



“Fornecimento de refeições confeccionadas para os Serviços de Acção Social da Universidade da Madeira”

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto o fornecimento de refeições confeccionadas para os Serviços de Ação Social da Universidade da Madeira (SASUMa), localizada no Campus Universitário da Penteada, Caminho da Penteada, 9020-105 Funchal – Madeira.
2. São os seguintes espaços dos SASUMa:
 - a. Campus Universitário da Penteada – Cantina;
 - b. Campus Universitário da Penteada – Snack-Bar dos alunos e funcionários;
 - c. Campus Universitário da Penteada – Snack-bar Cantina;
 - d. Snack-bar do Colégio dos Jesuítas;
 - e. Snack-bar da Residência Universitária
3. Entende-se por **fornecimento de refeições confeccionadas**, as refeições em formato de:
 - a. Refeição completa, composta por sopa, pão, prato principal, bebida e sobremesa;
 - b. Refeição simples, composta por prato principal e bebida;
 - c. Só Prato, composta por prato principal
 - d. Sopa.

Cláusula 2.ª

Tipologia, horários e quantidades

1. O Gabinete Alimentar tem como horário de funcionamento normal, todos os dias úteis, das 08:00 horas às 20:00 horas e aos sábados das 09:00 horas às 14:00 horas.
2. As refeições, devem ser disponibilizadas nas seguintes dietas:
 - a. Dieta geral (prato de carne e/ou de peixe);
 - b. Dieta vegetariana;
 - c. Dieta personalizada, quando solicitada.
3. A dieta referida na alínea c) do n.º 1 só pode ser exigida, quando devidamente comprovada, mediante recomendação de médico ou de nutricionista, ou por motivos religiosos;



4. A entidade adjudicatária deve fornecer as refeições referentes ao objeto do contrato, de segunda a sábado, incluindo feriados e tolerâncias de ponto.
5. O horário para o serviço de almoço na cantina é das 12:00 às 14:30 horas e jantares das 18:00 às 19:30 no bar dos alunos;
6. Excecionalmente, por decisão dos SASUMa, devem ainda ser fornecidas refeições, nas condições normais à execução do contrato, nos seguintes casos:
 - a. De segunda-feira a sexta-feira, com o horário de funcionamento das 12:00 horas às 19:30 horas, para grupos de número igual ou superior a 150 (cento e cinquenta) participantes, até ao limite de 24 (vinte e quatro) pelo período em vigor do contrato;
 - b. Aos sábados, almoços com o horário de funcionamento das 12:00 horas às 13:30 horas, para grupos de número igual ou superior a 50 participantes, até ao limite de 5 (cinco), pelo período em vigor do contrato;
7. O número de refeições, estimadas a fornecer aos SASUMa, é de **22470 (vinte e dois mil e quatrocentos e setenta)** refeições, assim discriminadas:
 - a. Refeição completa, composta por sopa, pão, prato principal, bebida e sobremesa - **5130** unidades;
 - b. Refeição simples, composta por prato principal e bebida - **5240** unidades;
 - c. Só Prato, composta por prato principal – **6300** unidades
 - d. Sopa - **5800** unidades

Alerta-se, contudo, que este número poderá variar por razões imputáveis ao calendário escolar, ou à apreciação que os utentes fizerem do serviço prestado. Da variação não podem resultar quaisquer responsabilidades para os SASUMa.
8. A entidade adjudicante reserva-se o direito de adquirir quantidades inferiores às previstas e especificadas no Caderno de Encargos (CE), de acordo com a evolução das necessidades internas registadas pelas suas Unidades Alimentares.

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 documentos:



- a. Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, 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;
- e. Esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados.

Cláusula 4.ª

Prazo

A execução do contrato tem a duração máxima de 184 dias, **com início após a adjudicação e término a 31 de agosto de 2023**, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 5.ª

Entregas das refeições confeccionadas

Da celebração do contrato decorre para o fornecedor a entrega das refeições confeccionadas, no dia útil seguinte ao da sua requisição e no próprio dia até às 11:00 horas, conforme as necessidades da entidade adjudicante.

Cláusula 6.ª

Condições de adjudicação e fornecimento

1. O fornecimento das refeições tem de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, e demais legislação, nacional e comunitária aplicável (Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro).



2. Os produtos devem de cumprir todas as normas de higiene, segurança e qualidade, de acordo com a legislação em vigor no espaço nacional e no da Comunidade Europeia.
3. O adjudicatário obriga-se ainda, a adequar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, na confeção das refeições objeto do presente procedimento.
4. O fornecedor deve manter a qualidade dos produtos ao longo do período de vigência do contrato.
5. O fornecedor torna-se responsável por qualquer defeito ou dano no produto e as consequências nefastas que daí podem advir para qualquer elemento da comunidade escolar. Nesse caso tem de substituí-lo por outro consoante o solicitado, de maneira a não prejudicar a normal utilização dos mesmos por parte dos SASUMa.
6. As quantidades indicadas foram calculadas por estimativa. Assim, os SASUMa reservam o direito de adquirir menor quantidade, conforme as necessidades reais.

Cláusula 7.ª

Preço contratual

1. O preço máximo a pagar pelo fornecimento das refeições confeccionadas objeto do procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações contratuais, é de **50 159€**, acrescida de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída aos SASUMa, nomeadamente os relativos ao transporte 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. A fixação do preço base que consta do número 1 do presente artigo resultou da consulta preliminar ao mercado realizado pelos SASUMa, nos termos do artigo º 35-A do CCP.
4. Durante o prazo de vigência do contrato, não haverá lugar a qualquer atualização de preços.



Cláusula 8.ª

Condições de pagamento

1. A entidade adjudicante só pagará ao adjudicatário as quantias correspondentes às quantidades efetivamente por si encomendadas e entregues pelo adjudicatário.
2. As quantias devidas pelos SASUMA, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas a 60 dias, após a receção pelos SASUMA das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
3. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento dos bens objeto do contrato.
4. Em caso de discordância por parte dos SASUMA, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Os SASUMA disponibilizarão mensalmente o nº de compromisso para efeitos de faturação.
6. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1 e 4, as faturas são pagas através de transferência bancária.
7. O número de refeições faturadas deverá vir discriminado por tipologia e o seu total não pode ser superior ao número de refeições efetivamente requisitadas para o período a que se referir.

Cláusula 9.ª

Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 razoável 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. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Cláusula 10.ª

Incumprimento e denúncia

1. Se o fornecedor não cumprir, de forma pontual e exata, as suas obrigações contratuais que decorrem do presente procedimento e do contrato administrativo outorgar, em particular as previstas no artigo 2º deste CE, e que são atinentes ao tempo do fornecimento das refeições confeccionadas, sua quantidade e qualidade, pode a entidade adjudicante resolver, de imediato, o contrato com fundamento na impossibilidade, pelo menos, parcial do cumprimento e perda de interesse na prestação.
2. Na situação prevista no número anterior e caso não opte pela resolução do contrato, pode a entidade adjudicante por cada dia de atraso no fornecimento, por cada refeição sem qualidade fornecida ou pelo número inferior de refeições fornecidas, pode aplicar ao fornecedor adjudicatário sanção contratual pecuniária equivalente ao valor das refeições não fornecidas ou fornecidas sem qualidade, consoantes os casos.
3. A aplicação da sanção contratual deve ser precedida da audiência prévia do adjudicatário.

Cláusula 11.ª

Extinção do Contrato

1. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido na cláusula 4ª, e caso não tenha sido atingido o valor adjudicado, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.
2. Atingido o preço contratual máximo, o contrato cessará para todos e quaisquer efeitos, independentemente do prazo de execução decorrido.



Cláusula 12.ª

Gestor do Contrato

1. Nos termos da alínea i) do nº1 do artigo 96º e do artigo 290º-A do CCP é designado como gestor do contrato Isadora Marisa Teixeira Gomes, com o seguinte endereço de correio eletrónico isadora.gomes@sas.uma.pt, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.
2. Caberá ao gestor do contrato definido no número anterior a comunicação imediata ao órgão competente, de todo e quaisquer desvios, defeitos ou anomalias que sejam detetados na execução do contrato, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revele adequados.

Cláusula 13.ª

Proteção de dados pessoais

1. O adjudicatário declara que conhece e cumpre as regras previstas para o tratamento de dados pessoais estabelecidas no Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD).
2. Mais declara que, nas situações em que seja admitida a subcontratação de serviços, o cumprimento do Regulamento Geral de Proteção de Dados está assegurado.

Cláusula 14.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo do Funchal.

Cláusula 15ª

Subcontratação e cessão de posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do artigo 316º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.



Cláusula 16.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato;
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 17.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei nº111-B/2017, de 31 de agosto.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Especificações

1. O Procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende o fornecimento diário de refeições confeccionadas, constituídas por:
 - 1.1. Composição das refeições
 - a. **Refeição completa:** pão, bebida, sopa, prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e/ou salada;
 - ✓ Sopa – Confeccionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada. Será permitido o fornecimento de canja, sopa de carne e sopa de peixe (devendo neste caso, ser disponibilizada sopa de vegetais, como alternativa).
 - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
 - ✓ Pão – Uma unidade de 50g de pão tipo carcaça, embalado individualmente.
 - ✓ Sobremesa – Uma sobremesa à escolha de entre: pelo menos 2 tipos de fruta fresca diferentes e/ ou iogurte ou gelatina/pudim.



- ✓ Bebida – Uma bebida à escolha, pelo menos com 3 sabores diferentes: sumo de máquina. Deve ser ainda disponibilizada água, privilegiando sempre as bebidas sem adição de açúcar.
- b. **Refeição simples:** bebida, prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada;
 - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
 - ✓ Bebida – Uma bebida à escolha, pelo menos com 3 sabores diferentes: sumo de máquina. Deve ser ainda disponibilizada água, privilegiando sempre as bebidas sem adição de açúcar.
- c. **Só Prato:** prato guarnecido, alternado diariamente carne/peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada;
 - ✓ Vegetariano, constituído exclusivamente por alimentos que não sejam de origem animal (ovos ou produtos lácteos e seus derivados), nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril;
- d. **Sopa;**
- e. Prato de dieta: caso haja utentes que tenham problemas de saúde que assim o exijam;
- f. O prato principal não pode ser repetido na mesma semana;
- g. As ementas deverão ser redigidas em Português e Inglês.

2. O número de refeições a fornecer será aproximadamente de 170 refeições diárias.

3. As quantidades descritas no ponto anterior, são estimativas. A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir todas as quantidades previstas. Também se as necessidades ultrapassarem as quantidades previstas, o adjudicatário obriga-se a fornecer de acordo com as mesmas condições da sua proposta, desde que não seja ultrapassado o prazo de fornecimento.

4. Matéria-prima não alimentar

4.1. Incluir o seguinte conjunto de produtos:

- o Guardanapos de papel;



- o Rolos de papel para cozinha;
- o Sacos de papel para talheres;
- o Produtos de higiene e de limpeza;
- o Produtos de desinfecção;
- o Máscaras e luvas de proteção;
- o Fardamento do pessoal;
- o Material de escritório corrente;
- o Controlo bacteriológico

5. Ementas – Elaboração

- 5.1.** A preparação e confeção das refeições tem de ser executada em perfeitas condições estabelecidas nos documentos contratuais de mais legislação aplicável, designadamente, no Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de março;
- 5.2.** As refeições devem ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com as técnicas de confeção, assim como pela legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos;
- 5.3.** É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para os SASUMa, com qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por conta e risco de danos e prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições;
- 5.4.** Os planos de ementa não devem ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos devidamente justificados assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição aos SASUMa, devendo a causa de alteração ser registada pelo adjudicatário e apresentada à Coordenadora do Gabinete Alimentar, sempre que solicitado;
- 5.5.** No plano de ementas deverá conter os produtos constantes no Anexo A.
- 5.6.** As ementas e a confeção dos alimentos devem cumprir todos os princípios concorrentes para uma alimentação saudável, devendo evitar-se os fritos;
- 5.7.** As ementas deverão ser disponibilizadas para um período de quatro semanas e o seu envio, para aprovação, deverá ser feito com uma semana de antecedência.



6. Produtos a utilizar e confeção

- 6.1.** É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efetuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na RAM;
- 6.2.** O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir, escrupulosamente, todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos;
- 6.3.** O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 48 horas.
- 6.4.** Entregar à Coordenadora do Gabinete Alimentar o relatório com o resultado das zaragatoas e análises bacteriológicas, realizadas com a devida periodicidade.

7. Produtos e procedimentos de utilização interdita

- 7.1.** É expressamente proibida a utilização de quaisquer aditivos, tipo caldos e sopas concentrados, corantes, bicarbonato de sódio e outros;
- 7.2.** O aproveitamento de géneros alimentares confeccionados poderão ser utilizados na confeção de outros pratos, cumprindo com todos os requisitos da Higiene e Segurança Alimentar.
- 7.3.** É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização efetuada de um dia para o outro ou com a antecipação de tempo que ponha em risco a conservação ou qualidade dos produtos;
- 7.4.** É proibida a reutilização excessiva de óleos ou gorduras. O adjudicatário deverá realizar frequentemente análise ao grau de deterioração das gorduras utilizadas (compostos polares) com kit adequado, devendo proceder ao registo do resultado em documento próprio.

8. Normas de confeção

- 8.1.** A prestação deve ser executada em conformidade com as cláusulas contratuais e demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições;



9. Instalações, equipamento, material diverso e outros.

- 9.1.** Os SASUMa colocam à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente conforme o inventário que será fornecido em tempo útil;
- 9.2.** Consideram-se instalações alimentares dos SASUMa, a cozinha, e as suas dependências (copa, sala de refeições, dispensa e sanitários);
- 9.3.** Os concorrentes deverão, antes da entrega das propostas, efetuar uma visita ao local, sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldades do adjudicante.

10. Higiene das instalações

- 10.1.** A higiene das instalações de equipamentos e de todo o material, assim como os encargos com material e produtos adequados é da responsabilidade do adjudicante, exceto produtos de higiene e limpeza.

11. Todas as matérias-primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal, nomeadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis e a limpeza de todos os utensílios do equipamento e instalações de todo o serviço de refeitório são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

12. Pessoal

- 12.1.** O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, entrega e recolha dos tabuleiros, higiene do pessoal da cozinha e seus anexos;
- 12.2.** O adjudicante disponibilizará, diariamente, cozinheiras para a confeção das refeições e todas as tarefas adicionais ao serviço;
- 12.3.** O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo o sábado e o domingo) de um responsável na cozinha no período das 08:30m às 17:30m;
- 12.4.** Este responsável deverá assegurar todas as sextas feiras a informação sobre a ementa e os produtos para a confeção da refeição no sábado;



- 12.5.** O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo;
- 12.6.** O adjudicatário deverá fornecer adequada informação à totalidade dos funcionários que no seu dia contactam com os alimentos, nomeadamente em "Higiene e Segurança Alimentar";
- 12.7.** O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
- 12.8.** É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, calças, túnica, touca, avental em PVC, máscara e luvas descartáveis (quando necessário), a expensas do adjudicatário. Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.
- 12.9.** O adjudicatário deverá garantir a substituição de pessoal, no caso de algum dos elementos da equipa estiver infetado pelo vírus COVID-19, ou sujeito a medida preventiva de confinamento por suspeita de contágio;
- 12.10.** Deve ainda cumprir com a legislação em vigor e as Orientações da DGS, no que toca às medidas de distanciamento físico, higiene das mãos, etiqueta respiratória e utilização de máscara facial (sempre que for aplicável).

13. Pessoas estranhas ao serviço

- 13.1.** O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição, pessoas estranhas ao serviço. Excetuam-se da proibição, os SASUMa e o pessoal por este devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

14. Água, gás, eletricidade e telefone

- 14.1.** Os SASUMa assegurarão, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações.

15. Transporte de lixo

- 15.1.** O transporte de lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicante.



15.2. Providenciar o acondicionamento dos resíduos produzidos pela atividade de restauração em contentores apropriados, de forma a cumprir a legislação vigente, responsabilizando-se pela colocação e recolha dos respetivos contentores na via pública.

15.3. Proceder a triagem dos materiais a valorizar seletivamente, nomeadamente papel, cartão, embalagens de vidro e embalagens de plástico, metal e Tetra Brik (pacotes de leite, sumos, etc.), tendo ainda que assegurar a deposição destes materiais nos respetivos contentores do ecoponto, localizado no exterior do edifício.

16. Inspeção

16.1. Os SASUMa reservam-se ao direito de inspecionar os produtos entregues ou mandá-los analisar para avaliar a qualidade dos mesmos, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.

17. Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, a entidade adjudicante poderá promover, sempre que assim o entenda, um inquérito de satisfação junto dos seus utentes.

Serviços de Ação Social da Universidade da Madeira, 02 de fevereiro de 2023

O Reitor da Universidade da Madeira

Professor Doutor José Sílvia Moreira Fernandes



ANEXO A - Lista base de Produtos Alimentares

PRODUTOS DE MERCEARIA	Amendoim
	Arroz Vaporizado
	Azeite 1 a 1,5 acidez
	Farinha de Trigo
	Óleo Alimentar
	Ovos Frescos - classe L
	Sal grosso iodado
	Sal refinado
	Uvas passas
	Ketchup doses individuais
	Maionese doses individuais
	Azeite em doses individuais
	Vinagre em doses individuais
	Vinho branco para molhos
	Vinagre de cidra Lt



ENLATADOS	Atum em Posta
	Cogumelos laminados
	Concentrado de tomate
	Lentilhas
	Tomate pelado
	Feijão manteiga
	Feijão Frade
	Feijão Vermelho
	Feijão preto
	Grão-de-Bico
	Rebentos de soja
MASSAS	Esparguete
	Macarrão
	Massa de Cotovelo
	Massa de Parafuso
	Massa de Parafuso Tricolori
	Massa para Lasanha
	Massa Tagliatelle
CHARCUTARIA	Azeitonas Verdes
	Azeitonas pretas
	Bacon Inteiro
	Chouriço de Carne
	Fiambre
LACTICÍNIOS	Iogurtes de aroma (sabores diversos)
	Iogurte natural
	Natas UHT
	Queijo barra inteiro
PEIXE CONGELADO	Bacalhau desfiado
	Delícias do mar
	Espada preta limpa s/cabeça



	Filete de espada preta, s/pele, s/ espinhas, do centro
	Lombo de atum s/ espinhas
	Lulas inteiras limpas 20/30
	Perca em posta
	Polvo 2 a 3 kg
	Salmão em posta
	Vermelhão (aparado/solto)
CARNE CONGELADA	Carne de vaca- Centro de alcatra
	Carne de vaca - Moída
	Carne de suíno - Bifanas de porco
	Carne de suíno - Costeletas de porco do cachaço
	Carne de suíno - Entremeada s/ pele, fatiada
	carne de suíno - Lombo de porco
	Carne de suíno - Perna de porco s/osso, s/courato
	Frango - Frango inteiro médio, s/ miúdos
	Frango - Peito de frango
	Frango - Perna de frango média
	Pato - Pato inteiro, s/ miúdos
	Peru - Peito de peru
LEGUMES FRESCOS	Abóbora
	Acelgas
	Agriões
	Alface
	Alhos
	Alho francês
	Batata-doce
	Batata vermelha nova



	Beringela
	Beterraba
	Cebola
	Cenoura
	Couve p/ caldo verde
	Couve-lombarda
	Couve portuguesa
	Curgete
	Louro
	Nabos
	Orégãos
	Pepino
	Pimentos verdes
	Pimentos vermelhos
	Pimpinelas
	Salsa
	Tomate
LEGUMES CONGELADOS	Brócolos
	Couve flor
	Ervilhas
	Espinafres
	Feijão verde
	Macedónia
	Milho doce
	Couve de Bruxelas
FRUTA	Abacaxi
	Banana média
	Laranja média
	Limão
	Maçã Golden 70/75
	Maçã Royal Gala 70/75



	Melão (fruta de época)
	Melancia (fruta de época)
	Papaia
	Pera Rocha 65/70
PRODUTOS VEGANOS	Alheira vegetal
	Creme vegetal de soja para culinária
	Chouriço vegetal
	Farinheira vegetal
	Salsicha vegetal
	Tofu