



Handwritten signature or mark in blue ink.

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Aquisição Bens Alimentícios para as cantinas escolares do Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o ano letivo 2024/2025

CONCURSO PÚBLICO

com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 26/DECD/2024



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **aquisição de bens alimentícios para as cantinas escolares do Agrupamento de Escolas do Concelho de Valpaços para o ano letivo 2024/2025**, na modalidade de fornecimento contínuo.
2. O presente procedimento inclui, nos termos do disposto no artigo 46.º-A do Código dos Contratos Públicos (CCP) os seguintes lotes:
 - Lote 1 – Mercearia;
 - Lote 2 - Congelados;
 - Lote 3 – Frutas e Legumes;
 - Lote 4– Carnes;
 - Lote 5 – Pão;
3. O objeto do Contrato a celebrar encontra-se classificado, de acordo com o vocabulário comum para os Contratos Públicos (CPV), aprovado como anexo ao Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, com o seguinte código:

- CPV: 15800000-6- Produtos alimentares diversos

Artigo 2.º

Contrato

- 1 - O Contrato a celebrar por cada Lote será reduzido a escrito e é composto pelo respetivo clausulado e seus anexos.
- 2 - 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 tais 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;



ll

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

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.

Artigo 3.º

Prazo

1 - O prazo previsto de execução é de fornecimento contínuo **até ao final do ano letivo 2024/2025**, sem prejuízo das obrigações acessórias, contratuais e legais que devam perdurar para além da cessação do mesmo.

2 - A data de início será a 2 de setembro 2024 até 31 de julho de 2025, totalizando 11 (onze) meses.

3 - O fornecimento dos bens objeto do contrato deverá ser contínuo, sujeito a entregas parcelares requeridas pela entidade adjudicante com uma antecedência de pelo menos 48 horas relativamente à data da entrega efetiva.

4 - A encomenda pode ser antecedida de um contato telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda.

Artigo 4.º

Preço Base e Contratual

1. O preço base, de acordo com o previsto no artigo 47.º do CCP, entendido como o preço máximo que o Município se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do Contrato, é de **509.556,41 €** (quinhentos e nove mil, quinhentos e cinquenta e seis euros, quarenta e um cêntimos), correspondente ao somatório dos preços base de todos os lotes, para o período previsto de 11 (onze) meses, sendo todos os valores acrescidos do IVA à taxa legal em vigor:

- Lote 1 – Mercearia: 87.562,88 €;
- Lote 2 – Congelados: 160.209,08 €;
- Lote 3 – Frutas e Legumes: 154.283,25 €;
- Lote 4 – Carnes: 90.501,20 €;
- Lote 5 – Pão: 17.000,00 €.

22



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

2. O preço contratual, de acordo com o previsto no artigo 97.º do CCP, entendido como o preço que a Entidade Adjudicante pagará pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do Contrato, será fixado de acordo com a(s) proposta(s) adjudicada(s).
3. O preço referido no número anterior, definido pela(s) proposta(s) adjudicada(s) no âmbito do presente procedimento, deve incluir todos os licenciamentos, direitos, custos, encargos e despesas inerentes à execução do objeto do Contrato, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante compreendendo, nomeadamente, se aplicável, os relativos a alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e outros encargos legalmente devidos.
4. Nos termos do art.º 46.º-A do CCP, o presente procedimento será adjudicado por Lotes.

TÍTULO II

Obrigações contratuais

Artigo 5.º

Obrigações Principais do Adjudicatário

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no 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 de **forma exata e pontual**;
- b) Obrigação de manter os preços unitários apresentados para o ano letivo 2024/2025, mesmo sendo ultrapassadas as quantidades estimadas definidas no mapa de quantidades, num máximo de 20%;
- c) Obrigação de continuidade de fabrico e/ou fornecimento.

2 - O Adjudicatário fica obrigado a manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de aquisição, bem como a situação contributiva regularizada perante a Autoridade Tributária e perante a Segurança Social.

3 - O Adjudicatário fica obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo, de acordo com o previsto no Contrato.

4 - A deteção de situações anómalas no âmbito da prestação de serviços obriga à sua



PC

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

comunicação imediata ao Município, sendo o Adjudicatário responsabilizado pelas consequências da sua não comunicação imediata.

5 - O Adjudicatário é responsável pela qualidade técnica, funcional e operacional dos bens, bem como pelo cumprimento do enquadramento legal aplicável a cada situação, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos causados por incumprimento, incluindo por eventuais perdas de garantia dos bens/serviços abrangidos.

6 - O Adjudicatário fica vinculado, nomeadamente, às seguintes obrigações:

- a) Entrega dos bens identificados na sua proposta, nos locais indicados pelo Município, em conformidade com o estipulado nas peças oficiais do procedimento;
- b) Comunicação à Entidade Adjudicante, se aplicável, a nomeação do Gestor de Cliente responsável pelo Contrato celebrado e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- c) Responsabilização pelos danos causados diretamente à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;
- d) Comunicação antecipada à Entidade Adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, dos factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou reparar o incumprimento em prazo razoável;
- e) Comunicação de qualquer facto que ocorra durante a execução do Contrato e que determine alterações com relevância para a prestação objeto do mesmo, designadamente, à denominação social do Adjudicatário, aos seus representantes legais, forma de obrigar, situações jurídica ou comercial, bem como às respetivas moradas e contatos indicados no Contrato e/ou fixados;
- f) Emissão da fatura após o vencimento da obrigação titulada pela mesma e respetiva entrega na morada indicada na nota de encomenda, bem como emissão de relatórios de faturação, se solicitados, que permitam à Entidade Adjudicante monitorizar o contrato celebrado;
- g) Prestação dos esclarecimentos necessários relativamente aos valores indicados na fatura, bem como emissão de nova fatura corrigida ou equivalente, se for o caso;
- h) Respeito pelas normas europeias e portuguesas, especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

7 - O Adjudicatário constitui-se, ainda, na obrigação de zelar para que o tempo de resposta a todas as matérias/questões colocadas pela Entidade Adjudicante não o prazo determinado pela mesma.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

8 - O Adjudicatário fica vinculado a assegurar o cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP, no que respeita à relação jurídico-laboral dos trabalhadores afetos à prestação de serviços objeto do presente contrato.

Artigo 6.º

Conformidade e operacionalidade dos bens

- 1 – O adjudicatário obriga-se a entregar ao Município de Valpaços os bens objeto de contrato com as características, especificações e requisitos, previstos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos e que dele fazem parte integrante.
- 2 – Os bens que constituem objeto de contrato a celebrar 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 respetivas, no que respeita à conformidade dos bens, com o contrato.
- 4 – O adjudicatário é responsável perante o Município de Valpaços, por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato, que se verifiquem no momento em que os mesmos lhe são entregues.

Artigo 7.º

Local da entrega dos bens objeto do contrato

- 1 – Os bens objeto do contrato devem ser entregues, conforme o estipulado no artigo 24.º, no Centro Escolar de Valpaços, Escola Secundária de Valpaços, Escola EB2,3 Júlio do Carvalho, Escola EB2,3 José dos Anjos em Carrazedo de Montenegro, Escola Professor José Ribeirinha Machado em Vilarandelo, ou nas instalações das Piscinas Municipais de Valpaços, não sendo devidos custos de transporte.
- 2 – Os fornecimentos serão efetuados com base em requisições feitas via telefone, email ou por outro meio de comunicação, apresentadas com a devida antecedência.
- 3 – O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens em objeto do contrato, todos os documentos, em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.

Artigo 8.º

Inspeção e testes

- 1 – Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o Município de Valpaços, por si ou através de terceiro por ele designado, procede à inspeção quantitativa e qualitativa dos



ll

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

mesmo, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas nos anexos ao Presente Caderno de Encargos e se reúnam as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, sem prejuízo dos 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, para além dos mencionados nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, os respetivos custos são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 9.º

Discrepâncias

1 – No caso de os bens entregues não satisfazerem os requisitos e exigências legais, ou no caso de se verificarem discrepâncias relativamente às definições constantes das Especificações Técnicas e anexos ao presente Caderno de Encargos deve o Município de Valpaços informar, por escrito, o adjudicatário.

2 – No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo que lhe for determinado pelo Município Valpaços, 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, o Município efetua novo procedimento destinado à substituição dos bens, nos termos dos n.ºs 2 e 3 dos art.º 325 do Código dos Contratos Públicos aplicando aos adjudicatários faltosos as penalidades definidas no artigo 16.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 10.º

Garantia

Os bens entregues, terão prazo de garantia fixado pelo concorrente que, em caso de desconformidade, se obriga à sua substituição no prazo determinado pelo Município de Valpaços suportando todos os acréscimos de encargos associados e sem prejuízo da aplicação das restantes penalidades previstas no art.º 16.º do presente Caderno de Encargos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 11.º

Garantia de continuidade de fornecimento

O adjudicatário deve **assegurar a continuidade do fornecimento** dos bens de consumo que integram o objeto do contrato, **durante o período de tempo definido** no artigo 3.º do presente Caderno de Encargos.

Artigo 12.º

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Artigo 13.º

Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pela Câmara Municipal de Valpaços, nos termos das condições de pagamento propostas, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal de Valpaços das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2 - Os pagamentos associados à aquisição dos bens inerentes ao presente contrato serão efetuados após entrega faseada dos mesmos, faturação e respetiva validação até ao limite do valor contratual.

3 - Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Valpaços, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

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

Artigo 14.º

Cessação

O Contrato cessará nas seguintes situações:

- a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
- b) Caducidade ou resolução;
- c) Demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostos pelos organismos oficiais competentes;
- d) Por acordo entre as partes.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 15.º

Resolução do Contrato

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

2 - Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens ou falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 5 dias úteis.

3 - Se for adjudicado mais do que um lote a um fornecedor a rescisão do contrato por incumprimento culposo relativa a um lote não implicará a rescisão do contrato relativamente a todos os lotes.

Artigo 16.º

Penalidades

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, nos seguintes termos:

Penalidades	Valores
Não cumprimento dos prazos (dia e hora) acordados para cada uma das entregas de bens alimentares encomendados; De acordo com o artigo 26.º do Caderno de Encargos.	250,00 € cada ocorrência
Quantidade em falta e/ou em incumprimento com a designação dos bens alimentares constantes da descrição de cada lote.	Preço unitário do bem alimentar x n.º ou quantidade de bens alimentares em falta
Qualidade dos bens entregues em incumprimento, não estando de acordo com a ficha técnica do produto constante na proposta;	250,00 € cada ocorrência

2 - As anomalias verificadas serão enviadas pelo gestor de contrato via email. Caso se verifique a reincidência da anomalia será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros).



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

3 - Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

4 - A cobrança das eventuais sanções em que o fornecedor incorra será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por acerto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.

5 - As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

6 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, as entidades adquirentes podem resolver os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso do fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

7 - O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.

Artigo 17.º

Casos fortuitos ou de força maior

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

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

Artigo 18.º

Revisão de preços

1. O preço contratual é fixo e não está sujeito a qualquer revisão de preços,

2. Não haverá lugar a adiantamentos no âmbito da execução do Contrato.

Artigo 19.º

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da apresentação da proposta e da celebração do contrato escrito, são da responsabilidade do adjudicatário.



JK

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 20.ª

Gestor do Contrato

1. A Entidade Adjudicante designa como “Gestor do Contrato”, nos termos e para os efeitos do previsto no artigo 290.º-A do CCP, o Dr. Francisco José Fernandes Lavrador, Diretor do Departamento de Finanças e Património.
2. Sem prejuízo do previsto no CCP, compete ao Gestor do Contrato monitorizar a execução do mesmo e comunicar ao Adjudicatário desvios, defeitos ou outras anomalias na respetiva execução, propondo as medidas corretivas que, em cada caso, se revelarem adequadas.
3. Após a avaliação da documentação apresentada com a proposta ou ainda por consulta aos relatórios de progresso que forem sendo apresentados/aprovados durante a execução do Contrato, a Entidade Adjudicante poderá efetuar vistorias para verificar se o objeto contratual refletido na proposta adjudicada está a ser cumprido.

Artigo 21.º

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Mirandela.

Artigo 22.º

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato o caderno de encargos, o programa de procedimento e a proposta do adjudicatário.
2. Em caso de dúvidas prevalece o exposto no artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 23.º

Omissões

Caberá à Câmara Municipal interpretar a parte não especialmente prevista no presente Caderno de Encargos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

PARTE II Especificações Técnicas

TÍTULO I NORMAS DE FORNECIMENTO

Artigo 24.º

O adjudicatário obriga-se a entregar os bens adjudicados, por sua conta e risco, de acordo com os respetivos pedidos de entrega e assegurando o seu transporte, nos locais que o Município venha a indicar na nota de encomenda, designadamente em Centro Escolar de Valpaços, Escola Secundária de Valpaços, Escola EB 2,3 Júlio do Carvalhal em Valpaços e Escola EB 2,3 José dos Anjos em Carrazedo de Montenegro, Escola Professor José Ribeirinha Machado em Vilarandelo, ou nas instalações das Piscinas Municipais de Valpaços.

Artigo 25.º

As operações de entrega de bens ao Município de Valpaços, deverão discriminar devidamente o artigo apresentado, o seu preço unitário e o valor global da entrega, de acordo com o Caderno de Encargos, respeitando **rigorosamente as especificações dos bens colocados a concurso**, definidos nos Anexos do presente Caderno de Encargos.

Artigo 26.º

- 1 - As encomendas serão efetuadas no **mínimo 48 horas** antes da sua entrega.
- 2 - **Mercearia, Congelados e Frutas e Legumes**, as entregas serão efetuadas **todas as segundas-feiras e quartas-feiras, entre as 8:30 horas e as 10 horas**, impreterivelmente, conforme pedidos feitos ao fornecedor.
- 3 - **O pão e as Carnes** terão de ser entregues **diariamente entre as 8h30 e as 10h00**, impreterivelmente, conforme pedidos feitos ao fornecedor.
- 4 - O adjudicatário compromete-se a fazer a entrega dos bens que lhe venham a ser solicitados dentro dos prazos estipulados no presente Caderno de Encargos.
- 5 - Se a entidade adjudicante não respeitar o prazo de mencionado no número anterior, o fornecedor realizará os melhores esforços para satisfazer o pedido



ll

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 27.º

A prática de irregularidades no e durante o fornecimento, nomeadamente a recusa deste, por incumprimento dos requisitos técnicos específicos dos bens colocados a concurso, implica a aplicação ao cocontratante faltoso das penalidades constantes do Artigo 16.º da Parte I do presente Caderno de Encargos.

Artigo 28.º

Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, em caso de rejeição dos bens, o adjudicatário poderá solicitar a respetiva justificação por escrito, para efeitos de instrução da reclamação ao órgão competente do Município de Valpaços.

Artigo 29.º

Também sem prejuízo do cumprimento das disposições gerais relativas aos bens impróprios para consumo, a devolução dos produtos que se apresentem em mau estado ou fora das condições estipuladas na lei e no presente Caderno de Encargos e seus anexos, será feita por conta e risco do adjudicatário.

TÍTULO II

REQUISITOS GERAIS TÉCNICOS, DE HIGIENE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Artigo 30.º

Os requisitos técnicos e específicos dos bens colocados a concurso são os que constam dos anexos ao presente Caderno de Encargos e que do mesmo fazem parte integrante.

Artigo 31.º

- 1 - No caso das carnes frescas, fornecidas em carcaça ou após desmancha, o documento de acompanhamento deverá conter a data de abate referente às respetivas carcaças.
- 2 - Na data de receção pelo Município, todos os **produtos congelados** devem apresentar uma **validade mínima de 6 meses**.

Artigo 32.º

Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais relativas aos bens impróprios para consumo, o Município reserva-se o direito de recusar qualquer bem alimentar que não respeite, quer os requisitos gerais e legais de frescura, genuinidade, qualidade e higiene,



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

quer os requisitos especificados para cada produto no presente Caderno de Encargos e respetivos anexos.

Artigo 33.º

Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes.

Artigo 34.º

No sentido de permitir averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo os serviços recusar produtos alimentares que por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem.

Artigo 35.º

Relativamente aos adjudicatários de bens alimentares que não tenham nos seus estabelecimentos, sistemas de autocontrolo, em matéria de segurança alimentar, nomeadamente o sistema "HACCP", o Município poderá solicitar os boletins analíticos que permitam comprovar a higiene, a qualidade e a salubridade desses bens.

Artigo 36.º

1. Desde a receção até à preparação final dos bens alimentares, o Município procederá ou mandará proceder ao controlo que entenderem por necessário para averiguação da sua qualidade.
2. Se o resultado do controlo efetuado não obedecer aos requisitos legais e aos determinados no presente Caderno de Encargos, o custo das amostras e das análises efetuadas será suportado pelo respetivo cocontratante.

Artigo 37.º

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



Handwritten signature in blue ink.

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

Artigo 38.º

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

Artigo 39.º

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

Artigo 40.º

A legislação aplicada ao fornecimento dos bens alimentícios, regras de higiene dos produtos alimentares, transporte, temperaturas de transporte e outras aplicadas deverão ser as seguintes:

- 1 - A higiene dos géneros alimentícios e higiene dos géneros alimentícios de origem animal deverão obedecer na íntegra ao **Decreto-Lei n.º 223/2008**, de 18 de novembro e ao **Regulamento (CE) n.º 1020/2008**, da comissão, de 17 de outubro (Anexo II e III).
- 2 - As condições técnicas e higiénicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos deverá cumprir o disposto no **Decreto-Lei n.º 207/2008**, de 23 de outubro, na sua versão mais atualizada pelo DL n.º 9/2021, de 29 de janeiro.
- 3 - Os materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, nomeadamente a carne deverão ser os estipulados no **Decreto-Lei n.º 29/2009**, de 2 de fevereiro, na sua redação mais atualizada pelo DL n.º 55/2011, de 14 de abril.
- 4 - Dar-se-á preferência à carne de bovinos nascidos, criados, abatidos e desmanchados em Portugal, a qual deverá respeitar a rotulagem estabelecida no **Despacho n.º 10818/2001**, de 23 de maio (DR n.º 119, II Série), sem prejuízo de outras medidas nacionais que irão ser adotadas nesta matéria.
- 5 - Todas as peças fornecidas deverão ser identificadas e rotuladas conforme a legislação em vigor, quer se trate de carne fresca, refrigerada e congelada. As peças que possam causar dúvidas no ato do fornecimento poderão ser recusadas sem prejuízo do Município de Valpaços.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

6 - Os preparados de carne deverão obedecer ao estipulado no **Decreto-Lei n.º 147/2006**, de 31 de julho, na versão atual constante no DL n.º 9/2021, de 29 de janeiro.

7 - Toda a carne de bovino e produtos à base de carne de bovino de origem não Portuguesa terão de apresentar rotulagem de acordo com o **Regulamento (CE) n.º 1760/2000** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de julho, sem prejuízo de outras alterações que possam ocorrer nesta matéria.

8 - Os rótulos de carnes importadas de países terceiros devem no mínimo indicar as menções: “origem: não CE” e “local de abate”.

9 - As firmas / Empresas concorrentes deverão apresentar um documento certificativo, emitido pelas entidades competentes, em como têm instalado ou em fase de instalação, um processo de autocontrolo imposto pelas normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, conforme o exposto no **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho.

Paços do Concelho de Valpaços, 20 de Julho de 2024.

O Presidente da Câmara Municipal de Valpaços

António Joaquim de Medeiros



Handwritten signature in blue ink.

CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

ANEXO III – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS LOTES



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 1 – MERCEARIA

- Os produtos deverão ser fornecidos nas embalagens de origem que os proteja contrafatores que possam afetar a sua qualidade de higiene. Embalagens rotas ou em mau estado obrigam à recusa do produto.
- O arroz deverá apresentar grão uniforme e sem impurezas.
- O sal deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e ser incolor em solução aquosa a 10%. Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas e fornecido em embalagens de plásticos com o peso de 1kg devidamente identificadas com a marca.
- O vinagre a fornecer deverá ser resultante da fermentação do vinho branco. Deverá apresentar-se límpido, com cheiro, cor e sabor próprios, com respeito pelas características legais. Em garrafas plásticas de tara perdida, indicando os ingredientes, grau de acidez e outros requisitos, conforme legislação em vigor.
- **O óleo** deve ser de origem vegetal e será fornecido em embalagens de com as caraterísticas legais de **3 L**.
- O enlatamento será em embalagens de *folha flandres*, herméticas, de formato cilíndrico e litografadas com a indicação do peso bruto, nome do fabricante, data de enlatamento e de validade. Bem como, qualquer anomalia de natureza de higieno-sanitária ou de outra natureza que justifique a devolução de uma embalagem origina a devolução do respetivo lote.
- **Os iogurtes** deverão ser fornecidos com um prazo de **validade** não inferior a **20 dias**, a contar da data do fornecimento, assim como as gelatinas, o leite creme e as mousses de chocolate.
- A percentagem de gordura do queijo deve variar ente 35 e 45%. Serão rejeitados os queijos, cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificações, alterações, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.
- Os ovos a fornecer deverão ser frescos e ter a qualidade da categoria A, tamanho L (63 a 73 g). Todos os ovos terão de ter uma marcação individual, como é obrigatório a partir de janeiro de 2004 de forma a garantir a rastreabilidade.
- **O puré de batata em farinha com leite**, preparado desidratado para puré de batata com leite, em embalagens mínimas de 4 kg, sob pena de exclusão o não cumprimento do tipo de embalagem.
- Atum em posta em óleo, em saco de 1 Kg.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

LOTE 2 – CONGELADOS

PEIXES E MARISCOS:

- Os peixes congelados não devem revelar sinais de recongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- Os peixes, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultrarrápido e revelar uma preparação cuidadosa – descamação, corte das barbatanas e evisceração completa e corresponder a espécies de 1ª categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.
- O bacalhau deverá ser de Cat. I, tipo crescido - 1500 a 2000 g, fornecido em embalagens devidamente seladas e rotuladas, indicando os tipos comerciais e as denominações comerciais da espécie.
- 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.
- Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas por alvará à congelação do peixe e dispor de câmaras de congelação próprias.

CARNE:

- A carne não deve revelar sinais de recongelação, desidratação, oxidação, manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%, serão fornecidos:
 - Panados de frango, o seu peso unitário deverá ser de 90 a 100g.
 - Hambúrgues e Almondegas de aves, com peso unitário de 70 a 80g e 25 a 35g respetivamente.
- 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.
- Só poderão ser fornecedoras as firmas devidamente autorizadas por alvará à congelação de vegetais, e dispor, de câmaras de congelação próprias.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

VEGETAIS:

- Os vegetais congelados não devem revelar sinais de recongelamento, desidratação, oxidação, ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade traduzida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.
- 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.

GELADOS:

- Os gelados a fornecer serão do tipo individuais.
- Os gelados não devem revelar sinais de recongelamento, ou de qualquer outra natureza.
- Qualquer alteração verificada, o 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.

LOTE 3 – FRUTAS E LEGUMES

Os legumes devem apresentar-se:

- Inteiros, limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis. Com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos.
- Os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo serão devolvidos.
- As batatas deverão ser de boa qualidade, não deverá ter mais de 5% de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, greladas, moles, com nódoas negras interiores e podres. Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou que se verifique mais de 5% de batatas cujo diâmetro seja inferior a 5 cm e excesso de humidade dos tubérculos. As embalagens deverão ser de malha, de tecido artificial, do tipo aprovado artificialmente de peso não superior a 20 kg.
- As cebolas deverão apresentar-se sem os bolbos grelados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10% do peso total. Em sacos de rede de peso não superior a 15 kg.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

As frutas devem apresentar-se:

- De boa qualidade, não deve apresentar tamanho irregular (tamanho muito desigual), desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmam ao fruto aspeto desagradável.

LOTE 4 - CARNES

CARNE DE VITELA

- As carnes vitela deverão ser frescas e apresentar-se de cor vermelha, com aspeto granuloso ao corte, isentas de sebo e apanevores excessivas.
- 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.
- As carnes devem ser fornecidas de acordo com as normas comunitárias para o sector, no que respeita à embalagem, transporte e demais condições higino-sanitárias.
- Os registos de temperatura do transporte deverão ser apresentados sempre que solicitado.
- Só serão admitidos como fornecedores as firmas / empresas abrangidas pela Regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos, devendo as salas de desmancha estar aprovadas para o efeito. Dá-se preferência a empresas com o sistema de autocontrolo implementado ou em fase de implementação.
- 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.
- 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 embalamento e transporte.

CARNE DE SUÍNO

- Os lombos devem apresentar-se limpos de gordura, couro e osso, enxutos e com carimbo de salubridade.
- As costeletas serão provenientes apenas das regiões lombar e dorsal, totalmente isentas de gordura.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

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

CARNES BRANCAS

- Os frangos e perus deverão ser do tipo “pronto a cozinhar” e devem apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras.

- As carcaças serão entregues no estado de fresco e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspeção sanitária.

- Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas de pele, cortes, deformações, fraturas, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou improprias para consumo.

- Constituem 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.

- As carcaças que revelem, no decorrer da preparação ou mesmo na sua confeção, cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação por congelação, serão devolvidas, seja qual foi o seu estado de preparação culinária.

PRODUTOS DE CHARCUTARIA

- O bacon deverá ser entremeado, de coloração branco marfim ou branco rosado, superfície lustrosa, consistência firme e com cheiro característico.

- Deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, limpas e convenientemente protegidas de poeiras.

- O queijo e o fiambre deverão ser entregues fatiados.

LOTE 5 – PÃO

- O pão deve ser cozido no dia da entrega.

- Deve-se transportar o pão acondicionado em recipientes limpos e secos que não alterem o seu cheiro, cor e sabor e nunca em sacos de farinha.

- Só serão admitidos como fornecedores as firmas / empresas abrangidas pela Regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos.



CONTRIBUINTE N.º 506 874 320

ANEXO IV – MAPAS DE QUANTIDADES

As quantidades indicadas devem ser consideradas como meros indicadores de previsão, baseados no histórico da atividade municipal, não garantindo o Município de Valpaços que sejam adquiridas todas as quantidades indicadas



MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

12

LOTE I - MERCEARIA			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - MERCEARIA FINA			
1.1	ARROZ AGULHA EXTRA LONGO BRANQUEADO (emb. de 1 kg)	2800	un
1.2	ARROZ VAPORIZADO (emb. de 1 kg)	900	un
1.3	MASSA COTOVELINHOS (emb. de 500 g)	1500	un
1.4	MASSA ESPARGUETE (emb. de 500g)	1300	un
1.5	MASSA ESPIRAL (emb. de 500 g)	1600	un
1.6	MASSA FUSILI TRICOLOR (emb. de 500 g)	1500	un
1.7	MASSA MACARRONETE Grande (emb. de 500 g)	1200	un
1.8	MASSA PEVIDE (emb. de 250 g)	300	un
1.9	MASSA LASANHA COM OVO (emb. de 5 kg)	65	un
1.10	MASSA SEM GLÚTEN (emb. 400g a 500 g)	20	Kg
1.11	PURÉ DE BATATA COM LEITE - Preparado para puré tipo farinha para confeccionar com água (emb. de 4 kg)	90	un
1.12	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO T.65 (emb. de 1 kg)	100	un
1.13	FERMENTO EM PÓ (lata de 150g)	25	un
1.14	VINAGRE DE VINHO BRANCO (emb. de 0,75 L a 1 L)	680	L
1.15	AÇÚCAR REFINADO BRANCO (emb. de 1 kg)	120	un
1.16	CHOCOLATE EM PÓ (emb. de 1 kg)	15	un
1.17	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (embalagem 24 uni x 0,5L)	200	un
1.18	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS (garrafão de 5 L)	4000	un
1.19	SUMOS INDIVIDUAIS DE SABOR VARIADO em pacotes de 200 ml, em embalagens de tara perdida com palhinha acoplada	1500	un
CAPITULO II - ESPECIARIAS			
2.1	AÇAFRÃO	8	kg
2.2	ALECRIM	5	kg
2.3	ALHO EM PÓ	80	kg
2.4	CALDO DE GALINHA em cubos de 10g (embalagens de 8, 12, 24 e 48 cubos) mas deverá indicar o preço por cubo.	360	un
2.5	ERVAS PROVENCE	10	kg
2.6	LOURO EM FOLHA	10	kg
2.7	ÓREGÃOS EM FOLHA	20	kg

2.8	PIMENTA BRANCA (emb. de 1 kg)	10	uni
2.9	PIMENTÃO DOCE (pimento seco moído) (emb. de 1 kg)	60	uni
2.10	SAL MARINHO GROSSO (emb. de 1 kg)	500	uni
2.11	SAL MESA FINO (emb. de 250 g)	60	uni
2.12	TEMPERO DE SUMO DE LIMÃO (emb. de 200 a 500 ml)	100	L
2.13	TOMILHO (emb. De 250g a 400 g)	8	kg
CAPITULO III - ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS			
3.1	MARGARINA CULINÁRIA 100% VEGETAL com 59 a 69% de gordura	120	kg
3.2	CREME VEGETAL PARA BARRAR sabor a Manteiga, com teor de gordura 50% (emb. de 400g, 500g e 1Kg)	160	kg
3.3	ÓLEO ALIMENTAR 100% VEGETAL (garrafão de 3 L)	300	uni
CAPITULO IV - PRODUTOS ENLATADOS E CONSERVAS			
4.1	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL em bolsa de 1 kg	700	uni
4.2	ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL (lata de 120 g (peso líquido))	80	uni
4.3	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 790 g)	100	uni
4.4	COGUMELOS LAMINADOS (lata de 2,5 kg)	150	uni
4.5	FEIJÃO BRANCO (lata de 820 g)	300	uni
4.6	FEIJÃO BRANCO (lata de 2,5 kg)	400	uni
4.7	FEIJÃO VERMELHO (lata de 820g)	250	uni
4.8	FEIJÃO VERMELHO (lata de 2,50 kg)	100	uni
4.9	GRÃO DE BICO (lata de 820g)	300	uni
4.10	GRÃO DE BICO (lata de 2,50 kg)	100	uni
4.11	GRANULADO DE SOJA FINA (emb. de 400g)	20	uni
4.12	LENTILHAS COZIDAS (emb. de 570g)	100	uni
4.13	MILHO DOCE (lata de 300 g)	220	uni
4.14	MILHO DOCE (lata de 2,50 kg)	200	uni
4.15	POLPA DE TOMATE (frasco de 1 kg)	600	uni
4.16	TOMATE PELADO INTEIRO (lata de 780 g)	400	uni
CAPITULO V - PRODUTOS REFRIGERADOS			
5.1	IOGURTE DE AROMAS SORTIDOS (emb. de 120g a 125g)	10000	uni
5.2	MOLHO BECHAMEL COM MATÉRIA GORDA INFERIOR A 10% (emb. de 1 L)	650	uni
5.3	NATAS UHT COM 35% DE MATÉRIA GORDA (emb. de 1 L)	100	un
5.4	QUEIJO MOZZARELA RALADO (emb. de 1 kg)	250	kg
5.5	SEITAN	5	kg
CAPITULO VI - DIVERSOS			
6.1	OVOS CAT. A CLASSE L (emb. de 1 dúzia)	3000	uni

6.2	GELATINA PRONTA VÁRIOS SABORES, dose individual (emb. de 100 g)	7000	uni
6.3	LEITE CREME PRONTO, dose individual (emb. de 100 g)	7000	uni
6.4	MOUSSE DE CHOCOLATE PRONTA, dose individual (emb. de 60 g)	7000	uni
CAPITULO VII - OUTROS			
7.1	ROLO DE PELICULA ADERENTE PARA USO ALIMENTAR (45 CM x 1500 M)	15	uni
7.2	ROLO DE PAPEL VEGETAL DE 41 GR PARA COZINHA (100 M)	15	uni
7.3	ROLO DE FOLHA DE ALUMÍNIO (40 CM x 200 M)	15	uni

Handwritten mark

**MUNICÍPIO DE VALPAÇOS****LOTE II - CONGELADOS**

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - PEIXE			
1.1	BARRINHAS DE PESCADA PANADA para forno (peso unitário de 25 a 30 g)	1 000,00	kg
1.2	BACALHAU DEMOLHADO DESFIADO	1 500,00	kg
1.3	FILETES DE PESCADA PANADOS para forno (peso unitário de 90 a 100 g)	1 200,00	kg
1.4	FILETES DE RED FISH 100/150G	1 200,00	kg
1.5	LOMBINHOS DE PESCADA 110 e 130 grama.	900,00	kg
1.6	LOMBINHOS DE SALMÃO 150 a 350 g / peça	2 000,00	kg
1.7	MARUCA	1 500,00	kg
1.8	MEDALHÕES REDONDOS DE PESCADA, com espessura mínima 2 cm +/- 0,2	900,00	kg
1.9	MIOLO DE CAMARÃO (calibre 50/70)	200,00	kg
1.10	PASTÉIS DE BACALHAU 25g- 35g (com uma % de bacalhau entre 40-50%)	1 500,00	kg
1.11	POSTA DE PERCA PARA ASSAR	1 000,00	kg
1.12	POSTA DE PESCADA SEVILHANA	1 000,00	kg
1.13	POLVO MARROCOS (1 a 2 Kg)	1 000,00	kg
1.14	TAMBORIL AOS CUBOS	1 200,00	kg
CAPITULO II - CARNE			
2.1	PANADOS DE FRANGO para forno (peso unitário de 90 a 100 g)	1 500,00	kg
2.2	HAMBURGUERES DE AVES (peso unitário de 70 a 80 g)	1 300,00	kg
2.3	ALMÔNDegas DE AVES (peso unitário de 25 a 35g)	1 200,00	kg
CAPITULO III - VEGETARIANO			
3.1	HAMBURGUER VEGETARIANO	5,00	kg
3.2	ALMONDEGAS VEGETARIANAS	5,00	kg
CAPITULO IV - VEGETAIS			
4.1	ALHO FRANCÊS	200,00	kg
4.2	BRÓCOLOS	900,00	kg
4.3	CENOURA EM CUBOS	600,00	kg
4.4	COUVE-FLOR	1 100,00	kg
4.5	ERVILHAS	300,00	kg
4.6	ESPINAFRES EM FOLHA	200,00	kg
4.7	FEIJÃO VERDE	600,00	kg
4.8	MACEDÓNIA	950,00	kg
4.9	NABIÇAS	100,00	kg
CAPITULO V - OUTROS			
5.1	BATATA PRÉ-FRITA AOS CUBOS	2 500,00	kg
5.2	GELADO DE LEITE, dose individual	2 000,00	uni
5.3	GELADO SEM LACTOSE, dose individual	70,00	uni

NOTA: Os preços apresentados devem ser por quilo de peso líquido escorrido e não por quilo d

**MUNICÍPIO DE VALPAÇOS****LOTE III - FRUTAS E LEGUMES**

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - FRUTA FRESCA			
1.1	AMEIXA	800	kg
1.2	BANANA cat. I	10 000	kg
1.3	CLEMENTINA / TANGERINA cat. II	2 800	kg
1.4	DIÓSPIRO DE ROER	750	kg
1.5	KIWI cat. I	1 000	kg
1.6	LARANJA calibre 5/6 cat. II	5 000	kg
1.7	LIMÃO cat.II	200	kg
1.8	MAÇÃ GOLDEN calibre 70/75 cat. II	9 000	kg
1.9	MELÃO cat. II	1 000	kg
1.10	MELANCIA	1 000	kg
1.11	MORANGO cat. I	800	kg
1.12	NECTARINAS calibre 63/80	1 000	kg
1.13	PÊRA ROCHA calibre 60/70 cat. II	6 000	kg
1.14	PÊSSEGO calibre AA	750	kg
CAPITULO II - LEGUMES FRESCOS			
2.1	ABÓBORA MORANGA	500	kg
2.2	ALFACE FRISADA cat. II	3 500	kg
2.3	ALHO FRANCÊS cat. I	250	kg
2.4	ALHO SECO cat. I	150	kg
2.5	AZEITONAS PRETAS	100	kg
2.6	AZEITONAS VERDES	100	kg
2.7	BATATA BRANCA cat. II	25 000	kg
2.8	BETERRABA cat. II	150	kg
2.9	BRÓCOLOS	200	kg
2.10	CEBOLA calibre 50/70	7 500	kg
2.11	CENOURA cat. I	5 000	kg
2.12	CHUCHU	300	kg
2.13	COGUMELOS FRESCOS	200	kg
2.14	COURGETE cat. I	1 200	kg
2.15	COUVE BRANCA cat. II	500	kg
2.16	COUVE CORAÇÃO cat. I	650	kg
2.17	COUVE FLOR	500	kg
2.18	COUVE LOMBARDA cat. II	850	kg
2.19	COUVE ROXA cat. I	150	kg
2.20	ESPINAFRES	300	kg
2.21	FEIJÃO VERDE	300	kg
2.22	NABO S/ RAMA cat. II	300	kg
2.23	PEPINO cat. I	500	kg
2.24	PIMENTO VERMELHO	300	kg
2.25	TOMATE cat. I	1 200	kg



MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

AL

LOTE IV - CARNES			
Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
CAPITULO I - CARNE DE VITELA			
1.1	VITELA PARA ESTUFAR	2 000	kg
1.2	CARNE PICADA	1 700	kg
CAPITULO II - CARNE DE SUINO			
2.1	COSTELETAS DO LOMBO DE PORCO	1 500	kg
2.2	FEVERAS DE PORCO	1 000	kg
2.3	LOMBO DE PORCO	1 200	kg
CAPITULO III - CARNES BRANCAS			
3.1	FRANGO BRANCO	800	kg
3.2	PEITO / BIFE DE FRANGO	1 500	kg
3.3	PEITO / BIFE DE PERU	2 200	kg
3.4	PERNAS DE FRANGO	2 500	kg
CAPITULO IV - PRODUTOS DE CHARCUTARIA			
4.1	BACON	200	kg
4.2	CHOURIÇO DE VINHO	200	kg
4.3	FIAMBRE DA PERNA EXTRA FATIADO	300	kg
4.4	LINGUIÇA	60	kg
4.5	QUEIJO FLAMENGO FATIADO	100	kg



MUNICÍPIO DE VALPAÇOS

Handwritten mark

LOTE V - PÃO

Cod.	Designação do Produto	Qt	Un
1.1	PÃO do tipo molete	100 000	uni