

## **ÍNDICE**

### **I – CLÁUSULAS GERAIS**

#### **1. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 1.1. OBJETO**
- 1.2. CONTRATO**
- 1.3. PRAZO**

#### **2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

##### **2.1. OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO**

#### **2.2. OBRIGAÇÕES DO SASUTAD**

#### **3. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO**

- 3.1. PENALIDADES CONTRATUAIS**
- 3.2. FORÇA MAIOR**
- 3.3. RESOLUÇÃO POR PARTE DO SASUTAD**
- 3.4. RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO**

#### **4. CAUÇÃO**

#### **5. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS**

#### **6. DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 6.1. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**
- 6.2. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES**
- 6.3. CONTAGEM DE PRAZOS**
- 6.4. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

### **II – CLÁUSULAS TÉCNICAS**

- Anexo I – MERCEARIA (LOTE 1 ao 10)**
- Anexo II – SOBREMESAS (LOTE 11)**
- Anexo III – RISSOIS E PASTEIS (LOTE 12)**
- Anexo IV – BACALHAU (LOTE 13)**
- Anexo V – PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS (LOTE 14 e 15)**
- Anexo VI – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 16 e 18)**
- Anexo VII – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS (LOTE 17)**
- Anexo VIII – CARNE DE BOVINO (LOTE 19)**
- Anexo IX – CARNE DE SUÍNO (LOTE 20)**
- Anexo X – CARNES DIVERSAS (LOTE 21)**
- Anexo XI – CHARCUTARIA (LOTE 22)**
- Anexo XII – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (23 E 24)**
- Anexo XIII – GORDURAS ALIMENTARES (LOTE 25)**
- Anexo XIV – FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS (LOTES 26, 27, 28, 29, 30 e 31)**
- Anexo XV – LACTICÍNIOS (LOTE 32 e 33)**
- Anexo XVI – VEGETARIANA (LOTE 34 e 35)**
- Anexo XVII – BEBIDAS (LOTE 36 ao 44)**
- Anexo XVIII – PRODUTOS FRESCOS DE PANIFICAÇÃO E PADARIA (LOTE 45)**

### **III – MAPA DE QUANTIDADES E PREÇO BASE/LOTE**

## I- CLÁUSULAS GERAIS

### **1. DISPOSIÇÕES GERAIS**

#### **1.1. OBJETO** -----

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de bens alimentares em fornecimento contínuo para o ano económico de 2019. -----

#### **1.2. CONTRATO** -----

**1.2.1.** O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos. -----

**1.2.2.** O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos: -----

a) os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar; -----

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos; -----

c) O presente Caderno de Encargos; -----

d) A proposta adjudicada; -----

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário. -----

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

**1.2.4.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto 1.2.2 e o clausulado do contrato e seus anexos prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos Revisto e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal. -----

#### **1.3. PRAZO** -----

O contrato mantém-se em vigor durante o ano económico de 2019, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato. -----

## **2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

### **2.1 OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO**

#### **2.1.1. 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 adjudicatário as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta;

b) Obrigação de manter os preços unitários apresentados para o ano económico de 2019, independentemente de serem ultrapassadas as quantidades estimadas definidas no mapa de quantidades. -

c) Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento.

#### **2.1.2. Conformidade dos bens**

a) O adjudicatário obriga-se a entregar aos SASUTAD os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nos anexos ao presente Caderno de Encargos, que dele fazem parte integrante.

b) Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.

c) É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

d) O adjudicatário é responsável perante os SASUTAD por qualquer não conformidade nos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues ou posteriormente detetadas na fase de confeção.

#### **2.1.3. Entrega dos bens objeto do contrato**

a) Os bens objeto do contrato devem ser entregues no Armazém Central ou nos diversos setores dos SASUTAD, no prazo de 48 horas, entre as 10 horas e as 16.30 horas.

b) No caso das frutas e legumes, as entregas deverão ser feitas de segunda-feira a sábado, nas unidades alimentares entre as 9h00 e as 11h00.

c) No caso dos produtos frescos de pastelaria e panificação as entregas deverão ser diárias de segunda-feira a sexta-feira e excecionalmente ao sábado. -----

c.1) Locais de entrega diária e respetivo horário:

Denominação	Código	Horário
Snack-Bar Restaurante Além-Rio	DA1	8.00/8.20 horas
Restaurante Panorâmico	DA2	9.00/11.00 horas
Refeitório Quinta de Codessais	DA4	9.00/11.00 horas
Refeitório Quinta de Prados	DA5	9.00/11.00 horas
Snack-Bar Polo I ECVA	DA6	8.00/8.20 horas
Snack-Bar Aula Magna	DA7	8.00 horas
Snack-Bar Polo I ECHS	DA12	8.00/8.20 horas
Snack-Bar Polo I ECAV	DA13	8.00/8.20 horas
Snack-Bar Bloco de Laboratórios	DA17	8.00/8.20 horas
Snack-Bar Polo I ECT	DA10	8.00/8.20 horas
Snack-Bar Polo II ECVA	DA14	8.00/8.20 horas

c.2) O número de unidades alimentares pode ser alterado pelos SASUTAD ao longo do contrato. ----

d) Os fornecimentos serão efetuados com base em requisições feitas via correio eletrónico, telefone, fax ou por outro qualquer meio de comunicação, apresentadas com a devida antecedência. -----

e) Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário. -----

#### 2.1.4. Inspeção e testes -----

a) Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, os SASUTAD, procede à inspeção 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 Cláusulas Especiais, Mapa de Quantidades e proposta adjudicada, sem prejuízo de outros requisitos exigidos por lei.-----

b) A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues segundo as normas de higiene e qualidade alimentar. -----

c) Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, os respetivos custos são da responsabilidade do adjudicatário. -----

### **2.1.5. Discrepâncias**

a) No caso dos bens entregues não satisfazerem os requisitos e exigências legais, ou no caso de se verificarem discrepâncias relativamente às definições constantes nas Cláusulas Especiais e Mapa de Quantidades do presente Caderno de Encargos devem os SASUTAD informar o adjudicatário.

b) No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo que lhe for determinado pelos SASUTAD, às substituições necessárias para garantir a sua utilização na data prevista.

c) Na situação prevista no número anterior, e caso o adjudicatário não proceda à substituição dos bens em tempo útil, os SASUTAD efetuam novo procedimento destinado à substituição dos bens, nos termos do n.º 2 e 3 do art.º 325 do CCP Revisto aplicando ao adjudicatário faltoso as penalidades definidas no ponto 3 do presente Caderno de Encargos.

### **2.2 OBRIGAÇÕES DOS SASUTAD**

#### **2.2.1. Preço contratual**

a) Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, os SASUTAD devem pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

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

#### **2.2.1. Condições de pagamento**

a) As quantias devidas pelos SASUTAD, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pelos SASUTAD das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

b) Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos bens objeto do contrato.

c) Em caso de discordância por parte dos SASUTAD, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida. -----

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

### **3. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO**

#### **3.1 PENALIDADES CONTRATUAIS** -----

**3.1.1.** Pelo incumprimento das datas, prazos de entrega dos bens objeto do contrato, bem como os demais prazos estipulados, os SASUTAD podem exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de 1% do montante total da adjudicação em causa por cada dia de incumprimento, até ao máximo de 20% do valor contratual estimado. -----

**3.1.2.** As penas pecuniárias previstas na presente clausula não obstam a que os SASUTAD exijam uma indemnização pelo dano excedente e resolvam o contrato se o incumprimento ultrapassar o prazo de 20 dias. -----

**3.1.3.** Os SASUTAD podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente disposição. -----

#### **3.2. FORÇA MAIOR** -----

**3.2.1.** Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar. -----

**3.2.2.** 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. -----

**3.2.3.** Não constituem força maior, designadamente: -----



- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham; -----
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados; -----
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais; -----
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário não devidas a sabotagem; -----
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros. -----

**3.2.4.** A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte. -----

**3.2.5.** A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior. -----

### **3.3. RESOLUÇÃO POR PARTE DOS SASUTAD** -----

**3.3.1.** Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e o disposto no ponto 3.1.2., os SASUTAD podem ainda resolver o contrato, se de forma reiterada, se comprovar a falta de qualidade dos produtos no ato da sua utilização ou ainda quando se verificar a sua rejeição por parte dos utentes. -----

**3.3.2.** O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelos SASUTAD. -----

### **3.4. RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO** -----

**3.4.1.** Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou o montante em dívida exceda 50% do preço contratual, excluindo juros. -----

**3.4.2.** Nos casos previstos no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada aos SASUTAD, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar. -----

**3.4.3.** A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos Revisto. ---

#### **4. CAUÇÃO**

Conforme o estipulado no nº 3 do art.º 88º do Decreto-Lei n.º 117-B/2017, de 31 de agosto, os SASUTAD poderão proceder à retenção de 10 % do valor dos pagamentos a efetuar se assim o acharem conveniente.

#### **5. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS**

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal judicial da comarca de Vila Real, com expressa renúncia a qualquer outro. -----

#### **6. DISPOSIÇÕES FINAIS**

##### **6.1. 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 Código dos Contratos Públicos. -----

##### **6.2. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES** -----

**6.2.1.** Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato. -----

**6.2.2.** Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte. -----

##### **6.3. CONTAGEM DOS PRAZOS** -----

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



#### 6.4. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL -----

O contrato é regulado pela legislação portuguesa. -----

## II- CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. Para garantia inequívoca da rastreabilidade, todos os bens alimentares deverão fazer-se acompanhar de documento onde esteja identificado o lote e respetiva quantidade entregue.
2. O adjudicatário obriga-se a fornecer boletins de controlo analítico sempre que pedidos pelos SASUTAD.

### ANEXO I – MERCEARIA (LOTE 1 ao 10)

- 1.1- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto.
- 1.2- O arroz deverá apresentar grão uniforme (dependendo do tipo de arroz) e sem impurezas. Deverá ser referenciada sempre a marca e o tipo de arroz.
- 1.3- As embalagens deverão ser transparentes.

### ANEXO II – SOBREMESAS (LOTE 11)

- 2.1- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contra fatores que possam afetar a sua qualidade e higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto.

### ANEXO III – RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU (LOTE 12)

- 3.1- Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.
- 3.2- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.
- 3.3- Os rissóis deverão ser de carne, peixe ou camarão, conforme o pedido.
- 3.4- O recheio dos rissóis deverá conter no mínimo 60% de carne, peixe ou camarão.
- 3.5- Os pastéis de bacalhau deverão conter no mínimo 40% de bacalhau.
- 3.6- O rótulo deverá conter todas as menções legalmente previstas, em português, e ser apostado na caixa de transporte e nas embalagens interiores.
- 3.7- Cada caixa deve conter entre 20-40 unidades com cerca de 35g cada.

### ANEXO IV – BACALHAU (LOTE 13)

- 4.1- O bacalhau a fornecer será o da Noruega, portanto da espécie *Gadus morhua*, salgado seco.

4.2- O bacalhau fornecido inteiro deverá ser do tipo comercial crescido, de 1ª categoria com peso entre 1 e 2 kg por peça, ou do tipo comercial especial, de 1ª categoria e com mais de 3kg. As embalagens deverão ter 25 kg.

4.3- No bacalhau fornecido desfiado ou em migas as caixas deverão ter entre 15 e 25 kg e ser constituídas por embalagens individuais seladas com peso máximo de 5 kg cada.

4.4- O bacalhau deverá ser fornecido em embalagens devidamente seladas e rotuladas, sendo que todas as menções legalmente previstas devem constar em rótulo aposto na embalagem original.

4.5- Não serão aceites peixes com defeitos de preparação (evisceração, corte, escala, amputações), excesso de humidade ou com alterações características de má cura e/ou conservação.

#### **ANEXO V – PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS (LOTE 14 e 15)**

5.1- Os peixes congelados não devem revelar sinais de descongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de vidragem traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.

5.2- Os peixes e moluscos, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª qualidade e corresponder ao tamanho apropriado conforme a categoria e ao fim a que se destinam.

5.3- O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.

5.4- Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção.

5.5- Qualquer alteração verificada após a sua preparação ou confeção quer em termos de alterações de cheiro ou desidratação acentuada de produto será causa de rejeição. Quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica serão da inteira responsabilidade do fornecedor, e por consequência, descontadas nos respetivos fornecimentos.

5.6- Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas com alvará para congelação de peixe, moluscos e crustáceos, e dispor, de câmaras de próprias para conservação de congelados.

5.7- Todas as menções legalmente previstas deverão constar no rótulo e em português.

5.8- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.

#### **ANEXO VI – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 16 e 18)**

6.1- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A e do tipo "pronto a cozinhar".

6.2- Os frangos e perus devem apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada. As carcaças deverão ter o mínimo de gordura peri cloacal. O peso do frango não deverá ultrapassar 1,5kg. Os perus deverão ter de 3-5kg.

- 6.2- As carcaças serão entregues no estado fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
- 6.3- Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo.
- 6.4- Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, o aspeto cozido da pele, hematomas, fraturas, presença de fezes, restos de alimentação, sangue ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.
- 6.5- As carcaças que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- 6.6- Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.
- 6.7- O fornecimento a granel deverá ser feito em recipientes plásticos de uso adequado, devidamente limpos e com película plástica a proteger o produto.
- 6.8- Em todas as caixas deverá ser aposto o rótulo onde conste todas as menções legalmente previstas.

#### **ANEXO VII – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS (LOTE 17)**

- 7.1- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A.
- 7.2- As carnes de aves de capoeira congeladas deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas de higiene e salubridade definidas para as carnes de capoeira frescas.
- 7.3- O pato congelado deverá apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras, ostentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
- 7.4- Os hambúrgueres de aves deverão conter no mínimo 65% de carne.
- 7.5- Os produtos deverão estar isentos de sinais de abusos térmicos (oxidação, cristais de gelo em excesso, aglomeração, presença excessiva de gelo areado) e de desidratação.
- 7.6- Os produtos que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro, sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam má conservação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

#### **ANEXO VIII – CARNE DE BOVINO (LOTE 19)**

- 8.1- As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.

- 8.2- Deverão ser rejeitadas as carnes com aspeto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismo ou ainda que não tenham sofrido tempo de enxugo regulamentar.
- 8.3- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o setor, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higio-sanitárias.
- 8.4- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado.
- 8.5- Só serão admitidos como fornecedores as empresas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Exige-se a apresentação de documento comprovativo da marca sanitária.
- 8.6- As carnes devem provir de bovinos abatidos e preparados em matadouros devidamente aprovados e, sob a direção de médicos veterinários, ser inspecionadas, aprovadas e marcadas de acordo com regulamentos legais.
- 8.7- As carnes frescas deverão ser embaladas a vácuo e respeitar as regras de qualidade e higiene, conforme a legislação em vigor e conter a respetiva rotulagem obrigatória. Deverão ser identificadas todas as peças com o nome dado após a desmancha.
- 8.8- Serão recusadas, mesmo que dentro das validades, todas as peças de carne mal identificadas e que pareçam suspeitas, quer em termos de apresentação, quer em termos das condições de embalagem e transporte.
- 8.9- Serão rejeitadas as carnes que não mereçam a aprovação, após inspeção a efetuar pelo Técnico Superior do Setor da Inspeção Sanitária.
- 8.10- Se o adjudicatário não concordar com a decisão dos SASUTAD, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente.

#### **ANEXO IX – CARNE DE SUÍNO (LOTE 20)**

- 9.1- As carnes de suíno deverão ser provenientes de animais novos.
- 9.2- As carnes de suíno deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas definidas para as carnes de bovino.
- 9.3- As carnes fornecidas frescas deverão ser embaladas a vácuo.
- 9.4- As pernas desossadas deverão ser fornecidas com o peso máximo de 5 Kg, totalmente isentas de gordura, courato e apresentando carimbo de salubridade legível e visível.
- 9.5- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- 9.6- As costeletas serão provenientes das regiões lombar e dorsal, sem excesso de gordura.
- 9.7- A pedido das respetivas unidades, as carnes referidas neste Anexo poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada.
- 9.8- As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

---

**ANEXO X – CARNES DIVERSAS (LOTE 21)**

10.1- Coelho fresco inteiro com cabeça embalado com cerca de 1.5kg por carcaça.

10.2- Leitão fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.

10.3- Cabrito fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.

10.4- Todos as carnes acima deverão cumprir as normas de comercialização e venda específicas e em vigor.

10.5- As carnes que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiros ou sabor anormais ou qualquer outra alteração que traduza longa conservação serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

**ANEXO XI – CHARCUTARIA (LOTE 22)**

11.1- Só poderão ser fornecedores de produtos de charcutaria os que possuem as condições exigidas por lei, devendo os mesmos identificar o local de preparação dos produtos.

11.2- Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de porcos abatidos e aprovados para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária.

11.3- As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas e isentas de quaisquer sinais de alteração ou rutura. Quaisquer anomalias organoléticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, em excesso excipiente gelatinoso no decorrer de uma abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam à sua rejeição e substituição imediata.

11.4- O fiambre da pá deverá ser fornecido com um peso até 3 kg devidamente embalado, rotulado e em forma retangular.

**ANEXO XII – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (23 e 24)**

12.1- Todos os produtos devem ser embalados e identificados. Não serão aceites produtos a granel.

12.2- Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto.

12.3- Não serão aceites produtos que na palpação estejam moles ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.

12.4- Não serão aceites produtos que na palpação estejam aglomerados ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.

**ANEXO XIII – GORDURAS ALIMENTARES (LOTE 25)**

13.1- O azeite a fornecer será do tipo fino, de acordo com a classificação legal e de acidez não superior a 1,5 graus.

13.2- O óleo (alimentar, girassol) será fornecido em embalagens com as características legais de 5 litros.

13.3- O azeite será fornecido em embalagens de 0,75 litros para as embalagens inviolável.



---

**ANEXO XIV – FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS (LOTES 26, 27, 28, 29, 30 e 31)**

**14.1-** As frutas e legumes a adquirir deverão ser frescos, de preferência sazonal, limpas de terra, sem raízes e folhas velhas.

**14.2-** Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm e os tipos alongados não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

**14.3-** O tomate deve ser apresentado num grau de maturação aceitável e sem vestígios de deterioração.

**14.4-** As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.

**14.5-** Deverão ser acompanhadas de rótulo onde constem em português as menções regulamentadas e legalmente previstas.

**ANEXO XV – LACTICÍNIOS (LOTE 32 e 33)**

**15.1-** O leite ultrapasteurizado de vaca deve ser fornecido em packs de 6x1litro.

**15.2-** O queijo mozarela deverá ter coloração própria e clara e de consistência firme, fornecido em embalagem plástica.

**15.3-** A percentagem de gordura no queijo tipo flamengo em barra deve variar entre 35 e 45%.

**15.4-** Serão rejeitados os queijos cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificações, alterações ou conspurcação, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.

**15.5-** Os iogurtes deverão ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a 20 dias, a contar da data do fornecimento.

**15.6-** Os leites e produtos derivados a fornecer são os seguintes:

Leite ultrapasteurizado gordo;

Leite ultrapasteurizado meio gordo;

Leite achocolatado (200 ml);

**ANEXO XVI – VEGETARIANA (LOTE 34 e 35)**

**16.1-** O TOFU e SEITAN devem ser fornecidos em embalagens de vácuo, refrigerados e em transporte com temperatura controlada, conforme legislação em vigor. Não serão aceites produtos em transporte não adequado e cuja temperatura interior seja superior a 6°C.

**ANEXO XVII – BEBIDAS (LOTE 36 ao 44)**

**17.1-** As bebidas devem ser fornecidas nas embalagens pedidas com prazos de validade superiores a 30 dias. Não serão aceites embalagens opadas, danificadas e/ou partidas.

**ANEXO XVIII – PRODUTOS FRESCOS DE PANIFICAÇÃO E PADARIA (LOTE 45)**

**18.1.** Os produtos deverão ter o peso abaixo indicado:





**Caderno de Encargos  
Fornecimento contínuo de bens  
alimentares para o ano económico de  
2019**

**Concurso Publico  
N.º: CP/02/SAS/18**

**18.1.1. Panificação**

Bijou – 50 gr. (embalado)

Bijou – 45 gr.

Pão de forma – 1 kg.

Pão integral – 45 gr.

Pão de água / Pão Rústico – 80 gr.

Croissant – 80 gr.

**18.1.2. Pastelaria**

Pastel de nata e covilhete – 60/70 gr.

Palmiere e bolo de arroz – 70/80 gr.

Pata de veado, éclair, académico e caramujo – 80/90 gr.

Napoleão – 90/100 gr.

Bola de Berlim – 100/110 gr.

**18.2-** Os produtos deverão ser entregues acondicionados de forma a estarem protegidos de contaminações externas.

**18.3-** As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.

**18.4-** Qualquer produto que suscite dúvida sobre o seu estado de frescura será rejeitado.

**III – MAPA DE QUANTIDADES E PREÇO BASE/LOTE**

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	UNIDADES	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO BASE POR LOTE
--------	------------	----------	---------------------	---------------------

LOTE 1 - MERCEARIA DIVERSA ✓				
1				
1.1	AÇUCAR	KG	1200	6 531,70 €
1.2	AÇUCAR REFINADO	KG	20	
1.3	SALSICHAS PARA CACHORRO (FRASCO DE VIDRO DE 8 UNIDADES)	UNID.	6400	
1.4	SAL	KG	1400	
1.5	CHÁ (CIDREIRA, CAMOMILA, VERDE, PRETO, TÍLIA, FRUTOS VERMELHOS)	UNID.	5000	
1.6	VINAGRE UNIDOSES	UNID.	6500	
1.7	AZEITE UNIDOSES (.EMB. APROXIMADAMENTE 10GR)	UNID.	9900	
1.8	VINAGRE 250 ML	UNID.	120	
1.9	VINAGRE (.EMB 750 ML)	UNID.	410	
1.10	PACOTES DE BOLACHA ÁGUA E SAL (.EMB 120 GR)	UNID.	30	
1.11	BOLACHA DO TIPO OU EQUIVALENTE À MARIA	KG	20	
1.12	AZEITONA PRETA (BALDE 10 KG)	KG	180	
1.13	SALMÃO FUMADO	KG	30	
1.14	FÉCULA DE BATATA	KG	20	
1.15	BATATA PALHA EM PACOTE	KG	40	
1.16	AZEITONA S/CAROÇO	KG	130	
1.17	PURÉ DE BATATA	KG	10	
1.18	NATAS DE PASTELARIA (EMBALAGENS DE 1LT)	LT	250	
1.19	NATAS CULINÁRIA	LT	500	

LOTE 2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS				
2				
2.1	MASSA TRICOLOR	KG	500	4 709,10 €
2.2	MASSA LACINHOS	KG	400	
2.3	MASSA FUSIL	KG	80	
2.4	MASSA DE LASANHA	KG	100	
2.5	MASSA FOLHADA	KG	90	
2.6	MASSA CORTADA	KG	250	
2.7	ESPARGUETE	KG	800	
2.8	MASSINHAS	KG	250	
2.9	MASSA TAGLIATELLE COM OVO	KG	400	

2.10	MASSA CONCHAS	KG	470	
2.11	MASSA TALHARIM	KG	60	
2.12	MASSA COTOVELO	KG	310	

LOTE 3 - ARROZ				
<b>3</b>				
3.1	ARROZ CAROLINO	KG	10500	6 561,00 €
3.2	ARROZ SELVAGEM	KG	60	

LOTE 4 - ATUM				
<b>4</b>				
4.1	ATUM EM ÓLEO VEGETAL (EMB 500GR PL)	UNID.	2700	6 480,00 €

LOTE 5 - OUTROS ENLATADOS				
<b>5</b>				
5.1	ANANAS CALDA (.EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	1400	3 767,60 €
5.2	PESSEGO CALDA (.EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	700	
5.3	POLPA DE MANGA EM LATA (.EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	100	
5.4	SALSICHAS ENLATADAS	UNID.	9000	
5.5	LEITE CONDENSADO (250 ML)	UNID.	180	

LOTE 6 - PRODUTOS HORTÍCULAS EM LATA OU FRASCO				
<b>6</b>				
6.1	POLPA DE TOMATE (.EMB. DE 1 LITRO)	LT.	500	3 405,60 €
6.2	COGUMELOS LAMINADOS (APROXIMADAMENTE 780 GR PL)	UNID.	1100	
6.3	TOMATE PELADO (APROXIMADAMENTE 780 GR PL)	UNID.	1700	
6.4	MILHO EM LATA (EMB DE APROXIMADAMENTE 300 GR)	UNID.	300	
6.5	PIMENTOS MORRONES	UNID.	100	
6.6	ESPARGOS VERDES EM FRASCO	UNID.	20	
6.7	PICKLES (BALDE DE 5 KG)	KG	140	

LOTE 7 - MERCEARIA ESPECIARIAS				
<b>7</b>				
7.1	CALDO GALINHA (EMB APROXIMADAMENTE 1KG)	KG	210	1 401,00 €
7.2	CANELA EM PÓ (.EMB. 50GR)	UNID.	200	
7.3	CARIL (.EMB. 250GR)	UNID.	20	
7.4	COLORAU (.EMB. 500GR)	UNID.	100	

7.5	OREGAOS (.EMB. 250GR)	UNID.	40	
7.6	PAU DE CANELA	KG	10	
7.7	PIMENTA BRANCA (.EMB. 250GR)	UNID.	120	
7.8	PIMENTA PRETA (.EMB. 250GR)	UNID.	10	
7.9	SEMENTES SESAMO	KG	30	
7.10	NOZ MOSCADA	KG	10	

LOTE 8 - MERCEARIA MANTEIGA / MARGARINA				
<b>8</b>				
8.1	MARGARINA DO TIPO OU EQUIVALENTE À PLANTA (APROXIMADAMENTE 500GR)	KG	850	2 848,45 €
8.2	MARGARINA DO TIPO OU EQUIVALENTE À BECEL	KG	50	
8.3	MANTEIGA UNIDOSES	UNID.	400	

LOTE 9 - MERCEARIA MOLHOS				
<b>9</b>				
9.1	MAIONESE (EMB APROXIMADAMENTE 5 LITROS)	LITRO	1200	5 332,02 €
9.2	KETCHUP UNIDOSES (.EMB. APROXIMADAMENTE 10GR)	UNID.	6200	
9.3	MAIONESE UNIDOSES (.EMB. APROXIMADAMENTE 10GR)	UNID.	8000	
9.4	KETCHUP (.EMB. APROXIMADAMENTE 250GR)	UNID.	700	
9.6	MAIONESE (.EMB. APROXIMADAMENTE 250GR)	UNID.	1100	
7.6	MOSTARDA UNIDOSES (.EMB. APROXIMADAMENTE 7GR)	UNID.	1200	
7.7	PIRI PIRI EM FRASCO 250 ML	UNID.	600	
7.8	KETCHUP FRASCO COM PICANTE 250GR	UNID.	110	
7.9	MOLHO DE TOMATE PARA PIZZA	UNID.	200	
7.10	MOSTARDA FRASCO 250 GR	UNID.	80	

LOTE 10 - MERCEARIA FARINHAS				
<b>10</b>				
10.1	FARINHA DE AMIDO	KG	400	1 413,35 €
10.2	FERMENTO EM PÓ DO TIPO OU EQUIVALENTE À ROYAL	KG	30	
10.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	1700	

LOTE 11 - MERCEARIA SOBREMESAS				
<b>11</b>				
11.1	GELATINA VÁRIOS SABORES (EMB 1KG)	KG	470	3 171,62 €
11.2	MOUSSE CHOCOLATE (EMB 1KG)	KG	360	
11.3	CHOCOLATE CULINÁRIA BRANCO OU PRETO (APROXIMADAMENTE 250GR)	UNID.	360	

11.4	PUDIM DE CHOCOLATE	KG	100	
11.5	ALETRIA	KG	60	
11.6	PUDIM BAUNILHA	KG	40	
11.7	DOCE DE CHILA	KG	10	
11.8	CHOCOLATE EM PÓ (.EMB. 250GR)	UNID.	200	
11.9	COCO RALADO (.EMB. 250GR)	UNID.	140	

LOTE 12 - RISSOIS E PASTEIS				
<b>12</b>				
12.1	RISSOL DE CARNE	UNID.	1000	<b>250,00 €</b>
12.2	RISSOL DE CAMARÃO	UNID.	500	
12.3	RISSOL DE PEIXE	UNID.	500	
12.4	PASTEL DE BACALHAU	UNID.	1000	

LOTE 13 - BACALHAU SALGADO SECO				
<b>13</b>				
13.1	BACALHAU CRESCIDO	KG	2100	<b>14 259,50 €</b>
13.2	BACALHAU ESPECIAL	KG	100	
13.3	BACALHAU DESFIADO	KG	50	

LOTE 14 - PEIXE CONGELADO				
<b>14</b>				
14.1	FILETES DE PESCADA Nº 1 PL	KG	1700	<b>21 565,50 €</b>
14.2	PERCA POSTA (250 GR) A GRANEL	KG	700	
14.3	PESCADA Nº 3/4 (1-1,5 KG) A GRANEL	KG	100	
14.4	SALMÃO EM POSTA (250 GR) PL	KG	900	
14.5	ABRÓTEA MÉDIA Nº 3/4 A GRANEL PLE	KG	800	
14.6	RED-FISH Nº 3 A GRANEL PLE	KG	1100	
14.7	SOLHA S/ CABEÇA TAMANHO L A GRANEL PLE	KG	600	
14.8	DOURADINHOS	KG	250	
14.9	SALMÃO INTEIRO A GRANEL	KG	140	

<b>LOTE 15 - MOLUSCOS/CRUSTÁCEOS CONGELADOS</b>				
<b>15</b>				
15.1	CHOCOS CONGELADOS, CALIBRE 13/20 PL	KG	850	<b>15 415,40 €</b>
15.2	TENTACULOS DE POTAS	KG	2000	
15.3	AMEIJOA	KG	50	
15.4	AMEIJOA VIETENAMITA	KG	20	
15.5	CAMARÃO 100/120	KG	20	
15.6	POTAS	KG	350	
15.7	DELÍCIAS DO MAR	KG	350	
15.8	MEXILHÃO MEIA CONCHA	KG	100	
15.9	CAMARÃO 30/40	KG	30	
15.10	CAPRICHOS	KG	40	
15.11	MIOLO DE CAMARÃO 21	KG	30	
15.12	MIOLO DE MEXILHÃO	KG	20	

<b>LOTE 16 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS</b>				
<b>16</b>				
16.1	FRANGO FRESCO (1,2 A 1,5 KG)	KG	9700	<b>25 245,50 €</b>
16.2	PERU BIFE ATÉ 1 KG A VÁCUO	KG	1300	
16.3	PERÚ FÊMEA INTEIRO 4 - 5 KG A GRANEL	KG	1400	
16.4	PEITO DE FRANGO A VÁCUO	KG	450	

<b>LOTE 17 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS</b>				
<b>17</b>				
17.1	PATO INTEIRO (ATÉ 2,5 KG)	KG	1900	<b>12 452,70 €</b>
17.2	HAMBURGUER DE AVES (80 GR)	UNID.	6100	
17.3	BIFE DE FRANGO PANADOS	KG	500	
17.4	BIFE DE PERU PANADO	KG	500	
17.5	MOELAS CONGELADAS	KG	50	
17.6	PERNA INTEIRA FRANGO CONGELADA	KG	220	

<b>LOTE 18 - OVOS</b>				
<b>18</b>				
18.1	OVOS CALIBRE L FRESCOS	UNID.	58000	<b>6 670,00 €</b>



LOTE 19 - CARNE DE BOVINO				
<b>19</b>				
19.1	VITELÃO - BIFE POSTA FALSA À PEÇA	KG	150	<b>28 455,50 €</b>
19.2	VITELA - PÁ SEM CHAMBÃO À PEÇA	KG	3200	
19.3	VITELA - TRANCHES (.EMB. APROXIMADAMENTE 5 KG)	KG	3100	

LOTE 20 - CARNE DE SUÍNO				
<b>20</b>				
20.1	COSTELETAS PARTIDAS 150-170 GR FRESCAS OU CONGELADAS	KG	2800	<b>34 797,00 €</b>
20.2	ENTRECOSTO ALTO S/ COURO FRESCO	KG	3300	
20.3	LOMBO SEM OSSO FRESCO (5 KG)	KG	6000	
20.4	ORELHA	KG	200	
20.5	CHISPE	KG	150	
20.6	BARRIGA	KG	20	
20.7	PERNA SEM OSSO (5 KG)	KG	1400	

LOTE 21 - CARNES DIVERSAS				
<b>21</b>				
21.1	COELHO FRESCO C/ CABEÇA	KG	170	<b>1 624,00 €</b>
21.2	LEITÃO CONGELADO ATÉ 6 KG	KG	50	
21.3	CABRITO CONGELADO ATÉ 6 KG	KG	40	

LOTE 22 - CHARCUTARIA				
<b>22</b>				
22.1	BANHA	KG	20	<b>14 263,50 €</b>
22.2	BACON FUMADO EMBALADO EM VÁCUO	KG	1200	
22.3	MOURA	KG	100	
22.4	CHOURIÇO DE VINHO	KG	550	
22.5	FIAMBRE DA PÁ (ATÉ 3KG)	KG	350	
22.6	CANOCOS FUMADOS	KG	100	
22.7	PRESUNTO S/ OSSO	KG	100	
22.8	FIAMBRE DA PERNA	KG	1900	
22.9	SALPICAÇO	KG	20	
22.10	LINGUIÇA	KG	10	
22.11	ALHEIRA	KG	100	

LOTE 23 - PRODUTOS ULTRACONGELADOS				
<b>23</b>				
23.1	BATATA PRÉ-FRITA PALITOS (.EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	4800	5 756,20 €
23.2	MACEDONIA	KG	20	
23.3	ERVILHA 9/11MM (.EMB. APROXIMADAMENTE 2,5KG)	KG	750	
23.4	CASTANHA S/ CASCA	KG	100	
23.5	MILHO CALIBRE XXX (.EMB. APROXIMADAMENTE 2,5KG)	KG	450	
23.6	CENOURA BABY	KG	20	
23.7	FEIJÃO-VERDE	KG	400	

LOTE 24 - BATATAS PRÉ-FRITAS ULTRACONGELADAS PARA FORNO				
<b>24</b>				
24.1	BATATA PRÉ-FRITA RODELAS PRÓPRIA PARA IR AO FORNO	KG	100	3 445,00 €
24.2	BATATA PRÉ-FRITA PALITO PRÓPRIA PARA IR AO FORNO	KG	1000	
24.3	BATATA PRÉ-FRITA CUBOS PEQUENOS E CUBOS GRANDES PRÓPRIA PARA IR AO FORNO	KG	1000	

LOTE 25 - GORDURAS ALIMENTARES				
<b>25</b>				
25.1	AZEITE VIRGEM 5L, TIPO FINO, ACIDEZ INFERIOR A 1,5.º	LITRO	2900	15 268,50 €
25.2	OLEO ALIMENTAR 5L	LITRO	5000	
25.3	AZEITE VIRGEM/VIRGEM EXTRA 750 ML	UNID.	600	
25.4	AZEITE 250 ML	UNID.	150	

LOTE 26 - FRUTA DIVERSA				
<b>26</b>				
26.1	MAÇA GOLDEN 75/80	KG	3900	24 228,00 €
26.2	MELÃO CAT. I	KG	1700	
26.3	MORANGO CAT. I (22 MM)	KG	450	
26.4	PERA ROCHA 65/70	KG	1200	
26.5	KIWI CAT. I (70 GR)	KG	500	
26.6	MELOA CAT. I	KG	300	
26.7	BANANA 18/20	KG	4200	
26.8	LARANJA SUMO N.º 6	KG	7100	
26.9	TOMATE 70/80 CAT. II	KG	5000	
26.10	TOMATE CEREJA	KG	100	
26.11	LIMÃO	KG	600	
26.12	MELANCIA	KG	300	

26.13	LARANJA Nº 5	KG	3600	
26.14	UVAS PRETAS	KG	600	

**LOTE 27 - FRUTA TROPICAL**

<b>27</b>				
27.1	ABACAXI CLASSE 1	KG	1700	<b>2 756,00 €</b>
27.2	PAPAIA CAT. I	KG	200	
27.3	MANGA CAT. I	KG	200	

**LOTE 28 - LEGUMINOSAS**

<b>28</b>				
28.1	FEIJÃO BRANCO	KG	480	<b>2 447,50 €</b>
28.2	FEIJÃO-FRADE	KG	350	
28.3	FEIJÃO PRETO	KG	300	
28.4	FEIJÃO VERMELHO	KG	450	
28.5	GRÃO DE BICO	KG	250	

**LOTE 29 - LEGUMES FRESCOS**

<b>29</b>				
29.1	ALFACE	KG	6500	<b>23 055,00 €</b>
29.2	ALHO FRANCÊS	KG	700	
29.3	PIMENTOS VERDES E VERMELHOS	KG	900	
29.4	ESPINAFRE	KG	100	
29.5	COURGETTES	KG	500	
29.6	COUVE DE BRUXELAS	KG	100	
29.7	COUVE ROXA	KG	700	
29.8	ENDIVIAS	KG	100	
29.9	BROCOLOS	KG	500	
29.10	CALDO VERDE	KG	300	
29.11	BERINGELA	KG	600	
29.12	COUVE	KG	4000	
29.13	RÚCULA	KG	100	
29.14	SALSA	KG	200	
29.15	COGUMELOS FRESCOS	KG	1400	
29.16	PEPINO	KG	1200	
29.17	COUVE-FLOR	KG	700	
29.18	ABOBORA	KG	900	

LOTE 30 - RAÍZES E TUBÉRCULOS				
<b>30</b>				
30.1	BATATA CARTÃO	KG	2300	14 254,10 €
30.2	BATATA	KG	38000	
30.3	ALHOS	KG	350	
30.4	BATATA DOCE	KG	150	
30.5	BETERRABA VERMELHA COZIDA	KG	100	
30.6	NABOS	KG	120	
30.7	RABANETES	KG	10	
30.8	CENOURA CAT. II	KG	9500	
30.9	CEBOLA CAT.II	KG	5500	

LOTE 31 - FRUTOS SECOS				
<b>31</b>				
31.1	MIOLO DE NOZ	KG	20	1 302,45 €
31.2	AMÊNDOA LAMINADA	KG	30	
31.3	AMEIXA SEM CAROÇO	KG	20	
31.4	PASSAS DE UVA	KG	20	
31.5	MIOLO DE AMÊNDOA SEM PELE	KG	15	
31.6	FIGO SECO	KG	10	
31.7	AMÊNDOA GRANULADA	KG	10	
31.8	AMENDOIA RALADA	KG	10	
31.9	MIOLO DE PINHÃO	KG	10	

LOTE 32 - LACTICÍNIOS				
<b>32</b>				
32.1	QUEIJO FRESCO (180 GR)	UNID.	500	17 035,00 €
32.2	QUEIJO BARRA	KG	1900	
32.3	IORGUTE AROMAS	UNID.	12500	
32.4	IOGURTES LIQUIDOS AROMAS (APROX. 160 ML)	UNID.	5000	
32.5	LEITE ULTRAPASTEURIZADO GORDO	UNID.	750	
32.6	LEITE ULTRAPASTEURIZADO MEIO GORDO	UNID.	10000	
32.7	LEITE ACHOCOLATADO 200 ML	UNID.	6000	

LOTE 33 - QUEIJOS DIVERSOS				
<b>33</b>				
33.1	QUEIJO MOZARELA BOLA (125 GR)	UNID.	350	3 331,80 €
33.2	QUEIJO RALADO MOZARELA	KG	600	
33.3	QUEIJO UNIDOSES	UNID.	400	
33.4	QUEIJO AMANTEIGADO	KG	20	
33.5	QUEIJO CURADO C/ COLORAU	KG	20	
33.6	QUEIJO MASCARPONE (250 GR)	UNID.	10	

LOTE 34 - VEGETARIANA DIVERSA				
<b>34</b>				
34.1	TOFU (.EMB. APROXIMADAMENTE 350GR)	UNID.	300	2 160,00 €
34.2	SEITAN	KG	300	

LOTE 35 - SOJA				
<b>35</b>				
35.1	REBENTOS DE SOJA (FRASCO APROXIMADAMENTE 400GR PL)	UNID.	10	2 757,00 €
35.2	CHOURIÇO DE SOJA (.AMB. APROXIMADAMENTE 200 GR)	UNID.	50	
35.3	LEITE SOJA	LT	450	
35.4	NATA DE SOJA	LT	250	
35.5	FARINHEIRA DE SOJA	KG	5	
35.6	SOJA GROSSA (.EMB. APROXIMADAMENTE 400GR)	KG	150	
35.7	SOJA FINA (400GR)	KG	150	

LOTE 36 - ÁGUA				
<b>36</b>				
36.1	ÁGUA COM GÁS COM SABORES DO TIPO OU EQUIVALENTE A FRIZE (GARRAFA DE VIDRO - 0,25 CL)	UNID.	1200	5 152,80 €
36.2	ÁGUA COM GÁS DO TIPO OU EQUIVALENTE A ÁGUA DAS PEDRAS SALGADAS (GARRAFA DE VIDRO - 0,25 CL)	UNID.	1700	
36.3	ÁGUA DA FONTE SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 1,5 L)	UNID.	7600	
36.4	ÁGUA DA FONTE SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 0,33 CL)	UNID.	7800	
36.5	ÁGUA DA FONTE SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 0,50 L)	UNID.	17400	
36.6	ÁGUA DA FONTE GARRAFA VIDRO 1LT	UNID.	2100	

LOTE 37 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA				
<b>37</b>				
37.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	350	2 584,40 €
37.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA (LATA - 0,33 CL)	UNID.	5900	



<b>LOTE 38 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL</b>				
<b>38</b>				
38.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL LARANJA E ANANÁS (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	700	1 789,00 €
38.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL LARANJA E ANANÁS (LATA - 0,33 CL)	UNID.	4000	

<b>LOTE 39 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À SEVEN UP</b>				
<b>39</b>				
39.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À SEVEN UP (LATA - 0,33 CL)	UNID.	1700	644,30 €

<b>LOTE 40 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À FANTA</b>				
<b>40</b>				
40.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À FANTA LARANJA (LATA - 0,33 CL)	UNID.	400	228,00 €

<b>LOTE 41 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON</b>				
<b>41</b>				
41.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON VÁRIOS SABORES (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	200	3 760,30 €
41.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON VÁRIOS SABORES (LATA - 0,33 CL)	UNID.	9700	

<b>LOTE 42 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO COMPAL</b>				
<b>42</b>				
42.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO COMPAL VÁRIOS SABORES (GARRAFA DE VIDRO 0,20 CL)	UNID.	22500	8 779,40 €
42.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO COMPAL VÁRIOS SABORES (EMBALAGEM TETRA 0,20 CL)	UNID.	1900	

<b>LOTE 43 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SANTAL</b>				
<b>43</b>				
43.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SANTAL VÁRIOS SABORES (TETRA - 0,33 CL)	UNID.	5400	1 998,00 €

<b>LOTE 44 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUCOL</b>				
<b>44</b>				
44.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUCOL LARANJA (GARRAFA DE 1,5 LT)	UNID.	600	474,00 €



<b>LOTE 45 - PRODUTOS FRESCOS DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA</b>				
<b>45</b>				
45.1	Bijou embalado	Un.	30842	<b>19 073,00 €</b>
45.2	Bijou	Un.	13374	
45.3	Broa (milho)	Kg.	1992	
45.4	Pão de forma	Kg.	960	
45.5	Pão integral	Un.	665	
45.6	Pão de água / Pão Rústico	Un.	13374	
45.7	Pão de centeio	Kg.	1400	
45.8	Pão ralado	Kg.	1000	
45.9	Fermento	Kg.	60	
45.10	Croissant	Un.	11497	
45.11	Pasteis variados	Un.	16842	
45.12	Pão hotel	Un.	190	
45.13	Covilhetes	Un.	1450	