ANA ISABEL BRANCO VIEIRA

Assinado de forma digital por ANA ISABEL BRANCO VIEIRA
Dados: 2023.01.09 21:54:37 Z

ANEXO III

CADERNO DE ENCARGOS

Consulta Prévia N.º PR2023762/4

AQUISIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA AS SESSÕES PRÁTICAS DAS AÇÕES DE COZINHA/PASTELARIA, PREVISTAS PARA O ANO DE 2023 E PARA O 45º CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES, PORTIMÃO 2023.

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

CLÁUSULAS GERAIS

Cláusula 1.º

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de consulta prévia, tendo o mesmo por objeto principal a aquisição através de lotes (4), pelo Centro de Emprego e Formação Profissional do Barlavento do IEFP - Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P., doravante designado por G-EFBA, de matérias-primas para as sessões práticas das ações de cozinha/pastelaria, previstas para o ano de 2023 e para o 45º Campeonato Nacional das Profissões, Portimão 2023.
2. Os bens alimentares a fornecer serão os identificados nos Anexos A a D do presente Caderno de Encargos e que do mesmo faz parte integrante, sem prejuízo do previsto na clausula 25.º.
3. O fornecimento dos bens deverá ser faseado durante o ano 2023, sendo que o 45º Campeonato Nacional das Profissões realiza-se em Portimão em março de 2023.

Cláusula 2.º

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, regendo-se pelo estabelecido no Código dos Contratos Públicos, doravante designado por CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.
2. Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito o disposto no n.º 2 da cláusula 96.º do CCP.
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 na cláusula 99.º do CCP e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto na cláusula 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.º

Prazo de vigência do contrato

O contrato sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato, entra em vigor na data da sua assinatura e cessa a sua vigência logo que atingindo o primeiro dos seguintes limites:

a) Até ao dia 22 de dezembro de 2023.

b) Ou até ao limite do valor do contrato.

Cláusula 4.º

Gestor do Contrato

O gestor de contrato, nos termos do disposto no artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, é a Ex.ª Sr.ª Dr.ª Ana Baltazar.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I

Obrigações do adjudicatário

Cláusula 5.º

Obrigações principais do adjudicatário

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

c) Obrigação de entrega dos bens identificados na proposta e nas notas de encomenda, ainda que não incluídos na proposta, sendo o transporte dos mesmos da responsabilidade do adjudicatário;

d) Obrigação do cumprimento da entrega dos bens na data e horário estipulado na nota de encomenda;

e) O adjudicatário é responsável perante o G-EFBA pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento dos bens, sendo da sua exclusiva responsabilidade a reparação de todos danos e prejuízos causados pelo fornecimento de bens impróprios para consumo;

f) Obrigação de substituição dos bens rejeitados, no prazo proposto, sem encargos adicionais para o G-EFBA.

g) Obrigação de garantia dos bens.

Cláusula 6.º

Conformidade e operacionalidade dos bens

1. O fornecedor obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens objeto do contrato e das notas de encomenda com as características, especificações e requisitos, previstos nas Clausulas Técnicas e Anexos do presente Caderno de Encargos e que dele fazem parte integrante.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato, que existam no momento em que os mesmos lhe são entregues.
4. O adjudicatário obriga-se ainda a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

a) Garantir o cumprimento das normas legais em vigor no que se refere à atividade do setor dos bens a adquirir, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos para o setor, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos.

Cláusula 7.º

Entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues conforme estipulado na clausula 28ª do presente caderno de encargos, de acordo com o local indicado na respetiva encomenda.
2. A entrega dos bens será efetuada faseadamente de acordo com as necessidades do G-EFBA mediante envio de encomenda, por correio eletrónico, remetido exclusivamente pelo Núcleo de Gestão Administrativa e Financeira do G-EFBA.
3. Com a entrega dos bens ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o I.E.F.P., sem prejuízo das obrigações de garantia que impedem sobre o adjudicatário.
4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 8.º

Análise dos bens

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, num prazo máximo de 2 (dois) dias, a uma análise quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas nas notas de encomenda e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Clausulas Técnicas, Anexos do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, sem prejuízo dos outros requisitos exigidos por lei.

2. A análise qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.

Cláusula 9.º

Defeitos ou discrepâncias

1. Aquando da análise referida na cláusula anterior se verificar defeitos ou discrepâncias relativamente às quantidades, caraterísticas, especificações e requisitos técnicos definidos no caderno de encargos, a entidade adjudicante deve informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela entidade adjudicante, às substituições necessárias para garantir a qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Na situação prevista no número anterior, e caso o fornecedor não proceda à substituição dos bens em tempo útil, o G-EFBA efetua novo procedimento destinado à substituição dos bens, nos termos dos nºs 2 e 3 do art.º 325 do Código dos Contratos Públicos aplicando ao adjudicatário faltoso as penalidades definidas na Cláusula 14.ª do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 10.º

Garantia de continuidade de fornecimento

O adjudicatário deve assegurar a continuidade do fornecimento dos bens de consumo que integram o objeto do contrato, durante o período de tempo definido nas cláusulas 1.ª e 3ª do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 11.º

Objeto do dever do sigilo

1. O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade adjudicante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.
2. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento do dever de sigilo por parte dos seus colaboradores, independentemente da natureza do vínculo subjacente a essa colaboração, inclusivamente após a cessação desta e independentemente da causa de cessação bem como em caso de violação do dever de sigilo por parte de terceiros por si subcontratados ou por colaboradores desses terceiros.

Secção II

Obrigações da entidade adjudicante

Cláusula 12.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o I.E.F.P., I.P deve pagar ao adjudicatário os preços unitários constantes da proposta adjudicada multiplicados pelas quantidades encomendadas e fornecidas, até ao limite de:

a) Lote 1 – Mercearias diversas – **12.500,00€** (doze mil e quinhentos euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;

b) Lote 2 – Peixe e mariscos frescos, congelados e ultracongelados – **6.500,00€** (seis mil e quinhentos euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;

c) Lote 3 – Carne e enchidos – **7.000,00€** (sete mil euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;

d) Lote 4 – Produtos Hortofrutícolas – **4.000,00€** (quatro mil euros), valor acrescido da respetiva taxa do IVA legal em vigor.

2. Os bens constantes nas notas de encomenda que não se encontram discriminados nos Anexos A a D do presente Caderno de Encargos deverão ser faturados pelo adjudicatário ao preço médio de mercado, caso não tenha sido previamente solicitado, e aceite, cotação para esses mesmos bens.

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, 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 licença.

4. O preço unitário dos bens deverá ser mantido durante a vigência do contrato, sem direitos a revisão, e deve ser líquido de todos os descontos.

5. Dado não estar definido mapa de quantidades dos bens a adquirir, o valor faturado poderá ficar aquém do valor contratual total.

6. Caso ocorra o referido no ponto anterior, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indeminização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados.

Cláusula 13.º

Condições de Pagamento

1. O Centro de Emprego e Formação Profissional do Barlavento efetuará o pagamento das faturas ao adjudicatário, num prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir da data da sua entrada nos serviços.

2. A respetiva emissão das faturas deve ser realizada semanalmente, ou seja, o documento de despesa deverá refletir o consumo por ação de formação de acordo com notas de encomenda emitidas na semana respetivamente anterior pela entidade adjudicante.

3. Nos termos do disposto no n.º 2 do art.º 9.º da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, o adjudicatário que proceda ao fornecimento de bens, deverá emitir a fatura indicando os números da Nota de Encomenda e do Compromisso, sob pena de não poder reclamar à entidade adjudicante o respetivo pagamento.

4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados na fatura, deve esta 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. O pagamento de quaisquer faturas está dependente da regularidade da situação tributária e contributiva da entidade adjudicatária.

6. Na eventualidade do não cumprimento do prazo referido no número anterior, aplicar-se-á a Lei nº 3/2010, de 27 de abril, que estabelece a obrigatoriedade do pagamento de juros de mora, calculados à taxa legal em vigor.

7. Nas condições de pagamento a apresentar pelo concorrente não podem ser propostos adiantamentos por conta dos bens a fornecer, nem pagamentos a pronto.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESCISÃO

Cláusula 14.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P. pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a) Pelo incumprimento das datas e horários de entrega dos Cláusulas encomendados, em cada mês de calendário, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

   i. € 100,00, caso não sejam cumpridos as datas e horários em duas encomendas (por encomenda entende-se nota de encomenda);

ii. € 150,00, caso não sejam cumpridos as datas e horários em três encomendas (por encomenda entende-se nota de encomenda);

iii. € 200,00, caso não sejam cumpridos as datas e horários em quatro ou mais encomendas (por encomenda entende-se nota de encomenda);

b) Pela não entrega de bens solicitados na nota de encomenda e que a entidade adjudicatária seja obrigada a adquirir a outro fornecedor, caso adquira por valor superior ao contratualizado, a diferença de preço será suportada pelo adjudicatário.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, o Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P. podem exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% do valor contratado.

3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução.

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P. tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.

5. O Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P. pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P. exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 15.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no Contrato.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 16.º

Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens ou falta de reposição de bom funcionamento da solução por período superior a 2 (dois) dias úteis.

3. Poderá considerar-se igualmente incumprimento definitivo a ocorrência de mais de três atrasos face ao plano da proposta ou ao disposto no presente Caderno de Encargos, por causa imputável ao adjudicatário.

CAPÍTULO IV
GARANTIAS, SEGUROS E OUTROS ENCARGOS

Cláusula 17.º
Caução

Nos termos do art.º 88.º, n.º 2 do CCP, não é exigível a prestação da caução.

Cláusula 18.º
Patentes, Licenças e Marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito da adjudicação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por alegadamente ter infringido, na execução dos serviços, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

CAPÍTULO V
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 19.º
Foro Competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal de Jurisdição Administrativa com sede em Lisboa.

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 20.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.

Cláusula 21.º

Prevalência

1. Fazem parte integrante da relação contratual o Caderno de Encargos e a Proposta do Adjudicatário.
2. Em caso de dúvida prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e, em último lugar, a proposta do adjudicatário.

Cláusula 22.º

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas entre as partes outras regras quanto às notificações e comunicações, estas devem ser escritas e redirigidas, nos termos do CCP, através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 23.º

Contagem dos prazos

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

Cláusula 24.º

Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos e restante legislação portuguesa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 25.º

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto a Aquisição de matérias-primas para as sessões práticas das ações de cozinha/pastelaria, previstas para o ano de 2023 e para o 45º Campeonato Nacional das Profissões, Portimão 2023.
2. A aquisição será feita por lotes, conforme explanados na clausula 26.º.
3. A descrição dos bens que integram os respetivos lotes são os que constam nos Anexos A a D.
4. Dada a especificidade do objeto do procedimento, bem como a variabilidade das quantidades a adquirir de cada bem e não sendo definido mapa de quantidades, não existe uma lista de artigos com quantidades, apenas a descrição dos bens para o qual deverá ser apresentado preço unitário.
5. Sem exceder o montante do contrato, a entidade adjudicatária poderá proceder à encomenda de outros bens não discriminados nos referidos anexos, mediante as suas necessidades.
6. Tendo em consideração o previsto no número anterior, é apresentado uma lista com histórico de consumo, Anexo E, para informação dos bens solicitados em período homólogo.

Cláusula 26.º

Categorias e Preço base

1. O preço base total do contrato a celebrar será de **30.000,00€** (trinta mil euros) acrescido do IVA às taxas legais em vigor, repartido pelos lotes infra e da seguinte forma:
   a) Lote 1 – Mercearias diversas – **12.500,00€** (doze mil e quinhentos euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;
   b) Lote 2 – Peixe e mariscos frescos, congelados e ultracongelados – **6.500,00€** (seis mil e quinhentos euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;
   c) Lote 3 – Carne e enchidos – **7.000,00€** (sete mil euros), valor acrescido das respetivas taxas do IVA legal em vigor;
   d) Lote 4 – Produtos Hortofrutícolas – **4.000,00€** (quatro mil euros), valor acrescido da respetiva taxa do IVA legal em vigor.
2. Em cumprimento com o estipulado no n.º 3 do artigo 47.º do CCP, o preço base fixado no número anterior foi estimado com base na média dos custos com as aquisições desta natureza nos valores dos últimos 2 anos.

Cláusula 27.º

Encomenda dos bens

1. As encomendas serão efetuadas no mínimo 48 horas antes da sua entrega e remetidas exclusivamente por correio eletrónico pelo Núcleo de Gestão Administrativa e Financeira do Centro de Emprego e Formação Profissional do Barlavento do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I. P.
2. Sem exceder o montante do contrato, a entidade adjudicante poderá solicitar, mediante as suas necessidades, a entrega de outros bens não identificados nos anexos A a D do presente Caderno de Encargos.
3. As encomendas que contenham bens que não constam nos bens elencados nos anexos A a D do presente Caderno de Encargos, ficam sujeitos à aceitação do preço pelo G-EFBA, sempre que for possível obter cotação previamente à encomenda.
4. A expressão "aproximadamente" mencionada em alguns artigos constantes nos anexos A a D do presente Caderno de Encargos significa a medida aproximada, admitindo-se uma variação na medida de 20% acima ou abaixo do definido.

Cláusula 28.º

Prazo e local para entrega dos bens

1. A entrega dos bens é efetuada de forma fracionada, de acordo com as necessidades do G-EFBA e de acordo com a nota de encomenda enviada previamente.
2. O adjudicatário obriga-se a entregar os bens adjudicados, de acordo com as respetivas notas de encomenda nas instalações do Polo de Formação Profissional de Portimão ou noutros locais que o Centro de Emprego e Formação Profissional do Barlavento venha a indicar na nota de encomenda, designadamente em qualquer das suas instalações.
3. No âmbito do 45º Campeonato Nacional das Profissões WorldSkill's - Portimão 2023, o adjudicatário obriga-se a entregar os bens adjudicados, de acordo com as respetivas notas de encomenda nas instalações do Portimão Arena - Parque de Feiras e Exposições de Portimão, Rotunda Moinhos de Maré - 8500-454 Portimão, quando indicado na nota de encomenda.
4. As entregas serão efetuadas no local, data e horário definidos na respetiva nota de encomenda.
5. O adjudicatário compromete-se a fazer a entrega dos bens que lhe venham a ser solicitados dentro dos prazos estipulados.
6. Caso o adjudicatário não possua para entrega, nos prazos exigidos, os bens solicitados pela entidade adjudicante, deverá, aquando da receção da nota de encomenda, propor a sua substituição por outros bens de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as caraterísticas dos bens enunciados nos anexos ao presente Caderno de Encargos, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço sem prévia aceitação da entidade adjudicante.

7. Na situação prevista no número anterior, o adjudicatário deverá informar imediatamente a entidade adjudicante e fornecer todos os elementos necessários à avaliação da adequação da substituição por parte da entidade adjudicante, ficando a mesma sujeita a aceitação da entidade adjudicante.

Cláusula 29.º

Receção dos bens

1. Aquando da receção dos bens a entidade adjudicante poderá promover a verificação dos mesmos, em termos quantitativos e qualitativos, podendo rejeitar os bens que apresentem deficiências de qualidade ficando o adjudicatário obrigado à sua imediata substituição, assumindo os respetivos encargos.
2. É concedida uma tolerância de 20% acima ou abaixo do definido, da quantidade entregue em relação à quantidade de cada bem encomendado.
3. Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, o G-EFBA reserva-se o direito de recusar qualquer bem alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene, quer os requisitos especificados pelo G-EFBA para cada produto no presente Caderno de Encargos e respetivos anexos.
4. Sem prejuízo do cumprimento das disposições gerais relativas aos bens impróprios para consumo, a devolução dos produtos que se apresentem em mau estado ou fora das condições estipuladas na lei e no presente Caderno de Encargos e seus anexos, será feita por conta e risco do adjudicatário.

Cláusula 30.º

Requisitos técnicos e específicos dos bens

1. Os requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso são os que constam no Caderno de Encargos e respetivos anexos e que do mesmo fazem parte integrante.
2. Todos os bens alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados de conforme legislação em vigor (geral e especifica) de forma inequívoca, legível e visível.
3. No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos ao G-EFBA contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o G-EFBA recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.
4. No caso das carnes frescas, fornecidas em carcaça ou após desmancha, o documento de acompanhamento deverá conter a data de abate referente às respetivas carcaças.

5. Na data de receção dos bens pelo G-EFBA, todos os produtos congelados devem apresentar uma validade mínima de 6 meses.

6. Os materiais de acondicionamento e embalagem, deverão respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor.

Cláusula 31.º

Transporte dos bens

1. Os veículos deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas para o transporte de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.

2. O pessoal que efetua o transporte e a distribuição de bens alimentares, deverá usar vestuário adequado aos bens a transportar, em perfeito estado de higiene e limpeza, devendo ainda evidenciar um elevado grau de higiene pessoal.

Cláusula 32.º

Outras referências

1. Os bens e respetivas unidades de medida que integram os anexos A a D, correspondem aos bens para os quais os concorrentes deverão fornecer preço unitário e aos quais os mesmos se irão vincular até ao términus do contrato.

2. Para os bens objeto deste procedimento não estão definidas as quantidades totais a adquirir.

3. As quantidades apresentadas no anexo E apenas se referem ao histórico de consumo, quantidades adquiridas em período homólogo e, servem apenas para informação ao concorrente sobre os bens encomendados no ano transato.

ANEXO A

Lote 1 - MERCEARIAS DIVERSAS

Este lote inclui a aquisição de géneros alimentares - mercearia diversa (Açúcar, Arroz, Massas alimentares, Farinhas, Legumes Secos/ Leguminosas, Puré de Batata, Frutos secos, Azeite e Óleo, Sumos concentrados, Sobremesas instantâneas, Condimentos, Especiarias, Enlatados, Ovos, entre outros).

Os bens e unidades de medida para os quais deverá ser apresentado preço encontram-se elencados no quadro seguinte, sem prejuízo de após adjudicação serem solicitados, através de nota de encomenda, outros bens que não constem nesta listagem.

Designação	Unidade de medida
Açúcar amarelo (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Açúcar branco (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Açúcar em pó (Embalagem de 500gr)	Kg
Açúcar mascavado (Embalagem de 500gr)	Kg
Aguardente de Medronho (garrafa de 0,75 lt)	Litro
Ágar-ágar (Embalagem de 50gr)	Kg
Ameixas pretas secas	Kg
Amêndoa com pele	Kg
Amêndoa laminada	Kg
Amêndoa sem pele	Kg
Arroz agulha (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Arroz basmati (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Arroz carolino (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Arroz risoto (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Arroz vaporizado (Embalagem de 1 Kg)	Kg
Atum em Óleo Vegetal (Peso líquido aproximadamente 120gr)	Unidade
Azeite Extra Virgem (Embalagem de 0,75 lt)	Litro
Bacon	Kg
Bicarbonato de sódio (Embalagem com aproximadamente 250 gr)	Kg
Bolachas Digestivas (Embalagem 400gr)	Unidade
Bolachas maria (Embalagem 200gr)	Unidade
Broa milho	Kg
Cacau em pó (Embalagem 200gr)	Unidade
Caju seco	Kg
Canela em pau (Embalagem com aproximadamente 30 gr)	Unidade
Canela em pó	Kg
Caril em pó	Kg
Castanhas congeladas (Embalagem com aproximadamente 400gr)	Kg
Cerveja branca (Garrafa 33cl)	Unidade
Chocolate barra branco (Embalagem 200gr)	Unidade

Designação	Unidade de medida
Chocolate barra negro (Embalagem 200gr)	Unidade
Chocolate barra negro 70 % (Embalagem 200gr)	Unidade
Clara pasteurizada	Litro
Coco ralado (Embalagem 200gr)	Unidade
Creme fraîche (Embalagem 200gr)	Unidade
Cubos caldo galinha	Unidade
Erva-doce (Embalagem com aproximadamente 40gr)	Kg
Ervilhas congeladas	Kg
Farinha de alfarroba (Embalagem 250gr)	Unidade
Farinha de amêndoa	Kg
Farinha de arroz	Kg
Farinha de centeio integral	Kg
Farinha de centeio T70	Kg
Farinha de mandioca	Kg
Farinha de milho	Kg
Farinha de trigo T45	Kg
Farinha de trigo T55	Kg
Farinha Maizena (amido de milho)	Kg
Farinha sem fermento	Kg
Farinha sem glúten	Kg
Farinha Trigo Integral	Kg
Feijão Branco cozido (Embalagem com aproximadamente 500 gr peso Líquido Escorrido)	Unidade
Feijão encarnado cozido (Embalagem com aproximadamente 250gr peso Líquido Escorrido)	Unidade
Fermento de padeiro pó (Embalagem 4 x 11gr)	Unidade
Fermento em pó químico, vulgarmente designado por Pó Royal (embalagem com aproximadamente 13gr)	Unidade
Fermento padeiro fresco (Embalagens 2x25g)	Unidade
Fiambre da pá fatiado	Kg
Figo seco	Kg
Flocos de aveia	Kg
Flôr de sal	Kg
Folhas de gelatinas transparente - emb.12 x 20gr	Unidade
Framboesas congeladas	Kg
Fruta cristalizada sortida (embalagem com aproximadamente 250gr)	Kg
Frutos do bosque congelados (embalagem com aproximadamente 450gr)	Kg
Gemas pasteurizadas	Litro
Grão-de-bico cozido o (Embalagem com aproximadamente 250gr peso Líquido Escorrido)	Unidade
Iogurte natural	Kg
Leite condensado (Embalagem com aproximadamente 370gr)	Unidade
Leite condensado cozido (Embalagem com aproximadamente 400gr)	Unidade
Leite de coco (Embalagem com aproximadamente 40cl)	Litro

Designação	Unidade de medida
Leite gordo	Litro
Leite meio gordo	Litro
Louro em folhas secas (Embalagem com aproximadamente 10gr)	Unidade
Maionese (Embalagem com aproximadamente 400gr)	Unidade
Manteiga com sal (Embalagem com aproximadamente 250gr)	Unidade
Manteiga sem sal (Embalagem com aproximadamente 250gr)	Unidade
Margarina para massa folhada (Embalagem com aproximadamente 2Kg)	Kg
Margarina vegetal (Embalagem com aproximadamente 500gr)	Unidade
Mascarpone (Embalagem com aproximadamente 250gr)	Unidade
Massa Esparguete (Embalagem com aproximadamente 500gr)	Unidade
Massa filo (Embalagem com aproximadamente 250gr)	Unidade
Massa folhada (Embalagem com aproximadamente 230gr)	Unidade
Massa Macarrão (Embalagem 500gr)	Unidade
Massa wraps trigo (Embalagem com aproximadamente 340gr)	Unidade
Mel rosmaninho (Embalagem 500gr)	Unidade
Miolo amendoim sem sal (Embalagem com aproximadamente 150gr)	Unidade
Miolo de avelã (Embalagem com aproximadamente 150gr)	Kg
Miolo de noz (Embalagem com aproximadamente 150gr)	Kg
Miolo de pinhão (Embalagem com aproximadamente 150gr)	Kg
Miolo de pistachio (Embalagem com aproximadamente 150gr)	Kg
Nata culinária	Litro
Nata UHT p/ uso em pastelaria	Litro
Natas 35% matéria gorda	Litro
Óleo	Litro
Ovos codorniz	Dúzia
Ovos frescos classe M	1/2 Dúzia
Pão de forma branco (Embalagem com aproximadamente 450gr)	Kg
Pão ralado (Embalagem 200gr)	Unidade
Pão tipo caseiro com aproximadamente 300 gr	Kg
Pectina (Embalagem 25 gr)	Unidade
Petinga em conserva (Embalagem com aproximadamente 90gr)	Kg
Pickles pequenos (Embalagem com aproximadamente 250 gr)	Unidade
Pimenta preta c/ Moinho (Frasco com aproximadamente 45gr)	Unidade
Pimenta verde em grão (Embalagem com aproximadamente 20gr)	Unidade
Polpa de manga (Embalagem com aproximadamente 500gr)	Unidade
Polpa de maracujá (Embalagem com aproximadamente 500gr)	Unidade
Queijo Creme tipo Philadelphia (Embalagem com aproximadamente 250 gr)	Unidade
Queijo flamengo fatiado	Kg
Queijo gruyère ralado	Kg
Queijo mozarela barra	Kg
Queijo mozarela fresco	Kg

Designação	Unidade de medida
Requeijão	Kg
Sal de Mesa Fino (Embalagem 250gr)	Unidade
Sal grosso	Kg
Sementes de sésamo (Embalagem com aproximadamente 200 gr)	Kg
Sêmola de milho (Embalagem com aproximadamente 500 gr)	Kg
Spray desmoldante (Embalagem 300gr)	Unidade
Sultanas brancas (Embalagem com aproximadamente 150 gr)	Unidade
Tomate em polpa (Embalagem 500gr)	Kg
Tomate pelado (Embalagem 500gr)	Kg
Vagem de baunilha (Embalagem com aproximadamente 2 gr)	Unidade
Vinagre de arroz	Litro
Vinagre de vinho branco (Embalagem 750ml)	Unidade
Vinho branco (Embalagem tetra pak 1lt)	Unidade
Vinho branco Região do Algarve (Garrafa 0,75lt)	Litro
Vinho do Porto Ruby (Garrafa 0,75lt)	Litro
Vinho tinto (Embalagem tetra pak 1lt)	Litro
Vinho tinto Região do Algarve (Garrafa 0,75lt)	Litro
Xarope de agave (Embalagem com aproximadamente 300gr)	Unidade

ANEXO B

Lote 2 - PEIXE E MARISCOS FRESCOS, CONGELADOS E ULTRACONGELADOS

O presente lote inclui peixe fresco e congelado, moluscos, crustáceos, marisco fresco e congelado, bacalhau e ultracongelados.

O peixe fornecido deverá ser sempre peixe fresco, exceto se for mencionado expressamente a palavra "congelado" ou "ultracongelado".

O peixe fresco deve ser preparado e manuseado em boas condições de higiene, e deve apresentar:

- Superfície do corpo limpa;
- Olhos cristalinos, convexos, pupila negra e brilhante;
- Guelras com cor vermelha de sangue húmidas e brilhantes;
- Pigmentação viva e brilhante e muco transparente;
- Musculatura firme não ficando impressão duradoura após pressionado com o dedo (sinal de godé);
- Corpo rígido com escamas e pele bem aderente;
- Barbatanas intactas sem traumatismos e parede abdominal intacta;
- Vísceras integram perfeitamente diferenciadas;
- Orifício anal fechado;
- A musculatura da parede abdominal não deve apresentar autólise;
- Cheiro a maresia ou neutro.

Os peixes congelados deverão apresentar as seguintes características:

- Ausência de líquidos;
- Não podem estar moles, ou dobrados;
- Ausência de cristais de gelo (indicadores de oscilação da temperatura de conservação);
- Não apresentar alterações de coloração (escurecimento ou amarelecimento);
- Não apresentar sinais de desidratação e /ou queimaduras.

Os bens e unidade de medida para os quais deverá ser apresentado preço encontram-se elencados no quadro seguinte, sem prejuízo de após adjudicação serem solicitados, através de nota de encomenda, outros bens que não constem nesta listagem.

Designação	Unidade de medida
Ameijoas	Kg
Atum	Kg
Bacalhau Fresco	Kg
Berbigão	Kg

Designação	Unidade de medida
Cação	Kg
Carapaus	Kg
Cherne	Kg
Chocos	Kg
Corvina	Kg
Dourada	Kg
Linguado	Kg
Lingueirão fresco	Kg
Lulas	Kg
Pata roxa	Kg
Perca sem cabeça	Kg
Pescada	Kg
Polvo	Kg
Raia	Kg
Robalo	Kg
Safio	Kg
Salmão	Kg
Sapateira	Kg
Sardinhas	Kg
Tainhas	Kg
Tamboril Lombo	Kg
Bacalhau Desfiado Demolhado Ultracongelado (Embalagem com aproximadamente 800gr)	Kg
Camarão 20/30 Congelado (Embalagem com aproximadamente 400gr)	Kg
Camarão 40/48 Congelado (Embalagem com aproximadamente 800gr)	Kg
Filetes de pescada congelados	Kg
Lombos Bacalhau Demolhado Ultracongelado (Embalagem com aproximadamente 600gr)	Kg
Lulas congeladas limpas 20/40 (Embalagem com aproximadamente 450gr)	Kg
Postas Bacalhau Demolhadas Ultracongeladas (Embalagem com aproximadamente 800gr)	Kg

ANEXO C

Lote 3 - CARNE E ENCHIDOS

Para além dos requisitos gerais constantes no presente Caderno de Encargos, as carnes frescas devem ser preparadas e manuseadas em boas condições de higiene, e devem apresentar cor normal, livres de quaisquer cheiros anormais, pelos, penas, penugem ou canudos, manchas, equimoses, coágulos sanguíneos, golpes, mutilações, descolorações, etc.

Devem apresentar-se em perfeito estado de higiene e frescura evidentes dum abate ou produções recentes, e não terem sofrido qualquer tipo de tratamento destinado a prolongar a sua conservação, com exclusão da sua conservação pelo frio, nomeadamente, não devem apresentar sinais de congelação, e/ou descongelação, queimaduras, ou qualquer outro dano.

Os bens e unidade de medida para os quais deverá ser apresentado preço encontram-se elencados no quadro seguinte, sem prejuízo de após adjudicação serem solicitados, através de nota de encomenda, outros bens que não constem nesta listagem.

Designação	Unidade de medida
Bochechas de porco	Kg
Borrego - carré de borrego	Kg
Borrego - pernas de borrego	Kg
Cabrito	Kg
Carne de porco picada	Kg
Carne de vitela picada	Kg
Codorniz	Kg
Coelho manso	Kg
Frango - peito de frango	Kg
Frango do campo	Kg
Frango médio	Kg
Galinha	Kg
Mão de vaca	Kg
Novilho - acém	Kg
Novilho - chambão	Kg
Novilho - ganso	Kg
Novilho - lombo	Kg
Novilho - pojadouro	Kg
Novilho - vazia	Kg
Pato - peito de pato	Kg
Pato inteiro	Kg
Perú - peito	Kg
Porco - banha	Kg
Porco - cachaço	Kg

Designação	Unidade de medida
Porco - entrecosto	Kg
Porco - joelho/pés	Kg
Porco - lombo	Kg
Porco - orelha	Kg
Porco - perna	Kg
Porco - toucinho	Kg
Salsichas frescas de porco	Kg
Sangue de frango	Kg
Vitela - costeletas	Kg
Vitela - fígado	Kg
Vitela - ossos	Kg
Alheira tradicional com aproximadamente 180gr	Kg
Chouriço de carne com aproximadamente 300 gr	Kg
Morcela com aproximadamente 300 gr	Kg

ANEXO D

Lote 4 - PRODUTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Este lote inclui a aquisição de frutas e produtos hortícolas.

Todos os produtos hortofrutícolas devem apresentar as características mínimas de qualidade, como estar frescos, sãos e praticamente sem defeitos, inteiros e bem formados, limpos, com estado de maturação conveniente e obedecendo às exigências da calibragem.

Os bens e unidades de medida para os quais deverá ser apresentado preço encontram-se elencados no quadro seguinte, sem prejuízo de após adjudicação serem solicitados, através de nota de encomenda, outros bens que não constem nesta listagem.

Designação	Unidade de medida
Abacate	Kg
Abacaxi	Kg
Abóbora	Kg
Abóbora BUTTERNUT	Kg
Abóbora Gila	Kg
Agrião	Kg
Aipo branco	Kg
Aipo raiz	Kg
Alface frisada	Kg
Alface romana ou iceberg	Kg
Alho francês	Kg
Alho seco	Kg
Amoras	Kg
Banana	Kg
Batata de consumo	Kg
Batata-doce	Kg
Batata lavada roxa	Kg
Batata nova branca/olho perdiz	Kg
Beringela	Kg
Beterraba	Kg
Brócolos frescos	Kg
Cebola	Kg
Cebola chalota	Kg
Cebola roxa	Kg
Cebolinho	Kg
Cenoura	Kg
Coco Fresco	Kg
Coentros frescos	Kg

Designação	Unidade de medida
Cogumelos agaricius frescos	Kg
Courgette verde	Kg
Couve-flor	Kg
Couve lombardo	Kg
Couve-galega (cortada para caldo verde)	Kg
Endro	Kg
Ervilhas	Kg
Espargos verdes pequenos	Kg
Espinafre	Kg
Feijão verde fresco	Kg
Flores comestíveis	Kg
Folhas de Louro	Kg
Framboesa fresca	Kg
Funcho	Kg
Gengibre	Kg
Hortelã fresca	Kg
kiwi	Kg
Laranja	Kg
Lima	Kg
Limão	Kg
Maça reineta	Kg
Maça verde (GRANNY SMITH)	Kg
Malagueta fresca	Kg
Manga (barco)	Kg
Manjericão fresco	Kg
Maracujá fresco	Kg
Melão verde	Kg
Mini Beterraba	Kg
Mini cenoura	Kg
Mirtilos	Kg
Morangos	Kg
Nabo	Kg
Orégãos	Kg
Papaia	Kg
Pepino	Kg
Pera rocha	Kg
Pêssego vermelho	Kg
Pimento amarelo	Kg
Pimento verde	Kg
Pimento vermelho	Kg

Designação	Unidade de medida
Rebentos ervilha	Kg
Rebentos Sorel	Kg
Repolho lombardo	Kg
Rabanetes	Kg
Repolho lombardo	Kg
Rúcula	Kg
Salsa fresca	Kg
Tomate cherry	Kg
Tomate corrente redondo	Kg
Tomate de cacho c/rama	Kg
Tomilho fresco	Kg
Toranja rosa	Kg

ANEXO E

DESIGNAÇÃO E QUANTIDADES CONSUMIDAS EM PERÍODO HOMÓLOGO

As quantidades indicadas neste anexo correspondem às quantidades adquiridas entre os períodos de abril a dezembro de 2021 e de maio a 30 de novembro de 2022, tendo apenas como finalidade disponibilizar aos concorrentes informação sobre a tipologia e quantidades de bens adquiridos neste período.

Lote 1 – Mercearias Diversas

ARTIGO	UNID.	QUANT.
ACUCAR AMARELO - EMBALAGEM 1KG	KG	12
ACUCAR BRANCO - EMBALAGEM 1KG	KG	130
AÇÚCAR BRANCO UNIDADES INDIVIDUAIS	KG	1,00
AÇÚCAR EM PÓ (EMBALAGEM 500GR)	KG	3,00
ACUCAR MASCAVADO - EMBALAGEM 500G	KG	7
ÁGAR-ÁGAR (EMBALAGEM DE 50GR)	UN	1,00
AGAR-AGAR PÓ - EMBALAGEM 100G	UN	4
ALCAPARRAS FRASCO UN	KG	2,00
AMEIXA SECA - EMBALAGEM 150G	UN	5
AMÊNDOA COM PELE (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 150G)	UN	26,00
AMÊNDOA LAMINADA (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 150G)	UN	19,00
AMÊNDOA SEM PELE (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 150G)	UN	8,00
AMENDOINS S/SAL - EMBALAGEM 150G	UN	4
ARROZ AGULHA - EMBALAGEM1KG	KG	5
ARROZ VAPORIZADO - EMBALAGEM 1KG	KG	2
ARROZ BASMATI - EMBALAGEM 1KG	KG	3
ARROZ CAROLINO - EMBALAGEM 1KG	KG	7
ARROZ RISOTO (EMBALAGEM DE 1 KG)	KG	6,00
ATUM OLEO VEGETAL -EMBALAGEM 110G	UN	3
AVELAS -EMBALAGEM 150G	UN	2
AZEITE EXTRA VIRGEM (EMBALAGEM DE 0,75 LT)	LT	62,00
BACON EXTRA - KG	KG	5,7
BAGUETTES 330GR	UN	6,00
BAUNILHA EM VAGEM - EMBALAGEM 2G	UN	32
BICARBONATO DE SÓDIO (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 250 GR)	UN	3,00
BOLACHAS DIGESTIVE - EMBALAGEM 400G	UN	4
BROA DE MILHO - 400G	KG	2,5
CACAU PÓ - EMBALAGEM 100G	UN	12
CALDO DE CARNE 200GR	UN	0,40
CANELA EM PAU - EMBALAGEM 30G	UN	1
CANELA O MOIDA - EMBALAGEM 14G	UN	2

ARTIGO	UNID.	QUANT.
CARIL MOIDO - EMBALAGEM 17G	UN	2
CASTANHAS CONGELADAS - EMBALAGEM 400G	UN	2
CERVEJA BRANCA (GARRAFA 33CL)	UN	3,00
CHOCOLATE P/CULINARIA NEGRO 70% - EMBALAGEM 200G	UN	72
CHOCOLATE BRANCO - EMBALAGEM 200G	UN	57
CLARA OVO DOVO PAST LIQ 1KG	KG	13
COCO CIMARROM RALADO 200G	UN	26
CREME VEGETAL - EMBALAGEM 500G	UN	4
ERVILHAS CONGELADAS (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 375GR)	UN	1,00
ESPARGUETE - EMBALAGEM 500G	KG	2
ESPINAFRE CONGELADO (EMBALAGEM 450GR)	KG	2,00
FARINHA AMENDOA - EMBALAGEM 200G	KG	30
FARINHA CENTEIO INTEGRAL - EMBALAGEM 500G	KG	5
FARINHA DE MILHO - EMBALAGEM 500G	KG	3,5
FARINHA MAIZENA - EMBALAGEM 400G	KG	6
FARINHA MANDIOCA - EMBALAGEM 500G	KG	1,5
FARINHA RIGO S/FERM TIPO 55 - EMBALAGEM 1KG	KG	110
FARINHA SEM FERMENTO KG	KG	1,00
FARINHA T65 TRIGO NATURAL - EMBALAGEM 1KG	KG	7
FEIJÃO BRANCO COZIDO 500GR	KG	2,00
FEIJAO ENCARNADO COZIDO - EMBALAGEM 260G	UN	10
FERMENTO DE PADEIRO PÓ (EMBALAGEM 4 X 11GR)	UN	2,00
FERMENTO FERMIPAN PO - EMBALAGEM 4X11G	KG	8
FERMENTO LEVITAL FRESCO 2X25G	KG	22
FERMENTO PADEIRO FRESCO (EMBALAGENS 2X25G)	KG	4,00
FERMENTO ROYAL EM PO - EMBALAGEM 113G	KG	6
FIAMBRE PÁ FATIADO - EMBALAGEM 2X120G	KG	8,7
FIGOS BRANCO SECO - EMBALAGEM 250G	KG	7
FILETE ANCHOVA (LATA)	KG	3,00
FLÔR DE SAL (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 250GR)	KG	1,00
FRAMBOESAS CONGELADAS - EMBALAGEM 450G	UN	18
FRUTA CRISTALIZADA SORTIDA - EMBALAGEM 150G	UN	2
FRUTOS SILVESTRES CONGELDADOS -EMBALAGEM 450G	UN	9
GELATINA BRANCA - EMBALAGEM 12UN=20G	UN	10
GELO CUBOS KG	KG	20,00
GEMA OVO LÍQUIDA - EMBALAGEM 1KG	UN	27
GRÃO-DE-BICO COZIDO (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 250GR)	UN	24,00
IOGURTE NATURAL - EMBALAGEM 1KG	KG	9
LEITE COCO - EMBALAGEM 40CL	UN	25

ARTIGO	UNID.	QUANT.
LEITE CONDENSADO - EMBALAGEM 370G	KG	6
LEITE GORDO - EMBALAGEM 1L	LT	44
LEITE M/GORDO - EMBALAGEM 1L	LT	49
LOURO FOLHAS - EMBALAGEM 7G	UN	4
MAIONESE 400ML	KG	1,00
MANTEIGA C/SAL - EMBALAGEM 250G	KG	112
MANTEIGA S/SAL - EMBALAGEM 250G	KG	188,00
MARGARINA P/ MASSA FOLHADA - EMBALAGEM 2KG	KG	1,00
MARGARINA VEGETAL (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500GR)	KG	8
MASSA FILO - EMBALAGEM 250G	KG	9,00
MASSA FOLHADA - EMBALAGEM 230G	KG	1,00
MASSA WRAPS TRIGO (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 340GR)	UN	13
MEL C/DOSEADOR - EMBALAGEM 500G	UN	7,00
MIOLO DE AVELÃ (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 150GR)	KG	1,00
MIOLO NOZ - EMBALAGEM 100G	KG	0,30
MIOLO PINHAO -EMBALAGEM 100G	KG	12
MIOLO PISTACHIO S/PELE - EMBALAGEM 150G	KG	6
MOSTARDA DIJON 250GR	KG	2
NATA UHT P/ USO EM PASTELARIA (1L)	LT	24,00
NATAS 35% MATÉRIA GORDA (1L)	LT	3,00
NATAS FRESCAS - EMBALAGEM 200G	UN	4,00
NATAS P/CULINARIA -EMBALAGEM 20CL	UN	14
NATAS UHT CULINARIA -EMBALAGEM 1L	LT	54,5
ÓLEAO DE PALMA	LT	27
ÓLEO ALIMENTAR - EMBALAGEM 1L	LT	18,00
OVOS FRESCOS CLASSE M - EMBALAGEM 6UN	UN	383
PÃO BRANCO FATIADO SEM CODEA UN	UN	44,00
PÃO CASEIRO 300GR	KG	10,00
PAO FORMA - EMBALAGEM 375G	KG	1,20
PAO RALADO -EMBALAGEM 200G	KG	3
PAO TRIGO CARCACA/CABECA - 400G	KG	22
PECTINA -EMBALAGEM 25G	UN	11
PICKLES - EMBALAGEM 210G	UN	11
PIMENTA MARGAO VERDE GRAO - EMBALAGEM 20G	UN	10,00
PIMENTA PRETA GRAO C/MOINHO -EMBALAGEM 45G	UN	12,00
PIRI-PIRI	UN	3,00
POLPA MANGA -EMBALAGEM 450G	KG	0,50
POLPA MARACUJA - EMBALAGEM 565G	KG	2
POLPA TOMATE - EMBALAGEM 500G	KG	2

ARTIGO	UNID.	QUANT.
PORTO PORTO RUBY - 75CL	UN	7
PRESUNTO FATIADO	KG	4
QUEIJO CREME TIPO PHILADELPHIA (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 250 GR)	KG	2,50
QUEIJO FLAMENGO FATIADO - EMBALAGEM 200G	UN	15,00
QUEIJO GRUYÈRE RALADO (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 200GR)	UN	11,5
QUEIJO MASCARPONE - EMBALAGEM 250G	UN	1,60
QUEIJO MOZARELA FRESCO (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 125GR)	UN	33
QUEIJO MOZARELLA BARRA KG	KG	3,00
QUEIJO PARMESAO (KG)	KG	6
REQUEIJÃO OVELHA	UN	52
SACO PASTELEIRO DESCARTÁVEL	UN	2
SAL DE MESA FINO (EMBALAGEM 250GR)	KG	1,00
SAL GROSSO - EMBALAGEM 1KG	KG	33,00
SEMENTES SESAMO - EMBALAGEM 200G	UN	9,00
SEMOLA DE TRIGO (1KG)	KG	1
SPRAY DESMOLDANTE (EMBALAGEM 300GR)	UN	14
SULTANAS - EMBALAGEM 150G	UN	4,00
SUMO LARANJA TIPO NECTAR (1LT)	LT	7
TOMATE EM POLPA (EMBALAGEM 500GR)	UN	40,00
TOMATE PELADO (EMBALAGEM 500GR)	UN	23
TORTILHAS TRIGO - EMBALAGEM 8UN=340G	UN	5,00
VAGEM DE BAUNILHA (EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 2 GR)	UN	8
VINAGRE DE VINHO BRANCO (EMBALAGEM 750ML)	UN	12,00
VINHO BRANCO - EMBALAGEM TETRA PACK 1L	LT	35
VINHO BRANCO FORAL DE PORTIMAO - 75CL	UN	9,00
VINHO DO PORTO RUBY (GARRAFA 0,75LT)	UN	21
VINHO TINTO - EMBALAGEM TETRA PACK 1L	LT	14,00
VINHO TINTO BARRANCO LONGO - 75CL	UN	4,00
XAROPE AGAVE - EMBALAGEM 25CL	UN	18
XAROPE MONIN MARACUJÁ 700ML	UN	4

Lote 2 - Peixe e mariscos frescos, congelados e ultracongelados

ARTIGO	UNID.	QUANT
BACALHAU DEMOLHADO POSTAS - EMBALAGEM 800G	KG	11,8
BACALHAU EM LOMBOS - EMBALAGEM 600G	KG	8
BERBIGÃO	KG	0,5
CAÇÃO	KG	1
CALDEIRADA PEIXE MISTA (850GR)	KG	1,00
CAMARAO CONGELADO 15/30 - EMBALAGEM 250G	KG	8,5
CAMARAO CONGELADO 40/48 - EMBALAGEM 800G	KG	3,6
CARAPAU MÉDIO	KG	3
CHOCO	KG	0,5
DOURADA 8/10	KG	6
FILETES DE PESCADA CONGELADOS 400GR	KG	6,00
LINGUADO KG	KG	5,00
LINGUEIRÃO	KG	2
LULAS CONGELADAS LIMPAS 20/40 (EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 450GR)	UN	3,00
PATA ROXA	KG	0,3
PERCA	KG	4
POLVO (KG)	KG	10,00
RAIA	KG	1
ROBALO 8/10	KG	1
SALMÃO KG	KG	15,00
SARDINHA	KG	0,5
TAMBORIL LOMBO (KG)	KG	6,80
TINTA DE CHOCO (FRASCO)	KG	2,00

Lote 3 – Carne e enchidos

ARTIGO	UNID.	QUANT
ACÉM DE NOVILHO	KG	2
BANHA PORCO - EMBALAGEM 230G	KG	3
BOCHECHA DE PORCO	KG	5
BORREGO - CARRÉ DE BORREGO (KG)	KG	2,00
BORREGO (PERNAS DE BORREGO) KG	KG	4,00
CABRITO	KG	3
CHAMBÃO DE NOVILHO	KG	6
CHISPE DE PORCO	KG	1
CHOURIÇO KG	KG	5,10
CODORNIZ	KG	4
COELHO	KG	7
COSTELETA BORREGO	KG	3
COSTELETA DE VITELA	KG	3
ENTRECOSTO DE PORCO	KG	7
FIGADO DE PORCO	KG	1
FÍGADO DE VITELA	KG	2
FRANGO (MÉDIO) KG	KG	13,00
FRANGO DO CAMPO	KG	12
FRANGO S/MIUDEZAS	KG	32,6
GALINHA (KG)	KG	8,00
GANSO DE NOVILHO	KG	4
LOMBO DE PORCO	KG	3
LOMBO NOVILHO	KG	3
MÃO DE VACA (KG)	KG	9,00
MORCELA KG	KG	3,80
NOVILHO - CHAMBÃO (KG)	KG	3,00
NOVILHO - POJADOURO (KG)	KG	9,50
NOVILHO - VAZIA (KG)	KG	53,00
NOVILHO (ACÉM) KG	KG	5,00
NOVILHO (OSSOBUCO) KG	KG	5,00
PATO	KG	7
PEITO DE PATO	KG	1
PEITO DE PERU	KG	7
PEITO FRANGO	KG	2
PERNA DE BORREGO	KG	10
PERNA DE PORCO	KG	4
PORCO - CACHAÇO (KG)	KG	2,00
SALSICHA FRESCA PORCO	KG	1
SANGUE FRANGO	KG	2,6
TOUCINHO FRESCO	KG	0,6
VITELA - OSSOS (KG)	KG	43,00

Lote 4 – Produtos Hortofrutícolas

ARTIGO	UNID.	QUANT
ABACATE	KG	5
ABACAXI	KG	6,5
ABÓBORA	KG	33
ABÓBORA BUTTERNUT	KG	12
AGRIÃO - EMBALAGEM 200G	KG	2
AIPO BRANCO	KG	3
AIPO RAIZ	KG	7,00
ALFACE FRISADA	KG	2,2
ALFACE ICEBERG	KG	5,5
ALHO FRANCÊS	KG	12,9
ALHO SECO KG	KG	10,52
BANANA KG	KG	6,00
BATATA (CONSUMO) KG	KG	13,00
BATATA-DOCE KG	KG	32,00
BATATA LAVADA ROXA	KG	31
BATATA NOVA BRANCA/OLHO PERDIZ	KG	59,00
BERINGELA	KG	3
BETERRABA	KG	2
BETERRABA MINI - EMBALAGEM 100G	KG	3
BRÓCOLOS	KG	1
CEBOLA CHALOTA	KG	5,00
CEBOLA KG	KG	64,10
CEBOLA ROXA	KG	13
CEBOLINHO KG	KG	0,75
CENOURA KG	KG	35,00
CENOURAS MINI - EMBALAGEM 150G	KG	7
COCO SECO	KG	2
COENTROS	KG	1,74
COGUMELO AGARICIUS	KG	15
COURGETTE VERDE KG	KG	13,50
COUVE FLOR	KG	3,00
COUVE-LOMBARDA	KG	11
ENDRO KG	KG	0,20
ERVILHA GRAO	KG	0,3
ESPARGO VERDE	KG	4,2
ESPINAFRE FRESCO KG	KG	0,25
FEIJÃO VERDE FRESCO KG	KG	0,90
FLORES DECORATIVAS 20/25G	KG	1,03
FOLHAS DE LOURO (EMBALAG. APROX. 10GR)	KG	2,15

ARTIGO	UNID.	QUANT.
FRAMBOESA - EMBALAGEM 125G	UN	12
FUNCHO	KG	3
GENGIBRE KG	KG	1,85
HORTELÃ	KG	0,94
INHAME KG	KG	1,00
LARANJA KG	KG	41,25
LIMA KG	KG	8
LIMÃO KG	KG	51,10
MAÇÃ GRANNY SMITH S	KG	12
MAÇÃ REINETA	KG	2
MALAGUETA FRESCA KG	KG	0,10
MALAGUETA VERMELHA	KG	1,1
MANDIOCA KG	KG	1,00
MANGA (BARCO) KG	KG	3,5
MANJERICÃO FRESCO KG	KG	0,56
MARACUJÁ ROXO	KG	2
MELÃO VERDE	KG	1
MIRTILO - EMBALAGEM 125G	UN	13
MORANGO - EMBALAGEM 500G	UN	17,25
NABO BRANCO	KG	1,2
PAPAIA	KG	2
PEPINO	KG	1,20
PEPINO DOCE	KG	1
PÊRA ROCHA	KG	4
PESSÊGO VERMELHO	KG	1
PIMENTO AMARELO KG	KG	4,90
PIMENTO VERDE KG	KG	9,50
PIMENTO VERMELHO KG	KG	11,30
QUIABOS KG	KG	2,00
RABANETES KG	KG	4,60
REBENTOS DE ERVILHA - EMBALAGEM 80G	UN	6
REBENTOS DE SORREL - EMBALAGEM 20G	UN	5
RUCULA SELVAGEM - EMBALAGEM 100G	UN	6,5
SALSA FRESCA KG	KG	3,65
TOMATE CHERRY - EMABALAGEM 250G	KG	5,3
TOMATE CORRENTE REDONDO KG	KG	14,00
TOMATE DE CACHO C/RAMA	KG	33,70
TOMILHO FRESCO	KG	1,10