

Aprovado

CONCURSO PÚBLICO
Fornecimento contínuo de bens alimentares para o ano económico
de 2020

CADERNO DE ENCARGOS

REF. 04/SAS/19

VILA REAL, 2019

Índice

I – Clausulas Gerais.....	4
Objeto	4
Contrato.....	4
Prazo de execução	4
Obrigações principais do adjudicatário	4
Conformidade dos bens.....	5
Entrega dos bens objeto do contrato	5
Inspeção e testes.....	6
Discrepâncias	6
Objeto do dever de sigilo.....	6
Prazo do dever de sigilo	7
Preço contratual	7
Condições de pagamento	7
Sanções.....	8
Resolução do contrato por parte do contraente público.....	8
Resolução do contrato por parte do prestador de serviço.....	8
Comunicações e notificações	8
Contagem dos prazos	9
Resolução de litígios – Foro competente.....	9

Legislação aplicável	9
II – Clausulas Técnicas	10
ANEXO I – MERCEARIA (LOTE 1 ao 12)	10
ANEXO II – RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU (LOTE 13).....	10
ANEXO III – BACALHAU (LOTE 14).....	10
ANEXO IV – PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS (LOTE 15 e 16)	11
ANEXO V – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 17).....	11
ANEXO VI – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS (LOTE 18).....	12
ANEXO VII – CARNE DE BOVINO (LOTE 20).....	12
ANEXO VIII – CARNE DE SUÍNO (LOTE 21).....	13
ANEXO IX – CARNES DIVERSAS (LOTE 23)	13
ANEXO X – CHARCUTARIA (LOTE 24)	13
ANEXO XI – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (LOTE 25 e 26).....	14
ANEXO XII – GORDURAS ALIMENTARES (LOTE 27)	14
ANEXO XIII – FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS (LOTE 28 a 32).....	14
ANEXO XIV – LACTICÍNIOS (LOTE 34 e 35)	14
ANEXO XV – VEGETARIANA (LOTE 36 e 38)	15
ANEXO XVI – BEBIDAS (LOTE 39 a 49)	15
III – MAPA DE QUANTIDADES ESTIMADAS E PREÇO BASE/LOTE	16

I – Clausulas Gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de bens alimentares em fornecimento contínuo para o ano económico de 2020.

Cláusula 2.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra 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.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.^a

Prazo de execução

1. O contrato mantém-se em vigor durante o ano económico de 2020, 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. O contrato poderá cessar antes do prazo indicado no número anterior, caso seja atingido o valor total previsto no contrato.

Cláusula 4.^a

Obrigações principais do adjudicatário

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 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 2020, independentemente de serem ultrapassadas as quantidades estimadas definidas no mapa de quantidades;
- c) Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento.

Cláusula 5.^a

Conformidade dos bens

1. 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.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
3. 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.
4. 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.

Cláusula 6.^a

Entrega dos bens objeto do contrato

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues no Armazém Central, no prazo de 48 horas, entre as 10 horas e as 16.30 horas.
2. No caso das frutas e legumes, as entregas deverão ser feitas diariamente de segunda-feira a sábado, nas unidades alimentares entre as 9h00 e as 11h00.

- a) Locais de entrega:

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

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

3. 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.
4. 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.

Cláusula 7.^a

Inspeção e testes

1. 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.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens entregues segundo as normas de higiene e qualidade alimentar.
3. Quando se verifique a necessidade comprovada de realizar testes ou análises, os respetivos custos são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 8.^a

Discrepâncias

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Cláusula 9.^a

Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre quaisquer matérias sujeitas a segredo nos termos da lei, relativas aos Serviços de Ação Social da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, às quais tenham acesso por força da 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 adjudicatário, 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.

Cláusula 10.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, 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.

Cláusula 11.^a

Preço contratual

1. 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.
2. 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.

Cláusula 12.^a

Condições de pagamento

1. 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.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega, em conformidade com os requisitos definidos no presente Caderno de Encargos, dos bens objeto do contrato.
3. 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.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.

Cláusula 13.^a

Sanções

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.
2. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula 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. Os SASUTAD podem compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente disposição.

Cláusula 14.^a

Resolução do contrato por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, os Serviços de Ação Social da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviço violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor.

Cláusula 15.^a

Resolução do contrato por parte do prestador de serviço

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o cocontratante tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações:
 - a) Incumprimento de obrigações pecuniárias pelo contraente público por período superior a seis meses; ou
 - b) Quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração ao contraente público, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 16.^a

Comunicações e notificações

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

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

Cláusula 17.^a

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato contam-se nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 18.^a

Resolução de litígios – Foro competente

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.

Cláusula 19.^a

Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo CCP e pela demais legislação portuguesa aplicável.

|

II – Clausulas 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 12)

- 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 – RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU (LOTE 13)

- 2.1- Os rissóis e os pastéis deverão ser fornecidos ultracongelados.
- 2.2- 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.
- 2.3- Os rissóis deverão ser de carne, peixe ou camarão, conforme o pedido.
- 2.4- O recheio dos rissóis deverá conter no mínimo 60% de carne, peixe ou camarão.
- 2.5- Os pastéis de bacalhau deverão conter no mínimo 40% de bacalhau.
- 2.6- O rótulo deverá conter todas as menções legalmente previstas, em português, e ser apostado na caixa de transporte e nas embalagens interiores.
- 2.7- Cada caixa deve conter entre 20-40 unidades com cerca de 35g cada.

ANEXO III – BACALHAU (LOTE 14)

- 3.1- O bacalhau a fornecer será o da Noruega, portanto da espécie *Gadus morhua*, salgado seco.
- 3.2- 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.
- 3.3- 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.
- 3.4- O bacalhau deverá ser fornecido em embalagens devidamente seladas e rotuladas, sendo que todas as menções legalmente previstas devem constar em rótulo apostado na embalagem original.
- 3.5- 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 IV – PEIXE, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS (LOTE 15 e 16)

- 4.1- 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%.
- 4.2- 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.
- 4.3- O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras.
- 4.4- Os moluscos deverão apresentar-se convenientemente limpos e prontos para confeção.
- 4.5- 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.
- 4.6- 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.
- 4.7- Todas as menções legalmente previstas deverão constar no rótulo e em português.
- 4.8- 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 V – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 17)

- 5.1- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A e do tipo "pronto a cozinhar".
- 5.2- 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.
- 5.3.- As carcaças serão entregues no estado fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária "*post mortem*".
- 5.4. - 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.
- 5.5- 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.
- 5.6- 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.
- 5.7- 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.
- 5.8- O fornecimento a granel deverá ser feito em recipientes plásticos de uso adequado, devidamente limpos e com película plástica a proteger o produto.
- 5.9- Em todas as caixas deverá ser aposto o rótulo onde conste todas as menções legalmente previstas.
- 5.10- O peito de frango deverá ser entregue em embalagens individuais com 1,0 kg.

ANEXO VI – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS (LOTE 18)

- 6.1- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A.
- 6.2- 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.
- 6.3- 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*".
- 6.4- Os hambúrgueres de aves deverão conter no mínimo 65% de carne.
- 6.5- 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.
- 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 bife de frango panado e o bife de peru panado deverão ser adequados à confeção no forno.

ANEXO VII – CARNE DE BOVINO (LOTE 20)

- 7.1- As carnes deverão apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.
- 7.2- 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.
- 7.3- 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.
- 7.4- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado.
- 7.5- 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.
- 7.6- 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.
- 7.7- 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.
- 7.8- 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.
- 7.9- Serão rejeitadas as carnes que não mereçam a aprovação, após inspeção a efetuar pelo Técnico Superior do Setor da Inspeção Sanitária.
- 7.10- Se o adjudicatário não concordar com a decisão dos SASUTAD, as carnes serão seladas e o mesmo poderá recorrer à entidade competente.

ANEXO VIII – CARNE DE SUÍNO (LOTE 21)

- 8.1- As carnes de suíno deverão ser provenientes de animais novos.
- 8.2- As carnes de suíno deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas definidas para as carnes de bovino.
- 8.3- As carnes fornecidas frescas deverão ser embaladas a vácuo.
- 8.4- 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.
- 8.5- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- 8.6- As costeletas serão provenientes das regiões lombar e dorsal, sem excesso de gordura.
- 8.7- A pedido das respetivas unidades, as carnes referidas neste Anexo poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada.
- 8.8- 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 IX – CARNES DIVERSAS (LOTE 23)

- 9.1- Coelho fresco inteiro com cabeça embalado com cerca de 1.5kg por carcaça.
- 9.2- Leitão fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.
- 9.3- Cabrito fresco ou congelado com cerca de 6-7kg.
- 9.4- Todas as carnes acima deverão cumprir as normas de comercialização e venda específicas e em vigor.
- 9.5- 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 X – CHARCUTARIA (LOTE 24)

- 10.1- Só poderão ser fornecedores de produtos de charcutaria os que possuírem as condições exigidas por lei, devendo os mesmos identificar o local de preparação dos produtos.
- 10.2- 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.
- 10.3- 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.
- 10.4- O fiambre da pá deverá ser fornecido com um peso até 3 kg devidamente embalado, rotulado e em forma retangular.

ANEXO XI – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (LOTE 25 e 26)

- 11.1- Todos os produtos devem ser embalados e identificados. Não serão aceites produtos a granel.
- 11.2- Todos os produtos fornecidos devem obedecer às normas de transporte e comercialização estabelecidas na legislação relativamente a cada produto.
- 11.3- Não serão aceites produtos que na palpação estejam moles ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.
- 11.4- Não serão aceites produtos que na palpação estejam aglomerados ou com outros indícios de quebra na temperatura de conservação de congelados.
- 11.5- As batatas deverão ser adequadas à confeção no forno.
- 11.6- Nas batatas em cubos grandes, os cubos deverão ter aproximadamente 2.0 x 2.0 cm.
- 11.7- Nas batatas em cubos pequenos, os cubos deverão ter aproximadamente 1.2 x 1.2 cm.

ANEXO XII – GORDURAS ALIMENTARES (LOTE 27)

- 12.1- O azeite a fornecer será do tipo fino, de acordo com a classificação legal e de acidez não superior a 1,5 graus.
- 12.2- O óleo (alimentar, girassol) será fornecido em embalagens com as características legais de 5 litros.
- 12.3- O azeite fornecido em embalagens de 0,75 litros e 0,25 litros deverão ser de abertura inviolável.

ANEXO XIII – FRUTA, LEGUMES, RAIZES E TUBÉRCULOS (LOTE 28 a 32)

- 13.1- As frutas e legumes a adquirir deverão ser frescos, de preferência sazonal, limpas de terra, sem raízes e folhas velhas.
- 13.2- Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm e os tipos alongados não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- 13.3- O tomate deve ser apresentado num grau de maturação aceitável e sem vestígios de deterioração.
- 13.4- As embalagens acondicionadoras devem ser de material compatível com uso alimentar, lavável e apresentarem-se limpas no ato da entrega.
- 13.5- Deverão ser acompanhadas de rótulo onde constem em português as menções regulamentadas e legalmente previstas.

ANEXO XIV – LACTICÍNIOS (LOTE 34 e 35)

- 14.1- O leite ultrapasteurizado de vaca deve ser fornecido em packs de 6x1litro.
- 14.2- O queijo mozarela deverá ter coloração própria e clara e de consistência firme, fornecido em embalagem plástica.
- 14.3- A percentagem de gordura no queijo tipo flamengo em barra deve variar entre 35 e 45%.
- 14.4- 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.

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

14.6- O leite achocolatado deverá ter, pelo menos, 1,5% de cacau.

ANEXO XV – VEGETARIANA (LOTE 36 e 38)

15.1- 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 XVI – BEBIDAS (LOTE 39 a 49)

16.1- 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.

III – MAPA DE QUANTIDADES ESTIMADAS E PREÇO BASE/LOTE

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	UNIDADES	QUANTIDA DE ESTIMADA	PREÇO BASE POR LOTE
LOTE 1 - MERCEARIA BÁSICA				
1				
1.1	AÇUCAR BRANCO GRANULADO (1 KG)	KG	1700	7.585,30 €
1.2	SALSICHAS PARA CACHORRO (FRASCO DE VIDRO DE 8 UNIDADES)	UNID.	9100	
1.3	SAL MARINHO GROSSO (1 KG)	KG	1400	
1.4	CHÁ (CIDREIRA, CAMOMILA, VERDE, PRETO, TÍLIA, FRUTOS VERMELHOS) (EMB. ATÉ 25 SAQUETAS)	UNID.	3200	
1.5	VINAGRE UNIDOSES (DOSES DE APROXIMADAMENTE 5 ML)	UNID.	9600	
1.6	AZEITE UNIDOSES (EMB. APROXIMADAMENTE 10 GR)	UNID.	9600	
1.7	VINAGRE (EMB. 250 ML)	UNID.	200	
1.8	VINAGRE (EMB. 750 ML)	UNID.	400	
1.9	PACOTES DE BOLACHA ÁGUA E SAL (EMB. 120 GR)	UNID.	40	
1.10	BOLACHA DO TIPO OU EQUIVALENTE À MARIA	KG	30	
1.11	AZEITONA PRETA (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	200	
1.12	SALMÃO FUMADO	KG	50	
1.13	BATATA PALHA EM PACOTE (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	50	
1.14	AZEITONA S/CAROÇO (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	200	
1.15	NATAS PARA BATER (EMB. 1 LT)	LT	300	
1.16	NATAS CULINÁRIA (EMB. 1 LT)	LT	600	
LOTE 2 - MERCEARIA MASSAS ALIMENTÍCIAS				
2				
2.1	MASSA TRICOLOR (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	700	5.562,00 €
2.2	MASSA LACINHOS (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	600	
2.3	MASSA FUSILLI (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	120	
2.4	MASSA DE LASANHA (PLACAS GRANDES)	KG	100	
2.5	MASSA FOLHADA	KG	100	
2.6	MASSA CORTADA (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	300	
2.7	ESPARGUETE (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	900	
2.8	MASSINHAS (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	200	
2.9	MASSA TAGLIATELLE COM OVO (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	600	
2.10	MASSA CONCHAS (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	600	
2.11	MASSA TALHARIM (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	100	
2.12	MASSA COTOVELO (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	400	



LOTE 3 - MERCEARIA ARROZ				
3				
3.1	ARROZ CAROLINO (EMB. 1 KG)	KG	12000	7.614,00 €
3.2	ARROZ SELVAGEM (EMB. 500 GR)	KG	400	
3.2	ARROZ AGULHA (EMB. 1 KG)	KG	500	
LOTE 4 - MERCEARIA ATUM				
4				
4.1	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL (EMB. APROXIMADAMENTE 500 GR PL)	UNID.	3000	6.960,00 €
LOTE 5 - MERCEARIA OUTROS ENLATADOS				
5				
5.1	ANANAS CALDA (EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	1500	3.636,00 €
5.2	PESSEGO CALDA (EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	900	
5.3	POLPA DE MANGA EM LATA (EMB. APROXIMADAMENTE 820 GR PL)	UNID.	50	
5.4	SALSICHAS ENLATADAS (EMB. 50 UNIDADES)	UNID.	10000	
5.5	LEITE CONDENSADO (EMB. 250 ML)	UNID.	300	
LOTE 6 - MERCEARIA PRODUTOS HORTÍCULAS EM LATA OU FRASCO				
6				
6.1	POLPA DE TOMATE (EMB. 1 LT)	LT	600	4.177,40 €
6.2	COGUMELOS LAMINADOS (APROXIMADAMENTE 780 GR PL)	UNID.	1100	
6.3	TOMATE PELADO (APROXIMADAMENTE 780 GR PL)	UNID.	1200	
6.4	MILHO EM LATA (EMB. DE APROXIMADAMENTE 300 GR)	UNID.	600	
6.5	PIMENTOS MORRONES (EMB. 780 GR)	UNID.	100	
6.6	ESPARGOS VERDES EM FRASCO (EMB. ATÉ 300 GR PL)	UNID.	200	
6.7	PICKLES (EMB. ATÉ 1 KG)	KG	200	
LOTE 7 - MERCEARIA ESPECIARIAS				
7				
7.1	CALDO GALINHA (EMB. APROXIMADAMENTE 1 KG)	KG	300	1.239,35 €
7.2	CANELA EM PÓ MOÍDA (FRASCO ATÉ 40 GR)	UNID.	150	
7.3	CARIL MOÍDO (EMB. ATÉ 200 GR)	UNID.	10	
7.4	COLORAU MOÍDO (EMB. 250 GR)	UNID.	100	
7.5	OREGAOS FOLHA (EMB. ATÉ 50 GR)	UNID.	50	
7.6	PAU DE CANELA (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	10	
7.7	PIMENTA BRANCA MOÍDA (EMB. 250 GR)	UNID.	10	
7.8	PIMENTA PRETA MOÍDA (EMB. 250 GR)	UNID.	10	
7.9	SEMENTES SESAMO (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	10	
7.10	NOZ MOSCADA MOÍDA (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	10	



LOTE 8 - MERCEARIA MANTEIGA / MARGARINA				
8				
8.1	MARGARINA DO TIPO OU EQUIVALENTE À PLANTA (EMB. APROXIMADAMENTE 500 GR)	KG	900	3.473,00 €
8.2	MARGARINA DO TIPO OU EQUIVALENTE À BECEL (EMB. 250 GR)	KG	200	
8.3	MANTEIGA DE VACA (EMB. 250 GR)	KG	10	
8.4	MANTEIGA UNIDOSES (DOSE APROXIMADAMENTE 10 GR)	UNID.	400	
LOTE 9 - MERCEARIA MOLHOS				
9				
9.1	MAIONESE (EMB. APROXIMADAMENTE 5 L)	LT	1200	4.521,25 €
9.2	KETCHUP UNIDOSES (EMB. APROXIMADAMENTE 10 GR)	UNID.	8000	
9.3	MAIONESE UNIDOSES (EMB. APROXIMADAMENTE 10 GR)	UNID	8000	
9.4	KETCHUP (EMB. APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID	300	
9.5	MAIONESE (EMB. APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID	1200	
9.6	MOSTARDA UNIDOSES (EMB. APROXIMADAMENTE 7 GR)	UNID	1200	
9.7	PIRI PIRI (FRASCO ATÉ 250 ML)	UNID	300	
9.8	KETCHUP FRASCO COM PICANTE 250 GR	UNID	130	
9.9	MOLHO DE TOMATE PARA PIZZA (EMB. 500 GR)	LT	100	
9.10	MOSTARDA FRASCO (EMB. 250 GR)	UNID	100	
LOTE 10 - MERCEARIA FARINHAS				
10				
10.1	FARINHA DE AMIDO DE MILHO (EMB. 500 GR)	KG	400	1.457,15 €
10.2	FERMENTO EM PÓ DO TIPO OU EQUIVALENTE À ROYAL (EMB. ATÉ 300 GR)	KG	45	
10.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (EMB. 1 KG)	KG	1700	
LOTE 11 - MERCEARIA SOBREMESAS				
11				
11.1	GELATINA VÁRIOS SABORES (EMB. 1 KG)	KG	500	4.256,12 €
11.2	MOUSSE CHOCOLATE (EMB. 1 KG)	KG	500	
11.3	CHOCOLATE CULINÁRIA PRETO TABLETE (APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID.	200	
11.4	PUDIM DE CHOCOLATE	KG	200	
11.5	ALETRIA (EMB. 500 GR)	KG	100	
11.6	PUDIM BAUNILHA	KG	200	
11.7	DOCE DE CHILA (EMB. APROXIMADAMENTE 350 GR)	KG	10	
11.8	CHOCOLATE EM PÓ (EMB. 250 GR)	UNID.	400	
11.9	COCO RALADO (EMB. 250 GR)	UNID.	200	
11.10	TABLETE CHOCOLATE CULINÁRIA BRANCO (APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID.	200	



LOTE 12 - MERCEARIA DIVERSA				
12				
12.1	MASSA FILO	KG	10	361,80 €
12.2	PALITOS LA REINE (EMB. 400 GR)	UNID.	50	
12.3	SAL UNIDOSES	UNID.	2000	
12.4	MINI TOSTAS (EMB. 350 GR)	UNID.	50	
12.5	LEITE DE COCO (EMB. ATÉ 500 ML)	LT	10	
12.6	MARMELADA (EMB. ATÉ 500 GR)	KG	5	
LOTE 13 - RISSOIS E PASTEIS				
13				
13.1	RISSOL DE CARNE	UNID.	1000	310,00 €
13.2	RISSOL DE CAMARÃO	UNID.	500	
13.3	RISSOL DE PEIXE	UNID.	500	
13.4	PASTEL DE BACALHAU	UNID.	1500	
LOTE 14 - BACALHAU SECO				
14				
14.1	BACALHAU CORRENTE	KG	1000	14.780,00 €
14.2	BACALHAU ESPECIAL	KG	700	
14.3	BACALHAU DESFIADO	KG	400	
LOTE 15- PEIXE CONGELADO				
15				
15.1	FILETES DE PESCADA Nº 1 PL	KG	1500	28.641,50 €
15.2	PERCA POSTA (250 GR) A GRANEL	KG	800	
15.3	PESCADA Nº 3 (1-1,5 KG) A GRANEL	KG	1300	
15.4	SALMÃO EM POSTA (250 GR) PL	KG	1400	
15.5	ABRÓTEA MÉDIA Nº 3 A GRANEL PLE (1-1,5 KG)	KG	900	
15.6	RED-FISH Nº 3 A GRANEL PLE	KG	1200	
15.7	SOLHA GRANEL PLE GRANDE	KG	500	
15.8	BARRINHAS DE PESCADA PANADAS / DOURADINHOS	KG	150	
15.9	SALMÃO INTEIRO A GRANEL	KG	300	
15.10	LOMBOS DE PESCADA	KG	20	
LOTE 16 - MOLUSCOS/CRUSTÁCEOS CONGELADOS				
16				
16.1	CHOCOS CONGELADOS, CALIBRE 13/20 PL	KG	1200	22.281,00 €
16.2	TENTACULOS DE POTA	KG	2500	
16.3	MIOLO DE AMEIJOA	KG	100	
16.4	AMEIJOA VIETNAMITA	KG	10	



16.5	CAMARÃO 100/120	KG	30	
16.6	POTA INTEIRA LIMPA,CALIBRE 15/20	KG	550	
16.7	DELÍCIAS DO MAR	KG	500	
16.8	MEXILHÃO MEIA CONCHA	KG	100	
16.9	CAMARÃO 30/40	KG	100	
16.10	CAPRICHOS	KG	50	
16.11	MIOLO DE CAMARÃO 21	KG	100	
16.12	MIOLO DE MEXILHÃO	KG	20	
LOTE 17 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS				
17				
17.1	FRANGO FRESCO (1,2 A 1,5 KG)	KG	8500	33.384,00 €
17.2	PERU BIFE ATÉ 1 KG A VÁCUO	KG	3500	
17.3	PERÚ FÊMEA INTEIRO 4 - 5 KG A GRANEL	KG	1500	
17.4	PEITO DE FRANGO A VÁCUO	KG	600	
LOTE 18 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA CONGELADOS				
18				
18.1	PATO INTEIRO (ATÉ 2,5 KG)	KG	3600	18.000,00 €
18.2	HAMBURGUER DE AVES (80 GR)	UNID.	9000	
18.3	BIFE DE FRANGO PANADO	KG	600	
18.4	BIFE DE PERU PANADO	KG	700	
18.5	MOELAS CONGELADAS	KG	50	
18.6	PERNA INTEIRA FRANGO CONGELADA	KG	2500	
18.7	COXINHAS	KG	100	
LOTE 19 - OVOS				
18				
19.1	OVOS CALIBRE L FRESCOS	UNID.	72000	6.840,00 €
LOTE 20 - CARNE DE BOVINO				
20				
20.1	VITELÃO - BIFE POSTA FALSA À PEÇA	KG	200	32.890,00 €
20.2	VITELA - PÁ SEM CHAMBÃO À PEÇA	KG	3500	
20.3	VITELA - TRANCHES (EMB. APROXIMADAMENTE 5 KG)	KG	4000	
LOTE 21 - CARNE DE SUÍNO				
20				
21.1	COSTELETAS PORCO PARTIDAS 150-170 GR FRESCAS	KG	2000	36.284,00 €
21.2	ENTRECOSTO ALTO S/ COURO FRESCO	KG	3500	
21.3	LOMBO FRESCO, S/ OSSO E S/ GORDURA (5 KG)	KG	4500	



21.4	ORELHA	KG	300	
21.5	CHISPE	KG	300	
21.6	ENTREMEADA PORCO INTEIRO	KG	300	
21.7	SALSICHA FRESCA	KG	10	
21.8	PERNA FRESCA, S/ OSSO E S/ GORDURA (5 KG)	KG	1800	
21.9	COSTELETAS PORCO PARTIDAS CONGELADAS 150-170 GR	KG	2500	
LOTE 22 - CARNES ESPECIAIS				
22				
22.2	ALCATRA	KG	10	365,00 €
22.3	SECRETOS DE PORCO	KG	10	
22.4	MAMINHA	KG	10	
22.5	PICANHA	KG	10	
LOTE 23 - CARNES DIVERSAS				
23				
23.1	COELHO FRESCO C/ CABEÇA	KG	1000	5.982,50 €
23.2	LEITÃO CONGELADO ATÉ 7 KG	KG	30	
23.3	CABRITO CONGELADO ATÉ 7 KG	KG	20	
23.4	LEITÃO FRESCO ATÉ 7 KG	KG	20	
23.5	CABRITO FRESCO ATÉ 7 KG	KG	20	
LOTE 24 - CHARCUTARIA				
24				
24.1	BANHA (EMB. ATÉ 500 GR)	KG	50	18.932,85 €
24.2	BACON FUMADO EMBALADO EM VÁCUO (METADES)	KG	1500	
24.3	MOURA	KG	70	
24.4	CHOURIÇO DE VINHO	KG	800	
24.5	FIAMBRE DA PÁ (ATÉ 3 KG)	KG	310	
24.6	CANOCOS FUMADOS (EMB. ATÉ 2 KG)	KG	240	
24.7	PRESUNTO S/ OSSO (1/4 PRESUNTO)	KG	75	
24.8	FIAMBRE DA PERNA	KG	2500	
24.9	SALPICAÇÃO	KG	5	
24.10	LINGUIÇA	KG	10	
24.11	ALHEIRA	KG	130	
LOTE 25 - PRODUTOS ULTRACONGELADOS				
25				
25.1	BATATA PRÉ-FRITA PALITOS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	5000	5.773,08 €
25.2	MACEDONIA SEM BATATA (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	



25.3	ERVILHA 9/11MM (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	920	
25.4	CASTANHA S/ CASCA (EMB. APROXIMADAMENTE 1 KG)	KG	85	
25.5	MILHO CALIBRE XXX (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5KG)	KG	492	
25.6	CENOURA BABY (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	
25.7	FEIJÃO-VERDE (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	480	
25.8	COUVE-DE-BRUXELAS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	
LOTE 26 - BATATAS ULTRACONGELADAS PARA FORNO				
26				
26.1	BATATA RODELAS PRÓPRIA PARA IR AO FORNO (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	100	670,00 €
26.2	BATATA CUBOS PEQUENOS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	250	
26.3	BATATA CUBOS GRANDES (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	250	
LOTE 27 - GORDURAS ALIMENTARES				
27				
27.1	AZEITE VIRGEM 5 L, TIPO FINO, ACIDEZ INFERIOR A 1,5.º	LT	4000	18.091,00 €
27.2	OLEO ALIMENTAR 5 L	LT	6000	
27.3	AZEITE VIRGEM/VIRGEM EXTRA 750 ML	UNID.	520	
27.4	AZEITE 250 ML	UNID.	70	
LOTE 28 - FRUTA DIVERSA				
28				
28.1	MAÇA GOLDEN 70/75	KG	4700	27.707,40 €
28.2	MELÃO	KG	1250	
28.3	MORANGO (22 MM)	KG	480	
28.4	PERA ROCHA 65/70	KG	1600	
28.5	KIWI (70 GR)	KG	630	
28.6	MELOA	KG	220	
28.7	BANANA 18/20	KG	3800	
28.8	LARANJA CALIBRE N.º 6	KG	10500	
28.9	TOMATE 70/80	KG	5900	
28.10	TOMATE CEREJA	KG	55	
28.11	LIMÃO	KG	530	
28.12	MELANCIA	KG	370	
28.13	LARANJA N.º 5	KG	4500	
28.14	UVAS PRETAS	KG	460	
28.15	LIMA	KG	10	
LOTE 29 - FRUTA TROPICAL				
29				
29.1	ABACAXI CLASSE 1	KG	1800	2.878,20 €



29.2	PAPAIA CAT. I	KG	200	
29.3	MANGA CAT. I	KG	210	
LOTE 30 - LEGUMINOSAS				
30				
30.1	FEIJÃO BRANCO (EMB. APROXIMADAMENTE 2 KG)	KG	600	2.354,00 €
30.2	FEIJÃO-FRADE (EMB. APROXIMADAMENTE 2 KG)	KG	300	
30.3	FEIJÃO PRETO (EMB. APROXIMADAMENTE 2 KG)	KG	300	
30.4	FEIJÃO VERMELHO (EMB. APROXIMADAMENTE 2 KG)	KG	500	
30.5	GRÃO DE BICO (EMB. APROXIMADAMENTE 2 KG)	KG	300	
LOTE 31 - LEGUMES FRESCOS				
31				
31.1	ALFACE	KG	4800	23.988,74 €
31.2	ALHO FRANCÊS	KG	620	
31.3	PIMENTOS VERDES	KG	1088	
31.4	ESPINAFRE	KG	40	
31.5	COURGETTES	KG	630	
31.6	COUVE ROXA	KG	710	
31.7	ENDIVIAS	KG	9	
31.8	BROCOLOS	KG	830	
31.9	CALDO VERDE	KG	340	
31.10	BERINGELA	KG	700	
31.11	COUVE CORAÇÃO	KG	5200	
31.12	RÚCULA	KG	85	
31.13	SALSA	KG	200	
31.14	COGUMELOS BRANCOS FRESCOS	KG	1620	
31.15	PEPINO	KG	1548	
31.16	COUVE-FLOR	KG	440	
31.17	ABOBORA	KG	1150	
LOTE 32 - RAÍZES E TUBÉRCULOS				
32				
32.1	BATATA CARTÃO	KG	3000	23.959,10 €
32.2	BATATA	KG	38000	
32.3	ALHOS	KG	420	
32.4	BATATA DOCE	KG	110	
32.5	BETERRABA VERMELHA COZIDA	KG	130	
32.6	NABOS	KG	150	
32.7	RABANETES	KG	5	
32.8	CENOURA	KG	10000	



32.9	CEBOLA	KG	7060	
LOTE 33 - FRUTOS SECOS				
33				
33.1	MIOLO DE NOZ (EMB. ATÉ 500 GR)	KG	50	1.829,98 €
33.2	MIOLO AMÊNDOA LAMINADA (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	20	
33.3	AMEIXA SECA SEM CAROÇO (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	50	
33.4	PASSAS DE UVA (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	50	
33.5	MIOLO DE AMÊNDOA SEM PELE (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	3	
33.6	FIGO SECO (EMB. ATÉ 500 GR)	KG	6	
33.7	MIOLO AMÊNDOA GRANULADA (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	10	
33.8	MIOLO AMÊNDOA MOÍDO (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	6	
33.9	MIOLO DE PINHÃO (EMB. ATÉ 250 GR)	KG	25	
LOTE 34 - LACTICÍNIOS				
34				
34.1	QUEIJO FRESCO (180 GR)	UNID.	380	17.655,80 €
34.2	QUEIJO BARRA	KG	1800	
34.3	IOGURTE AROMAS (APROXIMADAMENTE 120 ML)	UNID.	19500	
34.4	IOGURTES LIQUIDOS AROMAS (APROXIMADAMENTE 160 ML)	UNID.	800	
34.5	LEITE ULTRAPASTEURIZADO GORDO (1 LT)	LT	1100	
34.6	LEITE ULTRAPASTEURIZADO MEIO GORDO (1 LT)	LT	13000	
34.7	LEITE ACHOCOLATADO 200 ML	UNID.	4500	
LOTE 35 - QUEIJOS DIVERSOS				
35				
35.1	QUEIJO MOZARELA BOLA	KG	230	6.036,75 €
35.2	QUEIJO RALADO MOZARELA (EMB. ATÉ 2 KG)	KG	850	
35.3	QUEIJO UNIDOSES	UNID.	360	
35.4	QUEIJO AMANTEIGADO	KG	120	
35.5	QUEIJO CORADO C/ COLORAU	KG	50	
35.6	QUEIJO MASCARPONE (250 GR)	UNID.	200	
35.7	QUEIJO BRIE	KG	208	
35.8	QUEIJO CHÉVRE	KG	77	
LOTE 36 - VEGETARIANA				
36				
36.1	TOFU (EMB. APROXIMADAMENTE 350 GR)	UNID.	300	2.018,00 €
36.2	SEITAN (EMB. ATÉ 300 GR)	KG	200	
36.3	SALSICHA VEGETARIANA (EMB. ATÉ 400 GR)	KG	10	



LOTE 37 - SOJA				
37				
37.1	REBENTOS DE SOJA (FRASCO APROXIMADAMENTE 400 GR PL)	UNID.	100	927,80 €
37.2	CHOURIÇO DE SOJA (EMB. APROXIMADAMENTE 200 GR)	UNID.	100	
37.3	FARINHEIRA DE SOJA (EMB. APROXIMADAMENTE 200 GR)	KG	5	
37.4	SOJA GROSSA (EMB. APROXIMADAMENTE 400 GR)	KG	50	
37.5	SOJA FINA (EMB. APROXIMADAMENTE 400 GR)	KG	100	
LOTE 38 - LEITE E NATA DE SOJA				
38				
38.1	BEBIDA DE SOJA (EMB. APROXIMADAMENTE 200 ML)	UNID.	450	1.589,40 €
38.3	BEBIDA DE SOJA (EMB. 1LT)	LT	420	
38.4	CREME DE SOJA (EMB. 1LT)	LT	300	
LOTE 39 - ÁGUA MINERAL				
39				
39.1	ÁGUA COM GÁS COM SABORES DO TIPO OU EQUIVALENTE À FRIZE (GARRAFA DE VIDRO - 0,25 CL)	UNID.	1152	6.809,98 €
39.2	ÁGUA COM GÁS DO TIPO OU EQUIVALENTE À ÁGUA DAS PEDRAS SALGADAS (GARRAFA DE VIDRO - 0,25 CL)	UNID.	1152	
39.3	ÁGUA SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 1,5 L)	UNID.	9504	
39.4	ÁGUA SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 0,33 CL)	UNID.	9000	
39.5	ÁGUA SEM GÁS (GARRAFA DE PLÁSTICO 0,50 L)	UNID.	26500	
39.6	ÁGUA GARRAFA VIDRO 1 LT	UNID.	2500	
LOTE 40 - ÁGUA EMBALAGEM TETRAPACK				
40				
40.1	ÁGUA EMBALAGEM TETRAPACK 500 ML	UNID.	2000	1.860,00 €
40.2	ÁGUA EMBALAGEM TETRAPACK 1000 ML	UNID.	2000	
LOTE 41 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA				
41				
41.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA NORMAL E LIGHT (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	520	2.639,40 €
41.3	DO TIPO OU EQUIVALENTE À COCA-COLA NORMAL E LIGHT (LATA - 0,33 CL)	UNID.	6000	
LOTE 42 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL				
42				
42.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL LARANJA E ANANÁS (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	120	1.910,49 €
42.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUMOL LARANJA E ANANÁS (LATA - 0,33 CL)	UNID.	4650	



LOTE 43 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À SEVEN UP				
43				
43.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À SEVEN UP (LATA - 0,33 CL)	UNID.	1550	617,50 €
43.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE À SEVEN UP (GARRAFA - 0,25 CL)	UNID.	100	
LOTE 44 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE À FANTA				
44				
44.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE À FANTA LARANJA (LATA - 0,33 CL)	UNID.	580	290,00 €
LOTE 45 - REFRIGERANTES DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON				
45				
45.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON VÁRIOS SABORES (GARRAFA - 0,33 CL)	UNID.	300	3.968,65 €
45.2	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO ICE TEA LIPTON VÁRIOS SABORES (LATA - 0,33 CL)	UNID.	9650	
LOTE 46 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO COMPAL				
46				
46.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO COMPAL VÁRIOS SABORES (GARRAFA DE VIDRO 0,20 CL)	UNID.	18000	6.678,00 €
LOTE 47 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SANTAL				
47				
47.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SANTAL VÁRIOS SABORES (TETRA - 0,33 CL)	UNID.	5200	2.392,00 €
LOTE 48 - SUMOS DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUCOL				
48				
48.1	DO TIPO OU EQUIVALENTE AO SUCOL LARANJA (GARRAFA DE 1,5 L)	UNID.	810	599,40 €
LOTE 49 - SUMO CONCENTRADO				
49				
49.1	SUMO CONCENTRADO (VÁRIOS SABORES)	LT	900	2.340,00 €