo	kg	60
Pernil fumado	kg	2
Picanha	kg	15
Plumas de porco preto	kg	2
Pombo	un	5
Presunto 9 meses de cura fatiado	kg	2
Presunto fatiado	kg	8
Presunto porco preto fatiado	kg	2
Presunto sem osso extra 1/4	kg	15
Quadrinhos peru	kg	300
Rabo de porco	kg	2
Rabo de vaca	kg	5
Rissol de porco	kg	2
Rosbife de vaca	kg	8
Salame inteiro	kg	2
Salpicão fatiado	kg	1
Salpicão inteiro	kg	2
Salsicha churrasco	kg	5
Salsicha churrasco picante	kg	5
Sangue líquido de frango	l	2
Sangue líquido de vaca	l	2
Sangue líquido porco	l	2
Secretos de porco preto	kg	15
Strogonoff peru	kg	450
Torresmo	kg	2
Toucinho gordo	kg	5
Toucinho magro	kg	10
Toucinho porco preto	kg	2
Unhas de porco	kg	2
Vazia de novilho	kg	50
Veado lombo	kg	5
Veado perna	kg	2
Vitela para estufar	kg	350

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Lote 4 – Congelados

Cláusula 13.ª

Especificações técnicas

Caraterísticas e requisitos dos congelados:

- a) Todos os produtos deverão estar dentro do 1º terço da data limite de consumo;
- b) Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade de higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto;
- c) Os peixes e moluscos congelados, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam;
- d) O pescado ultracongelado tem que estar devidamente acondicionado pelo produtor, industrial ou acondicionador, em embalagens adequadas;
- e) Não são aceites fornecimentos de produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele caraterísticas típicas de recongelação, desidratação, oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperatura como gelo no interior da embalagem;
- f) Os filetes congelados devem ser preparados a partir de peixe fresco ou congelado, de qualidade própria para consumo humano. Devem estar isentos de matérias estranhas e de quaisquer restos de órgãos internos;
- g) O bacalhau congelado não deverá apresentar quaisquer defeitos de preparação e/ou conservação, com a presença de vísceras ou de coágulos de sangue, parasitas, cor avermelhada e excesso de humidade.
- h) O produto bacalhau demolido desfiado deverá ter um peso líquido escorrido igual ou superior a 90%.
- i) Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção;
- j) Os cefalópodes e os crustáceos congelados não devem exibir sinais de traumatismos e/ou subtração das suas partes constituintes;
- k) As conchas dos bivalves devem apresentar-se íntegras e isentas de sujidade;
- l) Qualquer alteração verificada após a preparação ou confeção do peixe quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição.
- m) Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos;
- n) Os géneros ultracongelados devem ser mantidos a temperaturas iguais ou inferiores a -18°C (dezoito graus negativos). No momento da receção devem apresentar-se com uma

 a) 

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

temperatura de -18°C (dezoito graus negativos), sendo tolerada uma temperatura máxima de -15°C (quinze graus negativos);

- o) Todos os produtos fornecidos serão devidamente rotulados segundo a legislação em vigor;
- p) O transporte destes congelados deverá ser realizado de acordo com o Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar.

5 – Os produtos a fornecer devem obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada: de Produção Integrada (PRODI); de Proteção Integrada (PI); de Modo de Produção Biológica (MPB); de Denominação de Origem Protegida (DOP); e/ou de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Estes regimes devem representar pelo menos 20% do total fornecido.

Cláusula 14.^a

Quantidades estimadas

Produtos	Unidade	Quantidades
Alho francês	kg	20
Almôndegas de bovino congelado	kg	400
Amêijoa com casca branca	kg	10
Amêijoa com casca vietnamita	kg	80
Atum lombo sem pele	kg	10
Bacalhau crescido seco	kg	5
Bacalhau demolhado corrente posta	kg	470
Bacalhau demolhado desfiado	kg	1000
Bacalhau demolhado posta tradicional	kg	40
Bacalhau demolhado lombos 200/300	kg	100
Bacalhau demolhado posta extra	kg	300
Batata cubos pequenas pré-fritas	kg	300
Batata cubos médios/grandes pré-fritas	kg	250
Batata duchesne pré-fritas	kg	5
Batata noisette pré-fritas	kg	5
Batata palito 10/10 pré-fritas	kg	5
Batata rodela pré-fritas	kg	5
Bocas de sapateira	kg	5
Brócolos	kg	350
Camarão 0/8 solto	kg	2
Camarão 20/30	kg	20
Camarão 30/40	kg	60
Camarão 40/60	kg	60
Camarão 60/80	kg	10

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Camarão 80/100	kg	5
Caprichos do mar	kg	100
Caras de bacalhau demolido	kg	10
Carne de sapateira	kg	2
Cenoura baby	kg	10
Cenoura em cubos	kg	250
Cogumelos silvestres congelados	kg	5
Couve de bruxelas	kg	5
Couve-flor	kg	30
Croquetes de carne	kg	5
Delícias do mar	kg	30
Douradinhos de pescada	kg	350
Ervilhas	kg	250
Espargos verdes	kg	10
Espinafres	kg	40
Favas	kg	30
Favas baby	kg	2
Feijão verde redondo cortado	kg	250
Posta perca	kg	350
Filetes de pescada	kg	100
Filetes de pescada panado	kg	550
Posta salmão	kg	450
Grelos	kg	20
Hambúrguer de bovino com 70/75gr	kg	400
Jaquinzinhos	kg	5
Jardineira (com batata)	kg	20
Lagostim	kg	5
Lombo de pescada sem pele 90/110	kg	700
Lula limpas 10/20	kg	460
Macedónia de legumes (sem batata)	kg	370
Medalhães pescada panados	kg	20
Mexilhão 60/80 1/2 concha	kg	15
Migas de paloco	kg	300
Miolo berbigão	kg	2
Miolo de amêijoia 700/1000	kg	10
Miolo de camarão 100/200	kg	40
Miolo de camarão 50/70	kg	10
Miolo de mexilhão	kg	5
Mistura chinesa de vegetais	kg	5

GABINETE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Aquisições e Controlo

Nuggets frango	kg	10
Ostras congeladas	kg	1
Ovas bacalhau	kg	10
Panados de bife de frango	kg	250
Panados de bife de peru	kg	100
Pastéis de bacalhau	kg	80
Peixe espada preto sem pele (posta)	kg	400
Pescada posta nº 3	kg	10
Pescada posta nº 4 para cozer	kg	10
Pota tentáculos	kg	10
Pota inteira	kg	50
Pota tiras	kg	50
Polvo marrocos 1000/2000	kg	30
Polvo marrocos 2000/3000	kg	10
Polvo marrocos 3000/4000	kg	10
Posta maruca nº5 higienizado	kg	20
Raia asas	kg	6
Raia posta	Kg	6
Red fish 300/500 solto	kg	350
Rissóis de camarão	kg	90
Rissóis de carne	kg	10
Rissóis de pescada	kg	80
Sapateira cozida	kg	4
Sardinha pequena (petinga)	kg	12
Sardinha solta	kg	10
Solha posta aparada	kg	350
Tamboril lombo 300/500	kg	20
Vieira com meia casca	kg	1
Vieira miolo	kg	6

Ourém, 08 de agosto de 2022,

A Direção,

