

CADERNO DE ENCARGOS

Fornecimento de produtos alimentares para confeção de refeições escolares para alunos do 2.º, 3.º ciclo e Secundário, por Administração Direta e para fornecimento de refeições, lanches e reforços alimentares às crianças que frequentam as Creches, no ano letivo 2025/2026, por lotes

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

Procedimento nº: 73/F/2025

ÍNDICE

1ª Objeto	2
2ª Contrato	2
3ª Prazo do Contrato	3
4ª Obrigações principais do fornecedor	3
5ª Local e condições de entrega dos bens	3
6ª Prazos de entrega dos bens.....	5
7ª Preço base / Preço contratual	5
8ª Condições de pagamento.....	6
9ª Penalidades contratuais	7
10ª Dever de sigilo.....	7
11ª Proteção e Tratamento de dados pessoais	8
12ª Força Maior.....	10
13ª Resolução por parte da entidade adjudicante	11
14ª Resolução por parte do fornecedor	11
15ª Foro competente.....	11
16ª Subcontratação e cessão da posição contratual	11
17ª Comunicações e notificações	12
18ª Referencial técnico, normalizações nacionais ou internacionais.....	12
19ª Legislação aplicável	13
ANEXOS – Especificações, por lote.....	
ANEXO A	
LOTE 1 – Congelados, ultracongelados e transformados (Legumes, pescado e carnes)	
ANEXO B	
LOTE 2 – Frutas, legumes e tubérculos	
ANEXO C.....	
LOTE 3 – Mercarias (produtos não perecíveis, ovos e laticínios)	

CLÁUSULAS

1ª Objeto

1. 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 o **Fornecimento de produtos alimentares para confeção de refeições escolares para alunos do 2.º, 3.º ciclo e Secundário, por Administração Direta e para fornecimento de refeições, lanches e reforços alimentares às crianças que frequentam as Creches, no ano letivo 2025/2026, por lotes.**
2. Os bens a contratar fundam-se numa **mera estimativa de consumo, por fornecimento contínuo para o período global do contrato, decorrente da análise do padrão de consumo das escolas do 2º, 3º ciclos e Secundário, bem como das Creches do Município**, podendo variar consoante as atividades realizadas e oscilação no padrão de consumo, pelo que a não aquisição total dos bens adjudicados, no período de duração do contrato, não importa qualquer incumprimento por parte do Município de Paços de Ferreira, dando lugar à competente alteração por redução do preço contratual, dentro dos limites do equilíbrio financeiro do contrato.

2ª 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 esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de encargos;
 - b. O presente Caderno de Encargos;
 - c. A proposta adjudicada;
 - d. Os 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 aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do código dos contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

3ª Prazo do Contrato

1. O contrato mantém-se em vigor desde o dia **1 de setembro de 2025 até 14 de agosto de 2026**.
2. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, e do previsto no nº anterior, findo o prazo referido no nº 1, e caso não tenha sido atingido o valor previsto no citado nº 2 da cláusula 7ª, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

4ª Obrigações principais do fornecedor

1. 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:
 - a. Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, nos prazos constantes da proposta.
 - b. Caso tenha indicado possuir produção própria, deverá possibilitar a realização e visitas de estudo ao local de produção.
2. Para garantia inequívoca da rastreabilidade, todos os bens alimentares deverão fazer-se acompanhar de documentos onde esteja identificado o lote e respetiva quantidade entregue.
3. O adjudicatário obriga-se a fornecer boletins de controle analítico sempre que solicitados pela entidade adjudicante.
4. A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento dos bens, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a cargo.
5. O fornecedor obriga-se ainda a respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral ambiental, de igualdade de género, decorrentes do direito internacional europeu, nacional ou regional.

5ª Local e condições de entrega dos bens

1. Os bens devem ser entregues nos refeitórios das escolas Básicas do 2º e 3º ciclos, Escolas Secundárias e Creches do Concelho abaixo descritas:

Designação	Moradas
E.B. 2,3 e Secundárias	
Agrupamento de Escolas de Frazão – Escola Básica de Frazão	Rua do Mirantes, 76 4595-148 Frazão
Agrupamento de Escolas de Eiriz – Escola Básica de Eiriz	Rua da Escola EB23 nº 25 4595-072 Eiriz
Agrupamento Vertical de Escolas de Paços de Ferreira – Escola Básica de Paços de Ferreira	Rua da Escola Preparatória, nº 152 4595 202 Meixomil
Agrupamento de Escolas D. António Taipa - Escola Básica e Secundária D. António Taipa – Freamunde	Praceta da Escola Secundária, nº 21 4590-314 Freamunde
Escola Secundária de Paços de Ferreira	Rua da Escola Secundária de Paços, nº 43 4590-612 Paços de Ferreira
Creches	
Creche Municipal de Arreigada	Praceta do Centro Escolar de Arreigada, nº 17 4595-032 Arreigada
Creche Municipal de Carvalhosa	Rua do Centro Escolar de Carvalhosa n.º 21 4590-933 Carvalhosa
Creche Municipal de Eiriz	Rua do Alto do Paraíso, nº 136 4595-080
Creche Municipal de Ferreira	Rua de Samonde, n. 141 4590-769 Ferreira, Paços de Ferreira
Creche Municipal de Figueiró	Rua do Centro Escolar de Figueiró, n.º 26 4590 - 239 Figueiró, Paços de Ferreira
Creche Municipal de Frazão	Praceta do Centro Escolar de Frazão, n.º 15 4595-190 Frazão
Creche Municipal de Freamunde	Rua do Centro Escolar de Freamunde n.º 39 4590 – 401 Freamunde
Creche Municipal de Lamoso	Praceta do Centro Escolar de Lamoso, n.º 17 4590-419 Lamoso
Creche Municipal de Meixomil	Avenida Amadeu Ferreira, n. 137 4595-276 Meixomil
Creche Municipal de Paços de Ferreira	Rua do Mosteiro de Ferreira, n.º 160 4590-601 Paços de Ferreira
Creche Municipal de Penamaior	Rua do Parque, n.º 222 4595-298 Penamaior
Creche Municipal de Sanfins	Rua dos Talhos, n. 97 4595-384 Sanfins
Creche Municipal de Seroa	Rua Alto dos Matos, 126 4595- 424 Seroa

6ª Prazos de entrega dos bens

1. As encomendas, detalhadas (quantidades, local e dias de entrega), serão efetuadas, no mínimo de 48 horas antes da sua entrega, pelos funcionários responsáveis de cada refeitório ou do Município.

2. As entregas serão efetuadas da seguinte forma:

Nas E.B. 2,3 e Secundárias:

- a. Produtos congelados: terça-feira e quinta-feira;
- b. Frutas e legumes frescos: terça-feira, quinta-feira e sexta-feira;
- c. Mercearia / outros produtos alimentares: segunda-feira e quinta-feira.

Nas creches:

- a. Produtos congelados: entrega quinzenal à terça-feira ou quinta-feira;
 - b. Frutas e legumes frescos: entrega semanal a ocorrer à terça-feira, quinta-feira ou sexta-feira;
 - c. Mercearia / outros produtos alimentares: entrega quinzenal / mensal a ocorrer à segunda-feira ou quinta-feira.
3. Salvo a ocorrência de situações excecionais, devidamente fundamentadas, o horário geral de entrega dos bens nos refeitórios correspondentes é o seguinte: entre as 09h00 e as 11h30.

7ª Preço base / Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao fornecedor aos preços unitários constantes da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço não pode, em qualquer caso, ser superior a **€ 1.050.388,67 (um milhão, cinquenta mil, trezentos e oitenta e oito euros e sessenta e sete cêntimos)** no prazo máximo de vigência admitido (valor sem IVA), distribuído pelos diferentes lotes da seguinte forma:

LOTES	PREÇO BASE A CONCURSO S/ IVA
L 1 - Congelados, ultracongelados e transformados (Legumes, pescado e carnes)	450.324,51 €

L 2 - Frutas, legumes e tubérculos	309.094,28 €
L 3 - Mercarias (produtos não perecíveis, ovos e laticínios)	290.969,88 €
TOTAL	1.050.388,67 €

3. Os preços referidos no nº 2 incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para os respetivos locais de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

8ª Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de sessenta dias após a receção das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no Artigo 36º do CIVA e só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, e após o fornecimento dos bens devendo ainda cumprir com as exigências impostas pelo artigo 9º n.º 1 da LCPA Lei nº 8 / 2012 de 21 de fevereiro, na redação atual;
2. Em caso de atraso do contraente público no cumprimento do prazo de pagamento são devidos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas deve esta comunicar ao fornecedor por escrito, os respetivos fundamentos ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e, caso se aplique, proceder à emissão da nova fatura corrigida.
4. As faturas deverão ser emitidas, uma fatura por cada Lote e Escola, em nome do Município de Paços de Ferreira, NIF 502 173 297 sito na Praça da República, 46 – 4590 – 527 Paços de Ferreira e entregues no Edifício da Câmara Municipal.
5. As faturas emitidas serão conferidas de acordo com as guias de fornecimento, por lote e escola, entregues em cada escola e conferidas pelo trabalhador designado pela Direção de cada escola.

6. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos nºs 1 e 4 as faturas serão pagas através de transferência bancária.

9ª Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do fornecedor o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Pelo incumprimento das datas e prazo de entrega dos bens objeto do contrato, até 0,15% do preço contratual por cada dia de atraso.
2. Em caso de resolução de contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma sanção pecuniária de até 20% do preço contratual.
3. Ao valor da sanção pecuniária prevista no nº anterior, são deduzidas as importâncias pagas pelo fornecedor ao abrigo do nº 1 relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega se tenha verificado.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau da culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
5. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
6. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes da mora no cumprimento, cumprimento defeituoso e incumprimento definitivo.

10ª Dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da Lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O fornecedor deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

11ª Proteção e Tratamento de dados pessoais

1. O cocontratante compromete-se a assegurar o cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016 e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:
 - a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato
 - b. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
 - c. Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja especialmente vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - d. Pôr em prática medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
 - e. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
 - f. Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

g. Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviço a contratante, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o cocontratante e o referido colaborador;

h. Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

i. Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;

j. Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;

k. Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que esta cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;

l. Garantir eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no artigo 33º do RGPD;

m. O cocontratante não pode subcontratar o serviço relativamente ao qual é estabelecido o presente contrato, nem o tratamento de dados pessoais de titulares da entidade adjudicante, sem a prévia autorização desta, dada por escrito;

n. O cocontratante deve apagar todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionada com o tratamento, apagando as cópias

existentes, salvo se a conservação dos dados for exigida ao abrigo do direito da União Europeia ou da Lei nacional;

o. O cocontratante será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

p. Os dados pessoais a tratar no âmbito do contrato são, entre outros: dados de identificação pessoal e os endereços eletrónicos.

q. O fornecedor deve declarar, sob compromisso de honra, de que possui condições necessárias e suficientes à execução das medidas técnicas e organizativas previstas no RGPD.

12ª Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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 subcontratos do fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratantes;
 - c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra formas resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor 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 fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguro
 - h. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
4. 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.

13ª Resolução por parte da entidade adjudicante

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

14ª Resolução por parte do fornecedor

O fornecedor pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

15ª Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Penafiel, com expressa renúncia a qualquer outro.

16ª Subcontratação e cessão da posição contratual

1. 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.
2. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o cocontratante cederá, nos termos do disposto no artigo 318º - A do CCP, a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-

contratual na sequência do presente procedimento, pela ordem sequencial de classificação dos concorrentes.

17ª Comunicações e notificações

1. As comunicações entre o contraente público e cocontratante relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas através de correio eletrónico, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.
 2. Para efeitos do número anterior, será o Gestor do Contrato.
 3. Com a entrega dos documentos de habilitação, o cocontratante deverá identificar as informações de contacto do respetivo representante, designadamente o endereço eletrónico, o número de contacto telefónico e o endereço postal.
- Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

18ª Referencial técnico, normalizações nacionais ou internacionais

1. O fornecimento de bens deve respeitar as características, especificações e requisitos técnicos definidos nos **Anexos** ao presente Caderno de Encargos, que dele fazem parte integrante e todas as normas regulamentares e especificações técnicas aplicáveis em vigor.
2. Pretende-se a aquisição dos bens, com as especificações descritas, constantes dos seguintes anexos:

LOTES	PREÇO BASE A CONCURSO S/ IVA	ANEXO
L 1 - Congelados, ultracongelados e transformados (Legumes, pescado e carnes)	450.324,51 €	A
L 2 - Frutas, legumes e tubérculos	309.094,28 €	B
L 3 - Mercearias (produtos não perecíveis, ovos e laticínios)	290.969,88€	C
TOTAL	1.050.388,67 €	

19ª Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual e restante legislação aplicável.

20ª Notas finais

- Os produtos do Lote 2 deverão ser entregues a granel, respeitando as necessidades de cada refeitório escolar e com a frequência semanal de até três fornecimentos, de forma a garantir a permanente frescura e qualidade dos produtos e capacidade de armazenamento de cada escola.
- No momento da entrega, caso se verifique não conformidade de um produto, o mesmo terá de ser repostado no próprio dia, sem comprometer a refeição.
- Os veículos deverão respeitar as condições legais para o transporte de bens alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperatura dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor.
- 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.
- A quantidade das embalagens dos produtos pode ser diferente da solicitada, desde que a quantidade total não sofra alterações. Por exemplo, solicita-se embalagem de cogumelos com 400gr. a 2kg cada. O fornecedor pode apresentar cotação considerando embalagem com 2,5kg, desde que não ultrapasse os 840kgs pedidos. No caso dos produtos de carne e peixe, as embalagens não deverão ter quantidade superior a 10kg.

Lote 1

Congelados, ultracongelados e transformados – (legumes, pescado e carnes)

	Nº	Bens Alimentares	Especificações	Unid	Quantidade
Legumes Ultracongelados	1	Abóbora	Em cubos. Embalagens de 2,5kg	kg	7650
	2	Alho-francês	Cortado em Rodelas. Embalagens de 2,5kg	kg	2200
	3	Brócolos	Embalagens de 1 kg a 2,5kg	kg	3800
	4	Cenoura baby	Embalagens de 1 kg a 2,5kg	kg	360
	5	Couve de bruxelas	Embalagens de 1kg a 2,5 kg	kg	960
	6	Couve-flor	De coloração branca, sem manchas de qualquer natureza. Cortadas em quartos, sem caule em excesso. Embalagens de 2,5kg	kg	3300
	7	Ervilhas	De calibre igual ou inferior a 2. De coloração esverdeada e soltas, em sacos de plástico. Embalagens de 1 kg ou 2,5kg	kg	6000
	8	Espinafre folha	Embalagens de 2,5kg	kg	1200
	9	Favas	Embalagens de 1 kg a 2,5kg	kg	540
	10	Feijão-verde	Cortado. Embalagens de 1 kg a 2,5kg	kg	1500
	11	Milho doce	Embalagens de 1 kg a 2,5kg	kg	840
	12	Nabo	Cortado em cubos. Embalagens de 1 kg a 2,5 kg	kg	960
Pescado Congelado/Ultracongelado e transformados de pescado	13	Abrótea (lombos)	Peso médio 130 a 140grs, excluindo vidragem. Vidragem ≤ 20 %. Embalagens de 1 kg no máximo.	kg	60
	14	Anilhas de pota	Anilhas de pota sem ovo. Com teor de peixe >80%. Vidragem ≤ 20 %. Embalagens de 1 kg a 2,5 kg	Kg	1800
	15	Barrinhas de pescada panadas para forno	Para confeção no forno. Com teor de peixe lascarado ≥ 50%. Embalagens de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	1800
	16	Bacalhau (migas)	Migas de bacalhau salgado secas – <i>Gadus Morhua</i> ou <i>Gadus macrocephalus</i> Embalagens de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	3000
	17	Filete de alabote	Peso médio: 130g a 140g, excluindo vidragem. Vidragem ≤ 20%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	2200
	18	Filetes de pescada	Espécie <i>Merluccius</i> spp. Peso médio: 130grs a 140gr, excluindo vidragem. Vidragem ≤ 20%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	2300
	19	Filetes de solha	Peso médio: 130g a 140g, excluindo vidragem. Filetes soltos. Vidragem ≤ 20%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg.	Kg	2400
	20	Lulas limpa	Lula limpa 20/40. Espécie <i>Loligo vulgaris</i> . Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1600
	21	Perca do Nilo – Lombos	Peso médio: 130g a 140g, excluindo vidragem. Vidragem ≤ 20%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1600
	22	Pescada – medalhões/lombos	Espécie <i>Merluccius</i> spp. Peso médio: 130grs a 140gr, excluindo vidragem. Filetes soltos. Vidragem ≤ 20%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	Kg	1000
	23	Salmão – filete/lateral	Filete de Salmão c/pele +800g. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	2300
	24	Salmão- lombos	Peso médio: 130 a 140g - vidragem ≤ 20 %. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	2400
Carne congelada /Ultracongelados e transformados de carne	25	Almôndegas de aves 30g	Percentagem de carne ≥ a 80%. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 30 gr. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1800
	26	Hambúrguer de aves	Percentagem de carne ≥ a 80%. A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteína de origem vegetal hidratada, condimentos, sal, salsa hidratada, flocos de aveia hidratados, fibra vegetal, cebolas tostadas. Peso médio: 80 gr. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1600
	27	Carne picada bovino 100%	Carne picada 100% carne de bovino. Teor de matérias gordas ≤ 20%. Relação colagénio/proteína da carne ≤ 15 %. Peso máximo de cada embalagem: 1kg	kg	3300
	28	Novilho estufar cubos	Carne de 1ª categoria, sem osso. Desperdício ≤ 2%	kg	600
	29	Carne porco corte em tiras tipo "stroganoff"	Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor. Cortado em tiras tipo "stroganoff". Desperdício ≤ 2%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1800
	30	Coelho	Carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e membros desprovidos de extremidades manuais ou pedais. Provenientes de matadouros devidamente aprovados, em estado congelado. Cada carcaça deverá trazer identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data de preparação e aprovação sanitária.	kg	70
	31	Frango (perna)	Classe A. Peso médio: 160 a 170grs / unidade. Proveniente de aves abatidas nos termos da legislação em vigor. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	Kg	3700
	32	Bife de Frango cortado	Peso médio 120 a 140grs. Exclusivamente por cortes dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, devidamente rotulado. Proveniente de aves abatidas nos termos da legislação em vigor. Peso máximo de cada caixa: 6 kg	kg	1300
	33	Peito de Frango	Metade do peito desossado e sem pele obtido dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, devidamente rotulado. Proveniente de aves abatidas nos termos da legislação em vigor. Peso por caixa: 4 a 6 kg	kg	2500
	34	Lombo de porco	Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor. Inteiro ou cortado a meio em porções +3kg. Desperdício ≤ 2%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	Kg	1700
	35	Pá de porco em cubos	Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor. Cortada em cubos. Desperdício ≤ 1%. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	3100
	36	Perna de peru	Proveniente de aves abatidas nos termos da legislação em vigor. Cortada em cubos. Devidamente rotulada. Peso máximo de cada caixa: 10 kg	kg	1200
	37	Peito de peru	Peito desossado e sem pele obtido dos músculos peitorais, sem fragmentos de ossos ou cartilagens, devidamente rotulado. Proveniente de aves abatidas nos termos da legislação em vigor. Peso máximo de cada caixa: 6 kg	kg	2700
	38	Vitela	Peças de talho para cozer, devidamente rotuladas, provenientes de rés bovina, em conformidade com legislação em vigor. Peças máximas de 1 kg	kg	40
Outros	39	Massa de pizza	Massa para pizza de formato retangular com cerca de 45x 27mm. Congelada.	kg	2500

Lote 2

Frutas, legumes e tubérculos

	Nº	Bens Alimentares	Especificações	Unid.	Quantidade
Frutas	1	Ameixa	(Da época). Não deve apresentar sinais de deterioração e tamanho muito desigual. Calibre mínimo de 25 mm. Fornecimento mínimo 1kg. Categoria I ou II. Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis.	kg	1500
	2	Banana	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação e frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho. Categoria I; peso máximo 160 grs. Fornecimento mínimo 1kg.	kg	9000
	3	Banana da Madeira	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação e frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho. Categoria I; com calibre > 22 cm; peso máximo 160g. Fornecimento mínimo 1 kg	kg	4500
	4	Costanha	Nacional. Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Calibre 50/90	kg	200
	5	Cereja	(Da época). Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar sinais de deterioração por bolores e tamanho muito desigual. Fornecimento mínimo 1kg. Calibre mínimo 17mm. Categoria I.	kg	550
	6	Clementina/ Tangerina	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Cerca de 80grs cada unidade. Fornecimento mínimo 1kg. Categoria I ou II.	kg	8000
	7	Kiwi	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Cerca de 80grs cada unidade: Categoria I ou II. Fornecimento mínimo 1kg	kg	4000
	8	Laranja	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Calibre 6. Fornecimento mínimo 10 kg. Categoria I ou II.	kg	6200
	9	Laranja do Algarve	“IGP” (indicação geográfica protegida) ou equivalente. Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Calibre 6. Fornecimento mínimo 1kg Categoria I ou II.	kg	4200
	10	Limão	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Categoria I ou II. Calibre 3/4. Fornecimento mínimo 1kg.	kg	1700
	11	Maçã Golden	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Calibre: 70/75; Categoria I ou II. Fornecimento mínimo 1kg	kg	6100
	12	Maçã Royal Gala	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Calibre: 70/75; Categoria I ou II. Fornecimento mínimo 1kg	kg	6100
	13	Maçã Starking	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Calibre: 70/75; Categoria I ou II. Fornecimento mínimo 1kg	kg	3800
	14	Melancia	(Da época) Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. 1 unidade = 5kg (aproximado). Fornecimento mínimo 5 kg. Categoria I ou II.	kg	1600
	15	Meio	(Da época) - Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. 1 unidade = 2kg (aproximado). Fornecimento mínimo 2 kg. Categoria I ou II.	kg	2500
	16	Meloa	(Da época) Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. 1 unidade = 0,800 kg (aproximado). Fornecimento mínimo 2 kg. Categoria I ou II.	kg	1200
	17	Morango	(Da época) Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Calibre mínimo 22 mm. Fornecimento mínimo 1 kg. Categoria I.	kg	720
	18	Nectarina	(Da época). Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Categoria I ou II. Calibre 60/70	kg	1200
	19	Nêspera	(Da época). Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Categoria I ou II. Calibre mínimo de 25 mm.	kg	1200
	20	Pera Rocha	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspeto desagradável. Categoria: 1 ou 2.; Calibre: 65/70. Fornecimento mínimo 1kg	kg	11700
	21	Pêssego	(Da época) Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Calibre: 60/70. Fornecimento mínimo 1 kg. Categoria I ou 2	kg	1500
	22	Uva	(Da época) Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Não deve apresentar presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual ou deterioração por bolores. Fornecimento mínimo 1 kg.	kg	1200
Legumes e tubérculos	23	Alface	Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia de 2,5kg a 3 kg. Fornecimento mínimo 1kg	kg	6000
	24	Alho seco	Não grelhados e isentos de rama. Quantidade mínima a ser fornecida: 1kg.	kg	450
	25	Batata calibrada	Não deverá ter mais de 5% de desperdício (batatas cortadas, esmagadas, greladas, moles, com nódoas negras interiores ou podres). Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 40mm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente. Fornecimento mínimo 20 kg.	kg	36200
	26	Batata doce	Não deverá ter mais de 5% de desperdício (batatas cortadas, esmagadas, greladas, moles, com nódoas negras interiores ou podres). Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 40mm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente.	kg	170
	27	Beterraba	Com raízes aparadas e isenta de terra. Fornecimento mínimo 1kg	kg	1080
	28	Beringela	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Comprimento mínimo 14 cm.	kg	1320
	29	Cebola	Calibre 70+. Não se deve apresentar-se com bolbos grelhados, moles, em decomposição, molhadas, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Entrega em sacos de rede de peso mínimo 5kg.	kg	19000
	30	Cenoura	Tenras, limpas de terra e de rama e isentas de sinais de parasitas. Categoria I ou II. Mínimo 60gr / unidade. Fornecimento mínimo 10kg.	kg	16000
	31	Chuchu	De boa qualidade. Peso médio 250g/un	kg	150
	32	Coentros	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Fornecimento mínimo 200grs.	kg	50
	33	Couve branca/ couve-flor/coração	Aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitas. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	14500
	34	Couve roxa	De boa qualidade. Isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitas. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	1100
	35	Couve lombarda	Aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia 2,5 kg a 3 kg. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	3000
	36	Couve-pencas/ Couve-portuguesa	Aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitas e sem grelos. Devem pesar, por dúzia, 2,5kg a 3kg. Fornecimento mínimo 1kg.	kg	3600
	37	Curgete	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Peso médio 250gr/unid.	kg	3900
	38	Natúcia	A apresentar em molhos de tamanho apropriado, aspeto fresco, sem excesso de talos ou raízes, sem parasitas, folhas velhas, amareladas ou caules fibrosos em excesso. Fornecimento mínimo: 200grs.	kg	1800
	39	Pegão	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Fornecimento mínimo 1kg	kg	3600
	40	Pimento verde	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	1200
	41	Pimento vermelho	Convenientemente limpos, com grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	840
	42	Salsa	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Fornecimento mínimo 200grs.	kg	300
	43	Tomate	Características de qualidade, de acordo com disposições legais aplicáveis. Calibre 57+mm. Fornecimento mínimo: 1kg.	kg	9600

Lote 3
Mercearias (produtos não perecíveis, ovos e laticínios)

	NP	Bens Alimentares	Especificações	Unid	Quantidade
Material (produtos não perecíveis, ovos e laticínios)	1	Azeite das Indas	Em pó. Embalagens de 40 a 100g.	kg	5
	2	Água engarrafada	Em garrafas de 1,5l.	L	780
	3	Alcorno	Folha seca (frasco ou saqueta). Embalagens de 40 a 100g.	kg	12
	4	Alente	Embalagens de 0,250g a 1 kg.	kg	150
	5	Alente Agulha	Do tipo entralgado. Deve apresentar características organolépticas próprias do produto.	kg	8000
	6	Alente	Em conserva, posta ou pedaços. Embalagens (Bollac) de 2kg.	kg	3600
	7	Azeite virgem	Qualidade própria de categoria azeite virgem. Embalagens de 3l.	L	5040
	8	Azeite virgem extra	Qualidade própria da categoria azeite virgem extra. Garrafa de 0,75l ou 1l. Irredutível.	L	740
	9	Alenteiras pretas	Em conserva, descarapadas. Peso mínimo embalagem: 2kg.	kg	450
	10	Banha de Porco	Embalagens de 1kg.	kg	120
	11	Batatas frita patito	Embalagens de 200 a 1 kg.	kg	950
	12	Bebida vegetal soja	Molho vegetal à base de soja, sem açúcar. Embalagens de 200ml.	kg	1400
	13	Caneta em pau	Caneta em pau. Embalagens de 40 a 100g.	kg	4
	14	Caneta em pó	Caneta moída. Embalagens de 40 a 100g.	kg	20
	15	Canais de milho	Canais tipo "corimbado", sem adição de açúcar. Embalagens de 300g a 1 kg.	kg	550
	16	Canais em pó	Canais solíveis, em pó. Frascos de 200g.	kg	13
	17	Chourico de carne	Porção de carne 80% para tipo extra e 70% para tipo corrente. Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor. Peso máximo por embalagem: 2kg.	kg	110
	18	Cajunetes	Laminados. Em lata de 400g a 2 kg.	kg	840
	19	Ervas Provença	Embalagem 50 g a 200g.	kg	42
	20	Farinha sem fermento	Farinha sem fermento. De 1ª qualidade. Embalagens de 1 kg.	kg	800
	21	Farinha de aveia	De 1ª qualidade. Embalagens de 0,5 a 1 kg.	kg	108
	22	Flocos de aveia	De boa qualidade. Embalagens de 0,5 a 1 kg.	kg	500
	23	Farinha de arroz	De boa qualidade. Embalagens de 0,5 a 1 kg.	kg	45
	24	Farinha de milho	De boa qualidade. Embalagens de 0,5 a 1 kg.	kg	45
	25	Feijão branco seco	De boa qualidade. De casca homogênea, sem manchas escuras e sem parasitas.	kg	1300
	26	Feijão catanete seco	De boa qualidade. De casca homogênea, sem manchas escuras e sem parasitas.	kg	540
	27	Feijão preto seco	De boa qualidade. De casca homogênea, sem manchas escuras e sem parasitas.	kg	900
	28	Feijão vermelho seco	De boa qualidade. De casca homogênea, sem manchas escuras e sem parasitas.	kg	950
	29	Rebentos de feijão mungo beta	De boa qualidade. Em lata de cerca de 200g.	kg	60
	30	Flocos	Tamanho médio. Embalagem com 10 Caixa de 100 unidades.	caixa	60
	31	Galatinas de Maracajá - pó	De origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.	kg	450
	32	Grão de bico seco	De boa qualidade. Sem manchas escuras e sem parasitas.	kg	900
	33	Ingrediente de aroma	Ingrediente sólido. Meio grando, de aroma, peso líquido 125g. Valor energético máximo: 100kcal/100g; < 10g de açúcar; < 2,5 g de gordura.	UN	32750
	34	Ingrediente natural	Ingrediente sólido natural não acidulado. Peso líquido 125g.	UN	40770
	35	Leite	Ultrapasteurizado, meio grando, embalagem de 1l.	L	13080
	36	Levedura seca	Leveduras secas de boa qualidade. Embalagens de 500g a 500g.	kg	270
	37	Louro (folha)	Seco. Embalagens de 50g a 500g.	kg	14
	38	Maracajá	De boa qualidade. Embalagens de 250 a 500grs.	kg	24
	39	Maracajá de fermento	Maracajá de frutos secos 100%, sem aditivos, 100% fermento, sem parasitas.	kg	62
	40	Maracajá de fermento	Maracajá de frutos secos 100%, sem aditivos, 100% fermento, sem parasitas.	kg	20
	41	Maracajá sem sal	De boa qualidade, sem adição de sal. Embalagens de 250 a 500g.	kg	31
	42	Massa cozinhada	De boa qualidade. Embalagens de 0,100g a 0,5 kg.	kg	60
	43	Massa empacotada	De boa qualidade. Embalagens de 0,250g a 2kg.	kg	3600
	44	Massa empacotada	Sem Glúten. Embalagens de 0,5 kg.	kg	60
	45	Massa fufada (trufado)	De boa qualidade. Embalagens de 0,250g a 2kg.	kg	600
	46	Massa Tagliatelle	De boa qualidade. Embalagens de 0,250g a 2kg.	kg	700
	47	Massa Macaroni	De boa qualidade. Embalagens de 0,250g a 2kg.	kg	1140
	48	Massa Macaroni	De boa qualidade. Embalagens de 0,250g a 2kg.	kg	1200
	49	Massa Macaroni com ovo	Feito de farinha com ovo. Folhas retangulares e finas. Embalagens de 0,250g a 1 kg.	kg	600
	50	Manjerico	Seco. Embalagens de 40 a 100g.	kg	30
	51	Molho de soja	De boa qualidade e sem açúcar. Embalagens de 250 ou 500ml.	L	20
	52	Noz -Moscada	Em pó. Embalagens de 40 a 100g.	kg	8
	53	Oleo Alimentar, refinado	De boa qualidade. De amendoim ou girassol. Não derivado de produtos geneticamente modificados.	L	450
	54	Oregãos (folha)	Seco de 1ª qualidade	kg	30
	55	Ovo em natureza	Categoria A - tamanho L - (peso > 63g) e indicar: código de Centro de embalagem, categoria de qualidade, categoria de peso, data de validade mínima em cada ovo e menção ovos lavados. Embalagem de dúzia.	Dúzia	1515
	56	Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema clara)	Ovo em embalagem de 1 kg. Refrigerado.	L	2200
	57	Papa não lactea	Papa não lactea fortificada em vitaminas e minerais (incluindo ferro), com baixo teor de açúcar, sem adição de corante (ver: Fruta, banana, batata).	kg	80
	58	Pão ralado	Embalagens de 250g a 1 kg.	kg	260
	59	Polenta doce	De 1ª qualidade. Embalagens de 40 a 100g.	kg	60
	60	Polenta preta moída	De 1ª qualidade. Embalagens de 40 a 100g.	kg	36
	61	Pimenta	Em pó. Embalagens de 40 a 100g.	kg	12
	62	Picles	De frasco ou balde. Embalagens de 250g a 2,5 kg.	kg	300
	63	Pó de tomate	Sem adição de sal. Embalagens de 1l.	L	480
	64	Tomate triturado	Sem adição de sal. Em lata, frasco ou embalagem tetra pack.	kg	3600
	65	Tomilho	Embalagens de 40 a 100g.	kg	22
	66	Queijo ralado	Mozzarella para gratinar. Embalagens de 250grs.	kg	1100
	67	Queijo ralado	Queijo Brie/Emmental ralado. Peso médio cada lata: 15g; < 20g gordura/100g; < 1,3g sal/100g.	kg	106
	68	Quinoa	Quinoa branca. Embalagens de 100g a 250grs.	kg	50
	69	Sal refinado	Com teor de iodização de 30-35mg/kg de sal. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas. Higienizado grosso, em sacos de plástico, com um peso de 1kg.	kg	720
	70	Sementes linhaça	Embalagens de 50g a 250grs.	kg	15
	71	Sementes abóbora	Embalagens de 50g a 250grs.	kg	6
	72	Sója Fina	De 1ª qualidade, grãos finos, em embalagens de 400grs.	kg	180
	73	Tortilhas de arroz	Bolchas de arroz sem sal, sem açúcar. Isento de glúten.	kg	280
	74	Tortilhas de milho	Bolchas de milho sem sal, sem açúcar. Isento de glúten.	kg	820
	75	Tofu	Refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e produção nacional. Embalagens de 250grs, 500grs ou 1kg.	kg	170
	76	Vinagre de fruta	Deverá apresentar-se limpo, cheio e cor própria. Embalagens de 250grs, 500grs ou 1kg. Embalagens irredutíveis.	kg	450
	77	Vinagre Balsâmico	De vinho tinto. Embalagens irredutíveis de 350ml.	kg	85

PLANO DE EMENTAS
Ano letivo 2025-2026

SEMANA 1					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Sopa couve portuguesa	Sopa de espinafres	Sopa de grão e cenoura	Sopa de alho-frances	Creme de abóbora
Prato	Bacalhau à Gomes de Sá	Frango assado com esparguete ervilhas e cenoura	Lulas estufadas c/ batata estufada	Rojões c/ arroz de milho e ervilhas	Massada de atum (atum, pimento, tomate e macarronete)
Opção vegetariana	Batata à gomes de Sá com lentilhas	Estufado de favas com tomate, cenoura e pimento e esparguete	Curgete recheada c/ estufado tomate e soja e batata estufada	Hamburguer de feijão com arroz de ervilhas	Massada de legumes e cubinhos de tofu
Hortícolas	Salada de alface, tomate e pepino	Couve-flor, courgete e cenoura salteada	Salada de tomate, pepino e cebola	Salada de alface, c.roxá, pepino	Brócolos, c.flor e cenoura
Sobremesa	Laranja + 2 opções	Pera + 2 opções	Banana + 2 opções	Maça golden + 2 opções	kiwi + 2 opções

SEMANA 2					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Sopa de ervilhas	Creme de cenoura	Sopa de couve-flor	Sopa de repolho c/ feijão branco	Sopa de feijão-verde
Prato	Esparguete à bolonhesa com carne picada	Filete de pescada no forno c/ arroz de ervilhas e cenoura	Pizza de frango (queijo, peito de frango, cogumelos, orégãos e azeitonas)	Salmão com crosta de cereais crocante com arroz de cenoura	Massa à lavrador (peru, feijão, macarronete)
Opção vegetariana	Esparguete à bolonhesa com favas	Almondugas de grão c/arroz de ervilhas e cenoura	Pizza vegan (sem queijo)	Hambúrguer de feijão preto c/ arroz de cenoura	Couscous de abóbora c/ feijão
Hortícolas	Feijão verde, cenoura e ervilhas	Salteado de brócolos, couve-flor e milho	Salada de alface, tomate e pepino	C. branca, cenoura e beterraba ripada	Incorporado + alface e tomate
Sobremesa	Maça Starking + 2 opções	Clementina+ 2 opções	Banana+ 2 opções	Laranja + 2 opções	Pera+ 2 opções

SEMANA 3					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Creme de brócolos	Sopa de feijão catariño e couve	Sopa de curgete	Sopa de penca	Sopa de alho-francês
Prato	Pataniscas de bacalhau c/ arroz de tomate ou Bacalhau à Brás	Lombo assado c/ massa esparguete	Lombinhos de perca grelhados com azeitonas e batata	Chilli de frango c/ feijão vermelho e arroz ou Chilli de carne picada e arroz	Empadão de atum
Opção vegetariana	Pataniscas de legumes c/ arroz de feijão catariño ou legumes à Brás	Ratatouille no forno (beringela, curgete, tomate e pimentos) c/ massa esparguete	Hambúrguer de quinoa c/ feijão preto	Chilli vegetariano (feijão vermelho, cebola e tomate) c/ arroz	Curgete recheada com soja e batata estufada
Hortícolas	Tomate, pimento verde e c. branca ripada	Feijão verde, cenoura e milho	Salada de alface, tomate e pepino	C. branca, cenoura e beterraba ripada	Brócolos, cenoura e feijão-verde
Sobremesa	Banana+ 2 opções	kiwi + 2 opções	Verme de manga + 2 opções	Clementina+ 2 opções	Laranja + 2 opções

SEMANA 4					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Sopa de coração	Creme de abóbora	Sopa de couve bruxelas	Sopa de grão e cenoura	Sopa de espinafres
Prato	Ovo mexido ou omelete com arroz de cenoura, milho e ervilhas	Filete de solha com broa e batata	Perninha de frango assada c/ massa esparguete	Arroz de salmão	Rancho (carne de vaca e porco, grão, c. lombardo e macarrão)
Opção vegetariana	Hambúrguer de feijão preto com arroz de cenoura, milho e ervilhas	Gratinado de legumes c/ broa (alho-frances, cenoura, curgete, pimentos, tomate, feijão) e arroz	Tofu assado com massa esparguete	Cogumelos salteados c/ arroz e feijão	Rancho vegetariano (grão, tomate, cenoura repolho, lombardo, cebola, macarronete)
Hortícolas	Salada de alface, tomate e c.roxá	Brócolos, milho e couve-flor	Estufado de curgete, beringela e tomate	Salada de alface, pimento e pepino	Incorporado + salada tomate e cenoura
Sobremesa	Kiwi + 2 opções	Laranja + 2 opções	Maça Royal Gala + 2 opções	Banana + 2 opções	Pera+ 2 opções

SEMANA 5					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Sopa de nabos	Sopa de feijão-verde	Creme de cenoura	Sopa de ervilhas	Sopa de repolho c/ feijão branco
Prato	Barrinhas de pescada no forno com arroz de ervilhas e cenoura	Peru assado c/ tomate e manjerição e batata	Bolonhesa de atum	Tirinhas de carne (porco) c/ arroz e feijão preto	Fusilli tricolor c/ argolas do mar e ovo no forno
Opção vegetariana	Hambúrguer de grão c/ arroz de ervilhas e cenoura	Beringela c/ tomate e lentilhas e batata estufada	Feijão preto c/ arroz de legumes no forno(alho-francês, pimento, couve-flor, curgete e ervilhas)	Feijoada de soja	Massada de favas e tomate
Hortícolas	Brócolos, couve-flor e cenoura	Incorporado + Salada de alface e tomate	Salada de tomate, pepino e milho	Feijão-verde, cenoura e couve flor	Tomate, pimento verde e c. branca ripada
Sobremesa	Maça Starking + 2 opções	Clementina+ 2 opções	Banana + 2 opções	Laranja + 2 opções	Pera + 2 opções

SEMANA 6					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sopa	Sopa de coração com favas	Creme de abóbora	Sopa de curgete e feijão	Sopa de nabos	Sopa de espinafres
Prato	Almôndegas de aves estufadas c/ tagliatelle ou Hambúrguer de aves no forno c/ tagliatelle	Lombos de alobote no forno com arroz de feijão vermelho	Lasanha de legumes(cogumelos, cebola, pimentos, tomate, beringela, queijo)	Arroz de salmão	Bifinhos de frango grelhados c/ esparguete ou Panados de frango c/ esparguete
Opção vegetariana	Massa siciliana com grão	Tofu grelhado c/ arroz de feijão vermelho	Lasanha de lentilhas	Hambúrguer de feijão preto com arroz	Almôndegas de grão c/ esparguete
Hortícolas	Brócolos, cenoura e c. flor	Salada de tomate, c. branca e pepino	Salada de alface, cenoura e pepino	Salteado de brócolos, milho e couve-flor	Ervilhas, feijão-verde e cenoura
Sobremesa	Laranja + 2 opções	Banana+ 2 opções	Pera + 2 opções	Clementina + 2 opções	Maça golden+ 2 opções

Semana 1

		Berçário		Berçário		Creche	
		4-8 meses		8-12 meses		Sala 1	Sala 2
		Almoço		Almoço		Lanche da tarde	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de cenoura com pescada		Creme de cenoura com pescada			
	Prato						
	Hortícolas						
Terça-Feira	Sopa	Creme de curgete com peru		Creme de curgete com peru			
	Prato						
	Hortícolas						
Quarta-Feira	Sopa	Creme de Brócolos com solha		Creme de Brócolos e feijão branco com solha			
	Prato						
	Hortícolas						
Quinta-Feira	Sopa	Creme de alho francês com frango		Creme de alho francês com frango			
	Prato						
	Hortícolas						
Sexta-Feira	Sopa	Creme de abóbora com perca		Creme de abóbora com perca			
	Prato						
	Hortícolas						

semana 2

		Berçário		Berçário		Creche	
		4-8 meses		8-12 meses		Sala 1	Sala 2
		Almoço		Almoço		Lanche da tarde	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de couve-flor com coelho		Creme de couve-flor com coelho			
	Prato						
	Hortícolas						
Terça-Feira	Sopa	Creme de cenoura com pescada		Creme de cenoura e grão com pescada			
	Prato						
	Hortícolas						
Quarta-Feira	Sopa	Creme de feijão-verde com vitela		Creme de feijão-verde com vitela			
	Prato						
	Hortícolas						
Quinta-Feira	Sopa	Creme de chuchu com batata doce		Creme de chuchu com batata doce			
	Prato						
	Hortícolas						
Sexta-feira	Sopa	Creme de abóbora com frango		Creme de abóbora com frango			
	Prato						
	Hortícolas						

semana 3

		Berçário		Berçário		Creche	
		4-8 meses		8-12 meses		Sala 1	Sala 2
		Almoço		Almoço		Lanche da tarde	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de feijão-verde com peru		Creme de feijão-verde com peru			
	Prato						
	Hortícolas						
Terça-Feira	Sopa	Creme de couve branca com perca		Creme de couve branca com perca			
	Prato						
	Hortícolas						
Quarta-Feira	Sopa	Creme de abóbora com coelho		Creme de abóbora e lentilhas com			
	Prato						
	Hortícolas						
Quinta-Feira	Sopa	Creme de curgete e batata doce		Creme de curgete e batata doce			
	Prato						
	Hortícolas						
Sexta-feira	Sopa	Creme de couve flor e cebola com		Creme de couve flor e brócolos com			
	Prato						
	Hortícolas						