

## **CONCURSO PÚBLICO**

**Fornecimento contínuo de arroz, sobremesas, rissóis e pastéis, bacalhau seco, produtos de ave de capoeira frescos, carne de suíno, produtos ultracongelados, batatas ultracongeladas para forno e queijos diversos para o ano económico de 2020**

## **CADERNO DE ENCARGOS**

**REF. 09/SAS/19**

**VILA REAL, 2019**

## Índice

<b>I – Clausulas Gerais.....</b>	<b>4</b>
Objeto .....	4
Contrato.....	4
Prazo de execução .....	4
Obrigações principais do adjudicatário .....	5
Conformidade dos bens.....	5
Entrega dos bens objeto do contrato .....	5
Inspeção e testes.....	5
Discrepâncias .....	6
Objeto do dever de sigilo.....	6
Prazo do dever de sigilo .....	6
Preço contratual .....	7
Condições de pagamento .....	7
Sanções.....	7
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 .....	8
Resolução de litígios – Foro competente.....	9
Legislação aplicável .....	9
<b>II – Clausulas Técnicas .....</b>	<b>10</b>

<b>ANEXO I – MERCEARIA (LOTE 1 e 2) .....</b>	<b>10</b>
<b>ANEXO II – RISSÓIS E PASTÉIS BACALHAU (LOTE 3).....</b>	<b>10</b>
<b>ANEXO III – BACALHAU (LOTE 4).....</b>	<b>10</b>
<b>ANEXO IV – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 5).....</b>	<b>11</b>
<b>ANEXO V – CARNE DE SUÍNO (LOTE 6).....</b>	<b>11</b>
<b>ANEXO VI – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (LOTE 7 e 8).....</b>	<b>12</b>
<b>ANEXO VII – LACTICÍNIOS (LOTE 9).....</b>	<b>12</b>
<b>III – MAPA DE QUANTIDADES ESTIMADAS E PREÇO BASE/LOTE .....</b>	<b>13</b>

## I – Clausulas Gerais

### Cláusula 1.<sup>a</sup>

#### 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 arroz, sobremesas, rissóis e pasteis, bacalhau seco, produtos de ave de capoeira frescos, carne de suíno, produtos ultracongelados, batatas ultracongeladas para forno e queijos diversos em fornecimento contínuo para o ano económico de 2020.

### Cláusula 2.<sup>a</sup>

#### 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.<sup>a</sup>

#### 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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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. 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.
3. 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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

##### **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.<sup>a</sup>

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

Cláusula 14.<sup>a</sup>

**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.<sup>a</sup>

**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.<sup>a</sup>

**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.<sup>a</sup>

**Contagem dos prazos**

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

Cláusula 18.<sup>a</sup>

**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.<sup>a</sup>

**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 e 2)

- 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 3)

- 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 4)

- 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 – PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS (LOTE 5)**

- 4.1- Os produtos de aves a fornecer deverão ser da classe A e do tipo "pronto a cozinhar".
- 4.2- 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.
- 4.3.- As carcaças serão entregues no estado fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária “*post mortem*”.
- 4.4. - 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.
- 4.5- 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.
- 4.6- 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.
- 4.7- 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.
- 4.8- O fornecimento a granel deverá ser feito em recipientes plásticos de uso adequado, devidamente limpos e com película plástica a proteger o produto.
- 4.9- Em todas as caixas deverá ser aposto o rótulo onde conste todas as menções legalmente previstas.
- 4.10- O peito de frango deverá ser entregue em embalagens individuais com 1,0 kg.

#### **ANEXO V – CARNE DE SUÍNO (LOTE 6)**

- 5.1- As carnes de suíno deverão ser provenientes de animais novos.
- 5.2- As carnes de suíno deverão ser fornecidas de acordo com as mesmas normas definidas para as carnes de bovino.
- 5.3- As carnes fornecidas frescas deverão ser embaladas a vácuo.
- 5.4- 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.
- 5.5- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- 5.6- As costeletas serão provenientes das regiões lombar e dorsal, sem excesso de gordura.
- 5.7- A pedido das respetivas unidades, as carnes referidas neste Anexo poderão ser requisitadas já cortadas, da forma que for estipulada.
- 5.8- 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 VI – PRODUTOS ULTRACONGELADOS (LOTE 7 e 8)**

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

#### **ANEXO VII – LACTICÍNIOS (LOTE 9)**

- 7.1- O leite ultrapasteurizado de vaca deve ser fornecido em packs de 6x1litro.
- 7.2- O queijo mozarela deverá ter coloração própria e clara e de consistência firme, fornecido em embalagem plástica.
- 7.3- A percentagem de gordura no queijo tipo flamengo em barra deve variar entre 35 e 45%.
- 7.4- 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.
- 7.5- Os iogurtes deverão ser fornecidos com um prazo de validade não inferior a 20 dias, a contar da data do fornecimento.
- 7.6- O leite achocolatado deverá ter, pelo menos, 1,5% de cacau.

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

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	UNIDADES	QUANTIDA DE ESTIMADA	PREÇO BASE POR LOTE
<b>LOTE 1 - MERCEARIA ARROZ</b>				
<b>1</b>				
1.1	ARROZ CAROLINO (EMB. 1 KG)	KG	12000	<b>11.480,00 €</b>
1.2	ARROZ SELVAGEM (EMB. 500 GR)	KG	400	
1.3	ARROZ AGULHA (EMB. 1 KG)	KG	500	
<b>LOTE 2 - MERCEARIA SOBREMESAS</b>				
<b>2</b>				
2.1	GELATINA VÁRIOS SABORES (EMB. 1 KG)	KG	500	<b>5.957,90 €</b>
2.2	MOUSSE CHOCOLATE (EMB. 1 KG)	KG	500	
2.3	CHOCOLATE CULINÁRIA PRETO TABLETE (APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID.	200	
2.4	PUDIM DE CHOCOLATE	KG	200	
2.5	ALETRIA (EMB. 500 GR)	KG	100	
2.6	PUDIM BAUNILHA	KG	200	
2.7	DOCE DE CHILA (EMB. APROXIMADAMENTE 350 GR)	KG	10	
2.8	CHOCOLATE EM PÓ (EMB. 250 GR)	UNID.	400	
2.9	COCO RALADO (EMB. 250 GR)	UNID.	200	
2.10	TABLETE CHOCOLATE CULINÁRIA BRANCO (APROXIMADAMENTE 250 GR)	UNID.	200	
<b>LOTE 3 - RISSOIS E PASTEIS</b>				
<b>3</b>				
3.1	RISSOL DE CARNE	UNID.	1000	<b>505,00 €</b>
3.2	RISSOL DE CAMARÃO	UNID.	500	
3.3	RISSOL DE PEIXE	UNID.	500	
3.4	PASTEL DE BACALHAU	UNID.	1500	
<b>LOTE 4 - BACALHAU SECO</b>				
<b>4</b>				
4.1	BACALHAU CORRENTE	KG	1000	<b>16.906,50 €</b>
4.2	BACALHAU ESPECIAL	KG	700	
4.3	BACALHAU DESFIADO	KG	400	
<b>LOTE 5 - PRODUTOS DE AVE DE CAPOEIRA FRESCOS</b>				
<b>5</b>				
5.1	FRANGO FRESCO (1,2 A 1,5 KG)	KG	8500	<b>38.294,00 €</b>



5.2	PERU BIFE ATÉ 1 KG A VÁCUO	KG	3500	
5.3	PERÚ FÊMEA INTEIRO 4 - 5 KG A GRANEL	KG	1500	
5.4	PEITO DE FRANGO A VÁCUO	KG	600	
<b>LOTE 6 - CARNE DE SUÍNO</b>				
<b>6</b>				
6.1	COSTELETAS PORCO PARTIDAS 150-170 GR FRESCAS	KG	2000	<b>62.215,60 €</b>
6.2	ENTRECOSTO ALTO S/ COURO FRESCO	KG	3500	
6.3	LOMBO FRESCO, S/ OSSO E S/ GORDURA (5 KG)	KG	4500	
6.4	ORELHA	KG	300	
6.5	CHISPE	KG	300	
6.6	ENTREMEADA PORCO INTEIRO	KG	300	
6.7	SALSICHA FRESCA	KG	10	
6.8	PERNA FRESCA, S/ OSSO E S/ GORDURA (5 KG)	KG	1800	
6.9	COSTELETAS PORCO PARTIDAS CONGELADAS 150-170 GR	KG	2500	
<b>LOTE 7 - PRODUTOS ULTRACONGELADOS</b>				
<b>7</b>				
7.1	BATATA PRÉ-FRITA PALITOS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	5000	<b>7.448,12 €</b>
7.2	MACEDONIA SEM BATATA (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	
7.3	ERVILHA 9/11MM (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	920	
7.4	CASTANHA S/ CASCA (EMB. APROXIMADAMENTE 1 KG)	KG	85	
7.5	MILHO CALIBRE XXX (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5KG)	KG	492	
7.6	CENOURA BABY (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	
7.7	FEIJÃO-VERDE (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	480	
7.8	COUVE-DE-BRUXELAS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	20	
<b>LOTE 8 - BATATAS ULTRACONGELADAS PARA FORNO</b>				
<b>8</b>				
8.1	BATATA RODELAS PRÓPRIA PARA IR AO FORNO (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	100	<b>1.142,00 €</b>
8.2	BATATA CUBOS PEQUENOS (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	250	
8.3	BATATA CUBOS GRANDES (EMB. APROXIMADAMENTE 2,5 KG)	KG	250	
<b>LOTE 9 - QUEIJOS DIVERSOS</b>				
<b>9</b>				
9.1	QUEIJO MOZARELA BOLA	KG	230	<b>10.199,30 €</b>
9.2	QUEIJO RALADO MOZARELA (EMB. ATÉ 2 KG)	KG	850	
9.3	QUEIJO UNIDOSES	UNID.	360	
9.4	QUEIJO AMANTEIGADO	KG	120	
9.5	QUEIJO CORADO C/ COLORAU	KG	50	
9.6	QUEIJO MASCARPONE (250 GR)	UNID.	200	



9.7	QUEIJO BRIE	KG	208	
9.8	QUEIJO CHÉVRE	KG	77	