



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP  
DELEGAÇÃO REGIONAL DO NORTE  
CENTRO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE ENTRE DOURO E VOUGA

**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

## **CADERNO DE ENCARGOS**

### **CONSULTA PRÉVIA**

Aquisição de PRODUTOS ALIMENTARES E OUTROS BENS P/ COZINHA E PASTELARIA.



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I .....	3
<b>CLÁUSULAS JURÍDICAS .....</b>	<b>3</b>
<b>Artigo 1.º .....</b>	<b>3</b>
Objeto .....	3
<b>Artigo 2º .....</b>	<b>3</b>
Prazo de Execução/Entrega dos bens .....	3
<b>Artigo 3º .....</b>	<b>4</b>
Obrigação de Sigilo e Dados Pessoais .....	4
<b>Artigo 4º .....</b>	<b>4</b>
Preço Contratual e Condições de Pagamento .....	4
<b>Artigo 5º .....</b>	<b>5</b>
Cessão da Posição Contratual .....	5
<b>Artigo 6º .....</b>	<b>5</b>
Subcontratação .....	5
<b>Artigo 7º .....</b>	<b>6</b>
Penalidades .....	6
<b>Artigo 8º .....</b>	<b>6</b>
Casos Fortuitos ou de Força Maior .....	6
<b>Artigo 9º .....</b>	<b>6</b>
Patentes, Licenças e Marcas Registadas .....	6
<b>Artigo 10º .....</b>	<b>7</b>
Documentos de Habilitação .....	7
<b>Artigo 11º .....</b>	<b>7</b>
Contrato .....	7
<b>Artigo 12º .....</b>	<b>8</b>
Interpretação do Contrato .....	8
<b>Artigo 13º .....</b>	<b>8</b>
Despesas .....	8
<b>Artigo 14º .....</b>	<b>8</b>
Rescisão do contrato .....	8
<b>Artigo 15º .....</b>	<b>9</b>
Responsabilidade do Adjudicatário .....	9
<b>Artigo 16º .....</b>	<b>9</b>
Prevalência .....	9
<b>Artigo 17º .....</b>	<b>9</b>
Lei Aplicável .....	9
<b>Artigo 18º .....</b>	<b>9</b>
Foro Competente .....	9
TERMOS DE REFERÊNCIA .....	10
PARTE II .....	10
CLÁUSULAS TÉCNICAS .....	10
<b>CARACTERÍSTICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS .....</b>	<b>10</b>
<b>BENS E QUANTIDADES ESTIMADAS .....</b>	<b>13</b>



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1.º

**Objeto**

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de PRODUTOS ALIMENTARES E OUTROS BENS P/ COZINHA E PASTELARIA, de acordo com os Termos de Referência descritos na parte II do Caderno de Encargos, sendo adotado o procedimento de **Consulta Prévia**, ao abrigo do disposto nos artigos 112º e seguintes do Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual.
2. O gestor de contrato, nos termos previstos no art. 290º-A do CCP, será devidamente indicado no contrato a celebrar.
3. O **preço base é 20.000,00€**, sem IVA incluído.

- O preço base foi fixado tendo em conta custos médios de prestações do mesmo tipo adjudicadas em anteriores procedimentos e preços globais médios atualizados obtidos através de consultas informais ao mercado e pesquisas na Internet.

Artigo 2º

**Prazo de Execução/Entrega dos bens**

1. A entrega dos bens objeto do contrato, nos locais onde o Centro de Emprego e Formação Profissional de Entre Douro e Vouga promove ações de formação, será realizada de forma fracionada, de acordo com as necessidades, no período previsto entre **a data de assinatura do contrato e 31/12/2025**.
2. O contrato termina na data prevista ou na data em que o total dos pagamentos efetuados ou a efetuar pela entidade adjudicante atinja o montante máximo pelo qual ele é celebrado, não podendo ser cobrados, em circunstância alguma, bens/serviços a mais.
3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

**Artigo 3°**

**Obrigações de Sigilo e Dados Pessoais**

1. O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.
2. Os participantes no presente procedimento comprometem-se a respeitar o Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD) em vigor e demais legislação nacional aplicável aos dados pessoais.
3. A entidade adjudicante, enquanto responsável pelo tratamento dos dados fornecidos, informa que os mesmos serão utilizados para garantir a adequada execução do contrato, ao abrigo do Código dos Contratos Públicos.
4. Os dados pessoais fornecidos serão conservados apenas durante o período de execução do contrato, podendo ser mantidos de acordo com as exigências legais inerentes à finalidade do tratamento para que foram recolhidos.

**Artigo 4°**

**Preço Contratual e Condições de Pagamento**

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve 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 deverá ser mantido durante a vigência do contrato, sem direito a revisão, e deve ser líquido de todos os descontos.**
3. **A quantidade de bens objeto deste procedimento serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta,** reservando-se a possibilidade de, em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade maior ou menor, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato.



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

4. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente executado.
5. Sem exceder o montante do contrato, a entidade adjudicante poderá solicitar, mediante as suas necessidades, a entrega de outros bens não identificados no presente Caderno de Encargos e Lista de Artigos, mediante apresentação de Orçamento prévio. O fornecimento carecerá de prévia aprovação da entidade adjudicante, do orçamento apresentado pelo adjudicatário.
6. Para efeitos de pagamento, o adjudicatário deve apresentar à entidade adjudicante a correspondente fatura com uma antecedência de 30 dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.
7. Não sendo observado o prazo estabelecido no número anterior, considera-se que a respetiva prestação só se vence nos trinta dias úteis subsequentes à apresentação da correspondente fatura.
8. Nas condições de pagamento a apresentar pelo concorrente não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a fornecer.

**Artigo 5°  
Cessão da Posição Contratual**

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
3. A entidade adjudicante aprecia, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

**Artigo 6°  
Subcontratação**

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento da entidade adjudicante.



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

**Artigo 7°  
Penalidades**

No caso de incumprimento dos prazos fixados no contrato e por causa imputável ao adjudicatário, poderá ser aplicada uma penalidade, calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$P = \frac{V \times A}{500}, \text{ em que}$$

P = montante da penalidade;

V = valor dos serviços em atraso, respeitante à ação cuja a execução não ocorra dentro dos prazos estipulados no cronograma.

A = número de dias em atraso.

**Artigo 8°  
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 9°  
Patentes, Licenças e Marcas Registadas**

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade contratante venha a ser demandada por alegadamente ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.



**CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4**

**Artigo 10.º**

**Documentos de Habilitação**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar os seguintes documentos de habilitação, no prazo de 2 dias após a notificação de adjudicação:
  - a. Declaração elaborada em conformidade com o modelo constante do anexo II deste Ofício-Convite;
  - b. Documentos comprovativos que não se encontrem nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
2. Caso se verifiquem irregularidades nos documentos referidos nos números anteriores, que possam determinar a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 2 do art.º 86.º do CCP, será concedido um prazo adicional de 2 dias para supressão de irregularidades detetadas.

**Artigo 11.º**

**Contrato**

1. Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
  - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceite pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
  - c. O caderno de encargos;
  - d. A proposta adjudicada;
  - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Em caso de discrepância entre os vários elementos que compõem o contrato, prevalece a ordem por que vêm enunciados no número anterior.
3. O adjudicatário obriga-se a entregar toda a documentação necessária para a celebração do contrato, no prazo de 5 dias após a notificação de adjudicação, nomeadamente:
  - a. Cópia do cartão de contribuinte do adjudicatário;



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

- b. Certidão do registo comercial, onde conste a matrícula e todas as inscrições em vigor, nomeadamente a forma de obrigar.
- c. Declaração de delegação de competências para representação do adjudicatário na outorga do contrato, caso se verifique essa necessidade.

**Artigo 12°**  
**Interpretação do Contrato**

- 1. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis à execução do contrato, o adjudicatário deve solicitar por escrito um esclarecimento à entidade contratante.
- 2. O adjudicatário obriga-se a ter em conta, na execução dos serviços, as orientações que lhe forem transmitidas por escrito pela entidade contratante, na medida em que as mesmas não colidam com as regras aplicáveis à execução do contrato.

**Artigo 13°**  
**Despesas**

- 1. Todas as despesas derivadas da prestação das cauções e também as inerentes à celebração do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.
- 2. Correm igualmente por conta do adjudicatário todas e quaisquer despesas, nomeadamente as de deslocação e estadia, em que este haja de incorrer em virtude da execução das obrigações que para aquele emergem do presente Caderno de Encargos e do contrato.

**Artigo 14°**  
**Rescisão 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 prestação dos serviços ou falta de reposição de bom funcionamento da solução por período superior a 30 dias úteis.



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

3. Poderá considerar-se igualmente incumprimento definitivo a ocorrência de mais de três atrasos face ao plano da proposta ou ao disposto no presente Caderno de Encargos, por causa imputável ao adjudicatário.

**Artigo 15°  
Responsabilidade do Adjudicatário**

1. O adjudicatário responde pelos danos que causar à entidade contratante em razão do incumprimento culposos das obrigações que sobre ele impendam, nos termos das disposições seguintes.
2. O adjudicatário responde ainda perante a entidade contratante pelos danos causados pelos atos e omissões de terceiros, por si empregues na execução de obrigações emergentes do contrato, como se tais atos ou omissões fossem praticados por aquele.

**Artigo 16°  
Prevalência**

1. Fazem parte integrante da relação contratual o Caderno de Encargos e a Proposta do Adjudicatário.
2. Em caso de dúvida prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e, em último lugar, a proposta do adjudicatário.

**Artigo 17°  
Lei Aplicável**

O contrato rege-se pela lei portuguesa.

**Artigo 18°  
Foro Competente**

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal de Jurisdição Administrativa com sede no Porto.



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

TERMOS DE REFERÊNCIA

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. A entrega dos bens objeto do contrato, pode ser realizada em qualquer uma das freguesias abaixo indicadas, onde o Centro de Emprego e Formação Profissional de Entre Douro e Vouga promove ações de formação:

*Freguesias:*

Alvarenga	Mozelos	U.f. de Caldas de São Jorge e Pigeiros
Argoncilhe	Nogueira da Regedoura	U.f. de Canedo, Vale e Vila Maior
Arões	Ossela	U.f. de Canelas e Espiunca
Arrifana	Paços de Brandão	U.f. de Covelo de Paivó e Janarde
Carregosa	Rio Meão	U.f. de Lobão, Gião, Louredo e Guisande
Cepelos	Roge	U.f. de Nogueira do Cravo e Pindelo
Cesar	Romariz	U.f. de São Miguel do Souto e Mosteirô
Chave	Rossas	U.f. Oliveira Az., Sant. Riba - Ul, Ul, Macinh. Seixa, Madail
Escapães	Sanguedo	U.f. Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz
Escariz	Santa Eulália	U.f. Santa Maria da Feira, Travanca, Sanfins e Espargo
Fajões	Santa Maria de Lamas	
Fermedo	São João da Madeira	
Fiães	São João de Ver	
Fornos	São Martinho da Gândara	
Junqueira	São Miguel do Mato	
Loureiro	São Paio de Oleiros	



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

Lourosa	São Pedro de Castelões	
Macieira de Cambra	São Roque	U.f. Vila Chã, Codal e Vila Cova de Perrinho
Macieira de Sarnes	Tropeço	
Mansores	U.f. de Arouca e Burgo	Urrô
Milheirós de Poiares	U.f. de Cabreiros e	Várzea
Moldes	Albergaria da Serra	Vila de Cucujães

2. A entrega será realizada de forma fracionada, de acordo com as necessidades, no período do contrato.
3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.
4. O adjudicatário obriga-se ao fornecimento dos bens no dia e local indicado, em requisição a enviar pela entidade adjudicante por correio eletrónico, com uma antecedência mínima de 5 dias.  
**O dia de entrega poderá ser qualquer um dos dias úteis da semana, podendo no mesmo dia ocorrer a entrega em freguesias diferentes, bem como na mesma semana poderão ocorrer entregas todos os dias úteis.**
5. Relativamente às requisições acima referidas, as unidades de medida indicadas poderão sofrer uma variação máxima de + ou - 20%.
6. Os bens devem ser entregues nos locais indicados, devidamente acondicionados, respeitando as regras de qualidade e higiene, conforme legislação em vigor aplicável e referenciados pela cópia/impressão da requisição acima referida.
7. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
8. Correrão por conta do adjudicatário, que se considera para o efeito o único responsável, a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que resultem da própria natureza dos produtos e do seu deficiente fornecimento.
9. O valor mínimo de cada entrega será de 35,00€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se devido.



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

10. A entrega dos artigos deve ser acompanhada de fatura ou guia de remessa/transporte que deverá ser assinada por quem receber os bens, confirmando deste modo a conformidade da receção destes.
11. A fatura deve ser entregue/remetida para o Centro de Emprego e Formação Profissional de Entre Douro e Vouga, em Rio Meão e deve ser acompanhada de cópia/impressão da requisição que a originou.
12. A quantidade de bens objeto deste procedimento serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de, em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade maior ou menor, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato.
13. Sem exceder o montante do contrato, a entidade adjudicante poderá solicitar, mediante as suas necessidades, a entrega de outros bens não identificados no presente Caderno de Encargos e Lista de Artigos, mediante apresentação de Orçamento prévio. O fornecimento carecerá de prévia aprovação da entidade adjudicante, do orçamento apresentado pelo adjudicatário.
14. 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.
15. É da única responsabilidade do adjudicatário garantir o cumprimento das normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, nomeadamente a preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenamento, transporte, acondicionamento, distribuição e manuseamento.
16. A entidade adjudicante reserva o direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite os requisitos gerais e legais de frescura, genuidade, qualidade, higiene e salubridade constantes no presente Caderno de Encargos.



**CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4**

17. Na descrição dos bens objeto do contrato, onde conste referência a determinado **fabricao ou proveniência, marcas comerciais, patentes, tipos, origens ou modos de produção**, devem os concorrentes considerar, no final na descrição de cada um desses bens, a inclusão do texto **«ou equivalente»**. As características indicadas nos bens destinam-se a possibilitar a identificação mínima do pretendido.

**BENS E QUANTIDADES ESTIMADAS**

**Conforme Lista de Artigos**

(Disponível na Plataforma eletrónica)

<b>ARTIGO</b>	<b>QT</b>
Abóbora 1KG	10
Abóbora bolina 1KG	1
Açafrão das Indias 40G	5
Acém de Vitela 1KG	5
Açúcar Amarelo 1KG	5
Açúcar Branco 1KG	165
Açúcar Cana 500G	1
Açúcar de côco 250G	5
Açúcar em Pó 1KG	15
Açúcar em Pó 250G	5
Açucar Invertido Líquido 1.4kg - Sosa	1
Açúcar Mascavado 500G	10
Agrião Fresco 150GR	1
Água com gás UNI 25 CL	1
Água com gás 1 L	5
Água tônica 1 L	1
Aipo KG	5
Alcaparras 125 grs	5
Alcatra de Vitela 1KG	5
Alcatra vitela maminha 1KG	1
Alecrim Fresco Ramos 100G	5
Alface Frisada 1KG	5
Alga Nori Embalagem 11G	10
Alheira 200G	20
Alho Francês 1KG	20
Alho Moído 50G	1
Alho Seco 1KG	10



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Ameijoas 60/80 Congelada 900G	10
Ameixas secas sem caroço Embalagem 200G	1
Amêndoa Inteira 1 KG	1
Amêndoa Inteira com Casca 150G	1
Amêndoa Inteira sem Casca 150G	1
Amêndoa Laminada S/Pele 150G	10
Amêndoa moída com casca 1 KG	5
Amêndoa palitada 1KG	5
Amêndoa picada 1 KG	5
Amendoim S/Pele 1KG	5
Amido de Milho 400G	20
Amoras Cx.125G	10
Ananás natural Uni	10
Ananás Rodelas 825G	5
Anis estrelado seco 25 grs	5
Aroma Baunilha Líquido 20Ml	5
Aroma de Baunilha em Pó 10G	1
Aroma de menta 28ml	1
Arroz Agulha 1KG	5
Arroz arbóreo 1KG	5
Arroz basmati 1KG	10
Arroz Carolino 1KG	10
Arroz de Sushi 1KG	5
Arroz para Paelha 1KG	5
Arroz Risoto 1KG	10
Arroz selvagem 1KG	1
Arroz vaporizado 1KG	5
Asas de Frango 1KG	5
Atum Fresco 1KG	5
Atum Óleo 200G	30
Azeite Tradicional 750Ml	60
Azeitona Preta Descorada 165G	10
Azeitona Verde Descorada 165G	10
Bacalhau desfiado 1KG	10
Bacon em cubos 750G	5
Bacon em naco 200G	20
Bacon Fatiado 500G	10
Banana 1KG	5
Banha de Porco 230G	5
Banha de porco 500G	5
Barquinhos de bolacha 1 embalagem 500UNI	1
Batata cartão KG	30



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Batata doce 1KG	5
Batata Nova Vermelha 3KG	20
Batata para fritar Kg	5
Batata pequena- assar 1KG	5
Batata Pequena para Batata à Murro KG	10
Batata Vermelha Lavada 5KG	10
Baunilha Vagem 3G	10
Beringela 1KG	5
Bifanas 1KG	10
Bifes de Frango 1KG	5
Biocarbonato de Soda 100G	5
Bochecha de porco preto 1KG	5
Bolacha tipo Maria 800G	10
Bolacha tipo Oreo 220G	10
Borrego Carré 1KG	5
Brandy 700MI	5
Brilho - Gel neutro 250gr	1
Broa de Milho 1KG	15
Bróculos 1KG	5
Bróculos Congelados 1KG	5
Cabrito 1 KG	1
Cacau Magro Pó 125G	20
Cachaça/bagaço 75 cl	1
Cachaço S/ Osso Porco 1KG	5
Café Solúvel 100G	10
Caldeirada de Peixe 1KG	5
Caldo Carne em Cubos CX c/8 cubos	1
Caldo de Marisco em Cubos CX/8 cubos	1
Caldo Galinha em Cubos CX/8 cubos	5
Camarão 20/30 Congelado 1KG	30
Camarão Inteiro 60/80 Congelado 1KG	10
Canela Moída 45G	10
Canela Pau 30G	10
Cardamomo em Grão Embalagem 24G	1
Caril 17G	1
Carne Bovino 1KG	10
Carne de Porco 1KG	10
Carne de Porco Picada 1KG	10
Carne Novilho Picada 1KG	10
Castanha 120/140 Congelada 1KG	10
Castanha caju 1KG	1
Castanha fresca 1 kg	1



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Cavalas Frescas 1KG	5
Cebola Nova 1KG	50
Cebola Roxa 1KG	5
Cebolinho folhas seco 2,5G	1
Cebolinho fresco Ramo 50G	10
Cenoura 1KG	45
Cerefólio seco (pacote pequeno)	1
Cereja em calda 250grs	5
Cereja em calda 500 gr	1
Cerveja branca 1L	20
Cerveja Branca 33CL	5
Cerveja Preta 33CL	5
Chá de Tília CX 10 uni	1
Chá Lúcia-Lima Embalagem 10Uni	1
Chá Preto Embalagem 10Uni	1
Chá verde CX 20 Uni	1
Chalotas 1 kg	1
Chili Pó 100G	1
Chispo de Porco 1KG	5
Choco com tinta 1KG	5
Chocolate Branco callebaut W2 1 KG	10
Chocolate Callebaut 811 1KG	10
Chocolate Callebaut 823 1KG	10
Chocolate Culinária 200G	10
Chocolate Culinária 44% 200G	5
Chocolate Culinária 70% 200G	10
Chocolate Culinária Branco 200G	10
Chocolate de Leite 200G	10
Chocolate Granulado 100G	10
Chocolate Pastilha 1KG	15
Chocolate Pó 100G	10
Chourição Fatiado 100G	25
Chouriço Corrente 160G	25
Chouriço de Carne 200G	25
Chouriço Vinho 200G	10
Claras de ovo pasteurizadas 1L	1
Côco com casca seco natural 1KG	1
Côco Ralado 200G	20
Codornizes 10 UN	1
Coelho inteiro 1 un	5
Coentro em grão 100G	1
Coentro fresco molho 50G	20



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Coentros folhas secos 7G	1
Cogumelos Brancos 1KG	5
Cogumelos Laminados 780G	5
Cogumelos Portobello 1KG	5
Cogumelos Shitake 1KG	5
Cola Alimentar CMC 40 Gr	1
Cominhos 50G	5
Compota/Doce de abóbora 250G	1
Conhaque 70CL	1
Corante alimentar gel	10
Corante em pó Amarelo 3 Gr	1
Corante em pó lustre azul oceano 3 Gr	1
Corante em pó lustre prata brilhante 3 Gr	1
Corante em pó lustre rosa blush 3 Gr	1
Corante em pó metalizado ouro 5 Gr	5
Corante em pó preto magia 2 Gr	1
Corante em pó verde primavera 3 Gr	1
Corante em pó vermelho papoila 2 Gr	1
Corante lipossulável 15G	1
Corantes em pó para chocolates Varias cores	5
Cordeiro de leite 1 KG	1
Costelas Mistas de Porco 1KG	1
Costeleta de borrego 1 KG	1
Costeleta de porco ibérico 1KG	1
Costeletão de Novilho 1KG	1
Couve chinesa fresca 1KG	1
Couve Coração 1KG	10
Couve Galega 1KG	5
Couve lombarda 1KG	10
Couve Penca 1KG	1
Couve Portuguesa 1KG	10
Couve Repolho 1KG	5
Couve roxa 1KG	1
Couve-flor fresca 1KG	5
Cravinho em grão 35G	1
Crema de Marisco em Pó Saquetas 72G	5
Crema Russo 500g	1
Curgete 1KG	10
Delícias do Mar S/Gluten Congeladas 250G	5
Desmoldante Spraylix Puratos	1
Detergente da Loiça 5L	20
Detergente Máquina Roupa Líquido Active Clean	5



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Detergente para limpeza geral de superfícies 5L (Chão)	5
Detergente para máquinas de lavar louça (líquido) - 10 litros - Ecológico / Amigo do ambiente	1
Dobrada (Estômago de Bovino) KG	5
Doce de chila a granel 1KG	1
Doce de Framboesa 375G	5
Doce de Frutos vermelhos Frasco 375G	10
Doce de morango 250gr	5
Dourada KG	5
Emulsificante Sweetart 100gr	1
Entremeada de Porco 1KG	5
Erva doce em grão 40G	1
Erva doce em pó 40G	1
Ervas de Provence 18G	1
Ervilhas Congeladas 400G	10
Esfregão verde (tipo scotch brite)	15
Esfregão verde UN	10
Esfregonas Unidades	5
Espargos Frescos 320G	5
Esparguete preto 500G	5
Espinafres Folhas Congelados 450G	5
Esponja loiça UN	25
Estragão Fresco Ramo 50 GR	1
Estragão seco 5G	1
Etiquetas médias UN	5
Farinha Milho Amarela 500G	10
Farinha amêndoa S/Pele 1KG	5
farinha de alfarroba espiga 250g	5
Farinha de arroz 1KG	1
Farinha de centeio 1KG	10
Farinha de Trigo tipo 65 Espiga 1 kg	5
Farinha Fina tipo Branca de Neve 1KG	95
Farinha Mandioca 1KG	1
Farinha Trigo S/Fermento 1KG	125
Farinheira 200GR	5
Favas 1KG	5
Feijão Branco 1KG	5
Feijão Branco Cozido 830G	5
Feijão Catarino 500GR	1
Feijão Frade 1KG	1
Feijão Manteiga Cozido 850G	5
Feijão Preto 1KG	5



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Feijão Preto Cozido 830G	1
Feijão verde congelado 500G	5
Feijão vermelho seco 1KG	5
Fermento granulado 500G	5
Fermento Padeiro 500G	10
Fermento Pó 113G	5
Fiambre Fatiado 100G	45
Fiambre Perna 1KG	1
Figado de Porco 1KG	5
Figados de Frango 1KG	1
Filet mignon vaca inteiro 1KG	5
Filet porco ibérico 1KG	1
Filete Pescada 1KG	1
Fio de cozinha Un	5
Fisalis frescas 250grs	10
Flocos tipo Corn-Flakes 500G	5
Folhas de óstia/obreira uni tipo A4	10
Folhas de papel almaço unid	10
Formas alumínio- queques - 30 uni	1
Formas de alumínio médias 1 un	1
Formas de papel plissado 100 un	5
Fósforos/isqueiro fogão UN	5
Framboesas 125G	25
Framboesas Congeladas 1KG	5
Frango 1KG	10
Frango com Miúdos 1 KG	5
Frango do Campo 1KG	5
Fruta cristalizada inteira sortida 250GR	5
Fruta cristalizada sortida em cubos 200GR	1
Frutos vermelhos congelados 1KG	10
Funcho 100G	5
Gambas congeladas 1KG	5
Garrafa Aguardente bagaceira UN 75CL	1
Gelado de baunilha 1L	1
Gelado de menta 1L	1
Gelatina Folha 5Unidades 9G	50
Gelatina Pêssego 2x85G	1
Gelatina pó 100GR	10
Geleia caramelo 1 KG	1
Geleia chocolate 1 KG	1
Geleia maçã 250G	5
Geleia Morango 1 KG	1



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Geleia neutra 1 KG	1
Gelo cubos - saco 2KG	10
Gelo picado - saco 2KG	1
Gemas de ovo pasteurizadas 1L	1
Gengibre Moído 38G	1
Gengibre Tubérculo 1KG	1
Gin tipo bulldog 75 cl	1
Gin tipo gordons 75 cl	1
Glitter 8 Gr Twinkle Rosa	1
Glucose de milho 200G	10
Goraz 1 KG	1
Grão de bico cozido 850 grs	1
Grão de Bico seco 1KG	1
Grelas Congeladas 1KG	10
Grelas Frescos 1KG	10
Groselha fresca 125 grs	5
Groselha licor 75 cl	1
Hortelã fresca Ramo 50 gr	10
Instaferm Red 500g	1
Iogurte Grego Açucarado 4x125G	5
Iogurte Natural Unidade 4x125G	10
Iogurtes Gregos Pedacos Amora 120G	1
Iogurtes Gregos Pedacos Framboesa 120G	1
Isomalte 250gr	1
Jindungo 45G	1
Joelho de porco confitado 1KG	1
Ketchup 580G	5
Kiwi natural 1KG	5
Laranja 1KG	25
Leite Condensado 370G	40
Leite condensado cozido UN	10
Leite Condensado Magro 397G	5
Leite de Côco em Lata 400ML	10
Leite de côco sem açúcar 1 L	1
Leite em Pó Nido 700G	5
Leite Magro 1L	1
Leite Meio Gordo 1L	140
Licor 70Cl	1
Licor amareto 750ML	1
Licor de café 75CL	1
Licor de menta 75CL	5
Licor de morango 75 cl	1



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Licor tipo Baileys 75CL	1
Licor tipo Beirão 70Cl	1
Licor tipo Frangélico 75 cl	1
Licor Triple-Sec tipo Cointreau 70 cl	1
Limão 1KG	30
Limas 1KG	5
Linguado 1KG	5
Linguiça fresca 1KG	1
Linguiça fumada 1KG	1
Língua Tradicional 130G	10
Líquido Desengordurante Forte para fornos 300ML	5
Líquido limpeza gorduras (Mistolin) UN	10
Lombo de Bacalhau Congelado 900G	20
Lombo de Bovino Congelado 1KG	5
Lombo de porco 1KG	10
Lombo de porco bellota 1KG	1
Lombo de Salmão 2x140G	1
Lombos Pescada Ultracongelada 400G	1
Louro Folha 8G	5
Lula fresca 1KG	10
Lula Limpa 20/40 Congelada 800G	5
Luvas descartáveis M, S, L Cx 100Uni	5
Maçã 75/80 1KG	20
Magret de Pato 1KG	5
Maionese 500ML	5
Maionese Magra 447G	5
Malagueta 1KG	1
Manga em Calda 425G	5
Manga natural 1KG	10
Manjeriço Fresco Ramo 100G	10
Manjeriço seco 100G	1
Manjerona Fresca Ramo 50G	1
Manteiga 1KG	10
Manteiga C/Sal 1KG	20
Manteiga C/Sal 250G	20
Manteiga folhados 2KG	10
Manteiga líquida spray	1
Manteiga sem sal 1KG	10
Margarina 250G	20
Margarina bolo rei 2KG	5
Margarina massas 2KG	10
Mariscada 1KG	1



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Marmelada de marmelo 450G	1
Massa Aletria 500G	5
Massa chinesa Seca Emb 375G	5
Massa cotovelinhos 500GR	5
Massa Couscous 1KG	1
Massa de pimentão 200G	5
Massa Elástica Branca 500 Gr	1
Massa Esparguete 500G	1
Massa Filo 250G	10
Massa Folhada 5x900G	10
Massa Folhada Fresca 230G	1
Massa Linguini 500G	1
Massa Pevide 250G	5
Massa quebrada 250G	1
Massa tagliatelle 1KG	1
Massa tenra 250 grs	1
Massapão Perola 1KG	5
Mel Frasco 500G	10
Melancia 1KG	5
Melão 1KG	10
Melhorante -preparado para panificação 250g	1
Melhorante -preparado para pastelaria 250g	1
Mexilhão 60/80 1/2 Concha Congelado 800G	5
Mexilhão Inteiro Dupla Casca 1KG	10
Migas bacalhau 1KG	1
Milho Doce Congelado 1KG	1
Milho Doce cozido 200 GR	5
Mini colher de acepipe 1UN	1
Mini natas 1UN	1
Mini tostas 350G	5
Miolo ameijoas 250G	5
Miolo Avelã 1KG	1
Miolo Berbigão Mar Congelado 300G	5
Miolo Camarão 20/40 Congelado 700G	1
Miolo Camarão 40/60 Congelado 700G	5
Miolo Camarão 50/70 Congelado 700G	1
Miolo de Noz Metades 150G	10
Miolo Mexilhão Congelado 900G	1
Mirtilos 125G	10
Mistura 3 pimentas Frasco 35GR	1
Mistura chinesa congelada 1KG	5
Mistura legumes saltear Congelado 1KG	1



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Miúdos frango c/ patas 1KG	1
Mix bolo chocolate 1 KG	10
Mix bolo noz 1 KG	5
Mix Bolo rei 1 KG	1
Mix brioche 1 KG	5
Mix Creme Pasteleiro 1 KG	5
Moelas de frango 1KG	5
Molho de Soja 170 ML	5
Molho Inglês 120 ML	1
Molho whisky cocktail 250 ML	1
Morangos Congelados 1KG	1
Morangos frescos 1KG	10
Morcela Tradicional 200G	5
Mostarda 215G	10
Mostarda Dijon Original 215G	5
Nabos 1KG	5
Nata Cremosa P/Bater 200ML	20
Nata Ligeira P/Culinária 200ML	10
Natas 31% GORDURA 1L	50
Natas frescas 200 ML	1
Natas frescas 30%gordura 200ML	5
Natas vegetais 1L	10
Noodles arroz 1KG	5
Nós Moscada 17G	1
Novilho 1KG	1
Óleo Alimentar 1L	30
Óleo Alimentar 3L	20
Oregãos 8G	5
Oregãos Fresco Ramo 50GR	1
Orelha de Porco 1KG	5
Ossos de Assua 1KG	10
Ovos codorniz 12 Unidades	5
Ovos M 6 Unidades	700
Paio Lombo Fatiado 120G	5
Palhinhas grandes 50 UNID	1
Palhinhas pequenas 50 UNID	1
Palitos 150UN	5
Palitos champanhe - 400 grs	5
Palitos de Espetadas de Madeira 25Uni	10
Panko 300G	10
Panos de limpeza tipo vileda UN	10
Pão alentejano Un	10



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Pão baguete 1 un	30
Pão baguetes de sementes UN	10
Pão batata(para rechear) 450G	5
Pão Cacete Unidade	1
Pão de Forma Medio 500G	10
Pão de Mafra 1UN 500G	5
Pão Ralado Normal 1KG	5
Pão Rústico 1UN	20
Papaia 1KG	5
Papel almasso (para pão de ló) tipo A3	10
Papel alumínio 200 metros	10
Papel de cozinha grande UN	140
Papel Vegetal 8M	45
Pargo 1KG	1
Pasta Americana 400G	10
Pasta de Açúcar Azul Claro 250 Gr	1
Pasta de Açúcar Branca 400 Gr	5
Pasta de Açúcar Lilás 250 Gr	1
Pasta de Açúcar Rosa 250 Gr	1
Pasta de Açúcar Verde 250 Gr	1
Pasta de Açúcar Vermelha 250 Gr	1
Pasta de Wasabi Enso 30g	1
Paté fígado de porco 250G	1
Pato Inteiro 1KG	5
Peito Frango 1KG	5
Peito Peru 1KG	1
Película aderente Un 300 metros	10
Pepino 1KG	5
Pêra 1KG	5
Perdiz 2Uni	1
Perna de borrego 1KG	5
Perna de Porco S/Osso 1KG	5
Perna porco Ibérico 1KG	1
Pernas de Frango 1KG	5
Pescada chilena congelada UN	1
Pescada fresca UN	5
Pêssego Metades 840G	5
Piano de porco 1KG	5
Pickles 345G	5
Pimenta branca moída 50G	1
Pimenta do Reino 17GR	1
Pimenta em grão(moinho) 35G	5



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Pimenta Preta Grão 17G	5
Pimenta Preta Moída 50G	1
Pimenta rosa grão 10 grs	1
Pimentão Doce 50G	5
Pimento amarelo 1KG	5
Pimento Laranja 1KG	1
Pimento verde 1KG	10
Pimento Vermelho 1KG	20
Pimentos morrones (lata 800gr)	1
Pinhão 1KG	1
Piripiri Grão 5G	5
Piripiri Molho 200G	5
Pistácios 250G	10
Placas de óstia (para ovos moles) pequena tipo A4	5
Polpa maracujá 565 grs	10
Polpa morango 250gr	10
Polpa Tomate 500G	20
Polvilho Azedo Globo 500 g	1
Polvilho Doce Globo 500 g	1
Polvo inteiro Congelado 1KG	5
Polvo tentáculos 1KG	5
Porco Pá C/Osso 1KG	5
Posta Bacalhau Congelado 900G	10
Presunto Fatiado 200G	10
Presunto Fatiado 100G	5
Presunto Fatiado 500G	5
Presunto Inteiro 1KG	1
Queijo Brie 200G	10
Queijo Camembert 250G	5
Queijo creme 169G	30
Queijo da Ilha 1KG	1
Queijo de cabra 1KG	1
Queijo Fatiado 200G	40
Queijo Feta 500G	1
Queijo Fresco Light 125G	5
Queijo Mascarpone fresco Emb 250G	20
Queijo mistura 1KG	5
Queijo Parmesão 180G	10
Queijo Parmesão inteiro 180G	5
Queijo quark batido 500GR	1
Queijo ralado - 4 queijos 150G	10
Queijo Ralado 200G	25



CONSULTA PRÉVIA N.º PR2025325/4

Queijo Ralado 90G	5
Queijo Roquefort Emb 100G	1
Queijo Mozzarella Fresco 125G	25
Rabo de boi 1Kg	1
Raia 1KG	1
Rebentos de soja Emb 410G	1
Recargas P/ Sifão Isi Cx 10 uni	1
Redanho 1Kg	1
Requeijão 1KG	5
Rhum 75cl	1
Robalo inteiro 1KG	5
Robalos mais de 1 KG UN	10
Rodvalho 1KG	1
Rolo de sacos pasteleiro descartáveis	25
Rolos Sacos do Lixo 50LT 30uni	30
Rúcula 400G	5
Saco de mini pimentos tricolor 200 GR	5
Sacos conservação ou sacos vácuo UN	25
Sal - flor de sal 175G	5
Sal Fino Mesa 250G	10
Sal Marinho 1KG	20
Salmão inteiro fresco por escamar 1KG	10
Salpicão 1KG	1
Salsa Ramo 50G	30
Salsicha lata 8 un	5
Salsicha toscana porco 1 un	1
Salsichas Cocktail 200G	5
Salsichas Frankfurt 8UN	10
Salsichas Frescas 1KG	5
Sálvia Fresca Ramo 100G	1
Sangue de Porco Cozido 1KG	1
Sapateira Cozida Congelada 1KG	5
Saquê UN	5
Sardinhas frescas/congeladas 1Kg	1
Segurelha Fresca Ramo 100G	1
Sementes de Sésamo 200G	10
Sementes linhaça 300G	5
Sémola de Milho 500G	1
Sopa de Cebola em Pó 50G	1
Sopa de Rabo de Boi em Pó 50G	5
Sumo laranja 1L	10
Sumo limão 1L	5



CONSULTA PRÉVIA N° PR2025325/4

Tabasco Pimenta 60ML	5
Taças plástico 0,5 l 25Uni (para mise en place)	10
Taças plástico para sobremesa (tipo nata céu) UN	1
Tâmaras inteiras 250G	5
Tâmaras sem caroço 1KG	5
Tamboril Fresco 1KG	10
Tentáculos de Pota Congelada 800G	5
Tomate Cherry 1KG	15
Tomate Pelado 800G	10
Tomate Redondo KG	45
Tomilho fresco 100G	5
Tomilho seco 17 grs	1
Tornedó de Novilho 1KG	1
Toucinho de porco fresco 1KG	1
Toucinho Fumado Extra 1KG	5
Tripa Enfarinhada 1KG	1
Uvas 1KG	5
Uvas Passas Sultanas 200G	5
Vagens Feijão Verde Fresco 1KG	5
Vazia de Novilho 1KG	5
Vazia vitela maminha 1KG	1
Vinagre de Arroz Garrafa 125ML	5
Vinagre Sidra 500ML	5
Vinagre Vinho Branco 500ML	15
Vinho Branco 1L	15
Vinho de mesa branco 75CL	30
Vinho de mesa tinto 1l	10
Vinho de mesa tinto 75CL	15
Vinho Madeira 750ML	5
Vinho moscatel 0,75L	5
Vinho Porto 750ML	5
Vodka branca 75 cl	1
Vodka preta 75 cl	1
Whisky escocês 75 cl	1
Xarope acér 250ml	1
Xarope Groselha 1L	1