CONCURSO PÚBLICO, COM PUBLICAÇÃO NO JOUE, PARA A AQUISIÇÃO, POR LOTES, DE DIVERSOS GÉNEROS ALIMENTARES PARA OS BARES, REFEITÓRIOS E CENTROS DE INFÂNCIA MUNICIPAIS E OUTROS LOCAIS SOB GESTÃO DIRETA DO MUNICÍPIO DA AMADORA

CADERNO DE ENCARGOS

AMADORA
Câmara Municipal

PARTE I

Cláusulas jurídicas

Cláusula 1.ª

Objeto

O objeto do contrato consiste na aquisição, por lotes, de diversos géneros alimentares para os bares, refeitórios e centros de infância municipais e outros locais sob gestão direta do Município da Amadora, de acordo com as cláusulas técnicas e com o mapa de quantidades totais constantes da **Parte II** do presente caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

Valor estimado do contrato

1. O valor estimado do contrato é de **€ 703.511,39,** ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, a que correspondem os seguintes valores estimados, por lote:
   a) Lote 1 – Produtos Ultracongelados: 17.487,52 € (+ IVA);
   b) Lote 2 – Papas Infantis: 1.641,33 € (+ IVA);
   c) Lote 3 – Frutas e Legumes Frescos: 83.258,40 € (+ IVA);
   d) Lote 4 – Produtos Vegetarianos: 6.838,12 € (+ IVA);
   e) Lote 5 – Produtos Lácteos: 54.907,52 € (+ IVA);
   f) Lote 6 – Pescado Ultracongelado e Bacalhau Seco: 106.750,40 € (+ IVA);
   g) Lote 7 – Mercearias: 58.245,27 € (+ IVA);
   h) Lote 8 – Carne Ultracongelada: 87.861,80 € (+ IVA);
   i) Lote 9 – Produtos Fumados: 21.341,39 € (+ IVA);
   j) Lote 10 – Ovos: 9.454,69 € (+ IVA);
   k) Lote 11 – Bebidas com Álcool: 4.689,80 € (+ IVA);
   l) Lote 12 – Padaria Fresca: 50.514,09 € (+ IVA);
   m) Lote 13 – Pastelaria: 131.070,96 € (+ IVA);
   n) Lote 14 – Padaria Pré-Cozida: 2.258,42 € (+ IVA);
   o) Lote 15 – Bebidas sem Álcool: 67.191,68 € (+ IVA).
2. Os preços unitários constantes da proposta adjudicada incluem todos os custos, encargos e despesas inerentes à execução do contrato cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, designadamente os relativos a embalagem, transporte, carga, descarga e entrega dos bens nos locais de entrega, bem como quaisquer tributos aplicáveis, com exceção do IVA.
3. As quantidades indicadas na cláusula 2.ª da Parte II são meramente estimadas, podendo as quantidades de cada bem efetivamente fornecidas na execução do contrato ser superiores ou inferiores às estimadas,

desde que se respeitem os preços unitários adjudicados e tendo como limite o preço contratual do respetivo lote.

4. O preço contratual de cada lote corresponde ao preço total da proposta adjudicada para esse lote, com exclusão do IVA.

Cláusula 3.ª

Determinação do valor estimado do contrato

Nos termos do disposto no n.º 7 do artigo 17.º do CCP, para determinação do valor estimado do contrato, foram utilizados os custos unitários das anteriores adjudicações, aos quais foram aplicadas margens de atualização em função da antiguidade da informação disponível, tendo os preços unitários assim atualizados sido multiplicados pelas quantidades estimadas constantes da cláusula 2.ª da Parte II. As margens aplicadas, em função do ano da adjudicação, foram as seguintes:

a) ano 2026 – margem 10%;
b) ano 2025 – margem 15 %;
c) ano 2024 – margem 20 %;
d) ano 2023 – margem 25 %.

Cláusula 4.ª

Local da entrega dos bens

Os bens objeto do contrato são entregues, por conta do cocontratante, nos locais e nos horários previstos na cláusula 4.ª da Parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 5.ª

Prazo de vigência do contrato e de entrega dos bens

1. O contrato será celebrado na data da sua assinatura, e os fornecimentos decorrerão entre 1 de março de 2027 e 29 de fevereiro de 2028, podendo o contrato terminar em momento anterior a esta última data caso se verifique o esgotamento integral do preço contratual.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o contrato poderá começar a produzir os seus efeitos depois de 1 de março de 2027 caso a data da adjudicação, habilitação do cocontratante, ou qualquer outro evento, não permita a celebração do contrato antes dessa data, caso em que o início da vigência ocorrerá a partir da data da respetiva assinatura e o *términus* a 29 de fevereiro de 2028.

3. O prazo de entrega dos bens, em regime de fornecimento contínuo, a contar da data de envio do pedido de fornecimento pelo contraente público, não pode, em caso algum, exceder as 48 horas, prazo contínuo (isto é, não se suspendendo aos sábados, domingos e feriados).

Cláusula 6.ª

Rejeição de produtos por razões de qualidade

AMADORA
Câmara Municipal

1. São rejeitados e devolvidos ao cocontratante os produtos que:
    a) Apresentem sinais de danificação das embalagens que pressuponham existência de alterações do produto;
    b) Não estejam perfeitamente envolvidos por material adequado, que evite o seu contacto com o ambiente, ou quando a mesma embalagem comportar mais do que um tipo de peça/produto;
    c) Quando se verificarem sinais/vestígios de incorreto acondicionamento e transporte;
    d) Em todas as situações em que o produto não seja devidamente acompanhado das indicações de rotulagem de acordo com a legislação em vigor;
    e) Sempre que o embalamento não esteja conforme as características apresentadas em proposta;
    f) Sempre que o embalamento indicie alterações do produto relativas a cor ou odor;
    g) Sempre que a temperatura do mesmo não seja conforme com as condições de conservação legalmente exigidas para o produto.
2. O cocontratante substitui os produtos rejeitados, sem quaisquer encargos para o contraente público, no prazo de 24 horas a contar da sua devolução no ato da entrega ou, quando a desconformidade seja detetada posteriormente, no prazo que o gestor do contrato lhe fixar por escrito.
3. A conferência dos bens no ato da entrega respeita apenas à sua conformidade aparente, designadamente quantidades e integridade das embalagens, e não constitui aceitação para efeitos de exclusão ou limitação da responsabilidade do cocontratante pela conformidade dos bens.

Cláusula 7.ª

Gestor do contrato

Nos termos do disposto no artigo 290.º-A conjugado com o artigo 96.º n.º 1 alínea i), ambos do CCP, as funções de gestor do contrato serão desempenhadas pelo assistente operacional Alfredo Graça, da Divisão de Gestão de Bares e Refeitórios Municipais.

Cláusula 8.ª

Condições de faturação e pagamento

1. Os pagamentos só serão efetuados depois de comprovada a efetiva entrega dos bens a que digam respeito, podendo o gestor do contrato, durante a fase de execução do contrato, definir a forma de comprovar os bens entregues, nomeadamente através de uma guia de entrega assinada por um representante da Câmara Municipal da Amadora, sendo toda a mercadoria conferida no ato da entrega, fazendo-se acompanhar da fatura a emitir, com um prazo de pagamento até 30 dias.
2. O gestor do contrato dispõe de 2 dias para validar a guia de entrega dos bens e se a mesma está em conformidade com a quantidade dos bens entregues. Em caso de discordância, informará o cocontratante das suas conclusões, e solicitará emissão de nova guia (corrigida) e fatura.
3. Nos pagamentos a efetuar ao cocontratante, serão deduzidos os descontos e as penalidades que lhe tenham sido aplicados.

4. Não são permitidos adiantamentos por conta do presente fornecimento.
5. Nos termos do n.º 4 do artigo 299.º do CCP, o prazo de pagamento não deverá exceder, em qualquer caso, os 60 (sessenta) dias.

Cláusula 9.ª

Tratamento de dados pessoais

1. Nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral de Proteção de Dados (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, os eventuais dados pessoais que venham a ser transmitidos no presente procedimento serão tratados com a finalidade de gestão e conclusão daquele, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.
2. Todos os dados pessoais que vierem a figurar no contrato a celebrar serão tratados com a finalidade de formação e execução da relação contratual, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

Cláusula 10.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações a seguir indicadas, por facto imputável ao cocontratante, o contraente público pode aplicar-lhe as seguintes penalidades:
   a) Em caso de atraso na entrega dos bens relativamente ao prazo fixado no n.º 3 da Cláusula 5.ª, pode ser aplicada uma penalidade correspondente de até 5 % do valor da encomenda em causa por cada dia de atraso, até ao limite de 20 % do respetivo valor;
   b) Pela falta de entrega total ou parcial de bens solicitados, sem motivo devidamente justificado e aceite pelo contraente público, pode ser aplicada uma penalidade correspondente a 10 % do valor dos bens não fornecidos;
   c) Sempre que sejam entregues produtos em desconformidade com as especificações contratuais, com os requisitos legais aplicáveis em matéria de higiene e segurança alimentar, ou que venham a ser rejeitados nos termos da Cláusula 6.ª, pode ser aplicada uma penalidade entre 100,00 € e 500,00 € por ocorrência, graduada em função da gravidade da infração, do risco associado e da eventual reincidência;
   d) Sempre que sejam fornecidos produtos cujo modo de embalamento não corresponda ao apresentado na proposta adjudicada e aceite pelo contraente público, sem prévia autorização deste, pode ser aplicada uma penalidade entre 100,00 € e 500,00 € por ocorrência, graduada em função da gravidade da infração, da quantidade de produtos afetados e da eventual reincidência;
   e) Caso a desconformidade determine a rejeição dos produtos ou afete a sua adequada conservação, acondicionamento ou utilização, pode ainda ser aplicada uma penalidade até 5 % do valor dos bens em causa, sem prejuízo da sua substituição;

f) A não substituição dos produtos rejeitados no prazo previsto no n.º 2 da Cláusula 6.ª confere ao contraente público o direito de aplicar uma penalidade de até 5 % do valor dos produtos rejeitados por cada dia de atraso, sem prejuízo do recurso a terceiros para suprimento da necessidade;

g) A não apresentação das fichas técnicas solicitadas nos termos da Cláusula 5.ª da Parte II do Caderno de Encargos, dentro do prazo estabelecido, pode determinar a aplicação de uma penalidade de 100,00 € por cada incumprimento.

2. Na determinação do montante da penalidade serão ponderadas, designadamente, a gravidade do incumprimento, a duração da infração, a culpa do cocontratante, as consequências para o serviço público e a existência de incumprimentos anteriores.
3. Será igualmente conferida a qualidade dos bens entregues em cada pedido, em cumprimento do previsto no ponto 5 da cláusula 4.ª da Parte II do Caderno de encargos. Sem prejuízo da possibilidade de rejeição de produtos por razões de qualidade, caso, de forma reiterada, se constate que os produtos entregues não estão em condições para consumo, será feita uma avaliação da situação e poderá ser aplicada uma penalidade até € 250,00, por ocorrência, a graduar de acordo com a gravidade/consequências do incumprimento/qualidade.
4. O gestor do contrato, em caso de incumprimento, poderá elaborar o enquadramento dos factos, enquadramento contratual e valor previsível da penalidade, e notificar o cocontratante para o exercício de audiência prévia por um período de 10 dias. Findo esse prazo e depois de ponderada a pronúncia apresentada, o gestor do contrato pode propor ao órgão competente do contraente público a aplicação de penalidades.
5. As penalidades aplicadas descontam nos pagamentos subsequentes do contrato.
6. Quando não existam pagamentos pendentes onde efetuar a dedução prevista no número anterior, as penalidades são exigidas nos termos legais.
7. As penalidades previstas na presente cláusula são cumuláveis entre si quando respeitem a factos distintos.

Cláusula 11.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar, designadamente tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
2. Não constituem casos de força maior:

   a) Greves ou conflitos laborais limitados ao cocontratante, às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que estes integrem, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

b) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante dos deveres ou ónus que sobre eles recaiam;

c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais;

d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem;

f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte nos 5 (cinco) dias seguintes (incluindo fins-de-semana e feriados) ao início da ocorrência, esclarecendo os efeitos das mesmas sobre a capacidade de execução da prestação e a estimativa da sua duração.
4. A situação de força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.
5. A parte que não efetue a comunicação no prazo previsto no n.º 3 só pode invocar o caso de força maior a partir da data em que o comunique, salvo:
   a) Quando se trate de facto público e notório;
   b) Quando a comunicação tenha sido impossibilitada pelo próprio caso de força maior, por motivo que não seja imputável à parte, caso em que o prazo previsto no n.º 3 se conta a partir da cessação dessa impossibilidade.
6. Caso o impedimento resultante de caso fortuito ou de força maior se prolongue por mais de 30 (trinta) dias contínuos, ou por mais de 45 (quarenta e cinco) dias interpolados, qualquer das partes pode resolver o contrato mediante comunicação escrita à outra, sem direito a indemnização.

Cláusula 12.ª

Cessão da posição contratual por incumprimento

Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, poderá haver lugar a cessão da posição contratual nos termos do disposto do artigo 318.º-A do CCP.

Cláusula 13.ª

Resolução do contrato pelo contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato quando se verifique uma das seguintes situações:

   a) A ocorrência de mais do que cinco atrasos na entrega face ao prazo exigido neste Caderno de Encargos;

   b) A entrega, em três ou mais ocorrências, de produtos não conformes, impróprios para consumo ou rejeitados nos termos da Cláusula 6.ª;

   c) A não substituição dos produtos rejeitados no prazo contratualmente previsto, em duas ou mais ocorrências;

AMADORA
Câmara Municipal

d) O incumprimento, em mais do que três ocorrências, das obrigações relativas às condições de transporte, acondicionamento, higiene ou segurança alimentar legalmente exigíveis;

e) A prestação de informações falsas ou inexatas suscetíveis de influenciar a execução do contrato;

f) A aplicação de penalidades que atinjam o limite máximo previsto na lei.

2. Em caso de resolução por incumprimento imputável ao cocontratante, o contraente público pode recorrer aos mecanismos legalmente admissíveis para assegurar a continuidade do abastecimento, sendo os respetivos custos adicionais imputáveis ao cocontratante na medida legalmente permitida.
3. A resolução é precedida de audiência prévia do cocontratante, que dispõe do prazo de 10 (dez) dias úteis para se pronunciar, e é comunicada por escrito, com indicação dos respetivos fundamentos.

Cláusula 14.ª

Foro competente

O foro competente para dirimir quaisquer conflitos decorrentes do presente contrato é o do tribunal administrativo que tenha jurisdição sobre o Município da Amadora.

Cláusula 15.ª

Comunicações

1. Para efeitos das comunicações relativas à fase de execução do contrato, as partes identificam no contrato os contactos dos respetivos representantes, nos termos do n.º 3 do artigo 468.º do CCP.
2. A alteração dos contactos referidos no número anterior é comunicada à outra parte no prazo de 5 (cinco) dias úteis, só produzindo efeitos a partir da respetiva receção, mantendo-se válidas até então as comunicações dirigidas aos contactos anteriormente identificados.
3. As comunicações dirigidas ao cocontratante em matéria de execução do contrato são efetuadas pelo gestor do contrato, sem prejuízo da competência do órgão competente para as decisões que lhe caibam.
4. As comunicações e os documentos que, nos termos do presente caderno de encargos, o cocontratante deva dirigir ao contraente público em matéria de execução do contrato são enviados ao gestor do contrato.

***

AMADORA
Câmara Municipal

PARTE II

Cláusulas técnicas

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente procedimento tem por objeto a aquisição de diversos géneros alimentares para os bares, refeitórios e centros de infância municipais e outros locais sob gestão direta do Município da Amadora, dividida nos seguintes lotes:

- Lote 1: Produtos Ultracongelados;
- Lote 2: Papas Infantis;
- Lote 3: Frutas e Legumes Frescos;
- Lote 4: Produtos Vegetarianos;
- Lote 5: Produtos Lácteos;
- Lote 6: Pescado Ultracongelado e Bacalhau Seco;
- Lote 7: Mercearias;
- Lote 8: Carne Ultracongelada;
- Lote 9: Produtos Fumados;
- Lote 10: Ovos;
- Lote 11: Bebidas com Álcool;
- Lote 12: Padaria Fresca;
- Lote 13: Pastelaria;
- Lote 14: Padaria Pré-Cozida;
- Lote 15: Bebidas sem Álcool.

AMADORA
Câmara Municipal

Cláusula 2.ª

Bens, unidade de conta e quantidades a adquirir

Lote 1 – Produtos Ultracongelados

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
1.1	Batata pré-frita - cubos	292	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.2	Batata pré-frita - palitos	1517	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.3	Batata pré-frita - rodelas	175	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.4	Brócolos	467	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.5	Castanhas	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.6	Cenoura baby	817	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.7	Chamuças de carne miniatura	1167	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.8	Chamuças de legumes miniatura	1167	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.9	Couve flor	350	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.10	Couve-de-bruxelas	245	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.11	Coxinhas de galinha	1167	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.12	Croquetes de carne	1750	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.13	Croquetes de carne miniatura	1400	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.14	Empada miniatura	1167	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.15	Ervilhas	455	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.16	Espinafres	362	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.17	Favas	292	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.18	Feijão verde plano	292	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.19	Frutos vermelhos congelados	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.20	Jardineira	233	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.21	Macedónia	233	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.22	Massa folhada	175	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.23	Milho doce	478	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.24	Mistura chinesa	6	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.25	Pasteis de bacalhau	1750	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.26	Pastel de bacalhau miniatura	1400	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.27	Rebentos de soja	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
1.28	Rissóis de camarão	2100	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.29	Rissóis de camarão miniatura	1400	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.30	Rissóis de leitão	1517	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
1.20C	Jardineira	29	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
1.21C	Macedónia	47	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 2 – Papas Infantis

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
2.1C	1.ª papa de arroz sem glúten não láctea (sem açúcares adicionados + 4 meses) - 250 gramas	47	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
2.2C	1.ª papa sem glúten láctea (sem açúcares adicionados + 4 meses) - 250 gramas	47	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
2.3C	Papa com glúten láctea (sem açúcares adicionados + 6 meses) - pelo menos 2 sabores - 250 gramas	420	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
2.4C	Papa com glúten não láctea (sem açúcares adicionados nem hidrolisados + 6 meses) - 250 gramas	117	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente

Lote 3 – Frutas e Legumes Frescos

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
3.1	Abacaxi (calibre 5/6)	860	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.2	Abóbora	100	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.3	Agrião	200	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.4	Alface	3660	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.5	Alho seco	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.6	Alho-françês	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.7	Alperce (calibre +50)	200	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.8	Ameixas (calibre +50)	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.9	Banana (calibre >20cm, categoria 2)	1640	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.10	Batata	12380	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.11	Batata pequena para assar	60	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.12	Batata-doce	80	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.13	Beringela	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.14	Beterraba	420	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.15	Brócolos	520	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.16	Caldo verde	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.17	Castanha calibre 50/60	60	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.18	Cebola	5120	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.19	Cenoura	6360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.20	Cereja (calibre +24)	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.21	Coentros	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.22	Cogumelos Frescos Paris	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.23	Cogumelos frescos Portobello	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.24	Couve flor	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.25	Couve lombarda	1120	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.26	Couve Portuguesa	980	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.27	Couve Roxa	380	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.28	Curgete	700	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.29	Dióspiro de roer	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.30	Espinafres	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.31	Feijão verde	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.32	Grelos	660	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.33	Hortelã	20	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.34	Kiwi (20/30)	380	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.35	Laranja (mesa) (calibre 4/5)	1820	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.36	Laranja (sumo) (calibre 6)	10500	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.37	Limão	1900	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.38	Maçã golden (65/70)	1880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.39	Maçã reineta (65/70)	420	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.40	Maçã starking (65/70)	1880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.41	Manga (calibre 7/9)	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.42	Manjericão	20	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.43	Melancia (calibre 4)	880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.44	Melão (calibre >3kg)	940	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.45	Meloa (calibre 5/6)	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
3.46	Morango (categoria 2)	280	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.47	Nabiça	120	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.48	Nabo	320	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.49	Nectarina (calibre 73/80)	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.50	Nêspera	180	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.51	Papaia (calibre 6/8)	260	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.52	Pepino	1240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.53	Pera (70/75)	620	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.54	Pêssego (calibre 73/80)	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.55	Pimento verde	220	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.56	Pimento vermelho	220	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.57	Rúcula	20	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.58	Salsa	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.59	Tangerina	620	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.60	Tomate	4400	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.61	Tomate cherry	60	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.62	Uva Red Globe	880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
3.2C	Abóbora	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.3C	Agrião	20	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.4C	Alface	160	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.5C	Alho seco	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.6C	Alho-françês	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.8C	Ameixas (calibre +50)	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.9C	Banana (calibre >20cm, categoria 2)	480	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.10C	Batata	1520	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.15C	Brócolos	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.18C	Cebola	940	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.19C	Cenoura	1180	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.20C	Cereja (calibre +24)	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.21C	Coentros	20	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.24C	Couve flor	140	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
3.25C	Couve lombarda	180	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.26C	Couve Portuguesa	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.28C	Curgete	100	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.29C	Dióspiro de roer	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.30C	Espinafres	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.31C	Feijão verde	180	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.32C	Grelos	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.34C	Kiwi (20/30)	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.36C	Laranja (sumo) (calibre 6)	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.37C	Limão	20	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.38C	Maçã golden (65/70)	480	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.40C	Maçã starking (65/70)	480	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.41C	Manga (calibre 7/9)	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.43C	Melancia (calibre 4)	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.44C	Melão (calibre >3kg)	180	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.45C	Meloa (calibre 5/6)	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.46C	Morango (categoria 2)	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.47C	Nabiça	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.48C	Nabo	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
3.49C	Nectarina (calibre 73/80)	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.50C	Nêspera	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.53C	Pera (70/75)	480	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.58C	Salsa	20	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.59C	Tangerina	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.60C	Tomate	200	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
3.62C	Uva Red Globe	100	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 4 – Produtos Vegetarianos

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
4.1	Açúcar de coco	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.2	Enchido de soja - tipo chouriço	19	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.3	Enchido de soja - tipo farinheira	19	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.4	Farinha de alfarroba	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.5	Farinha de amêndoa	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.6	Farinha de aveia	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.7	Flocos de aveia finos	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.8	Geleia de agave	26	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.9	Linhaça dourada	35	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.10	Manteiga de amendoim	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.11	Molho de soja	20	Refeitórios	Litro	Semanalmente
4.12	Creme culinário de soja	101	Refeitórios	Litro	Semanalmente
4.13	Óleo de coco	6	Refeitórios	Litro	Semanalmente
4.14	Quinoa	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.15	Salsichas de soja	55	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.16	Seitan	350	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.17	Sementes de chia	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.18	Sementes de girassol	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.19	Sementes de papoila	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.20	Sementes sésamo	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.21	Soja granulada desidratada	47	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.22	Soja nacos desidratada	35	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
4.23	Tofu	257	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

Lote 5 – Produtos Lácteos

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
5.1	Iogurte de aromas líquido	2567	Refeitórios	Unidade	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
5.2	Iogurte de aromas sólido	364	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
5.3	Iogurte natural sólido	898	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
5.4	Leite com Chocolate Garrafa	4984	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
5.5	Leite magro UHT	728	Refeitórios	Litro	Semanalmente
5.6	Leite meio gordo sem lactose UHT	728	Refeitórios	Litro	Semanalmente
5.7	Leite meio gordo UHT	7467	Refeitórios	Litro	Semanalmente
5.8	Manteiga	758	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.9	Margarina	245	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.10	Mozarella fresco	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.11	Natas UHT culinária	175	Refeitórios	Litro	Semanalmente
5.12	Natas UHT para bater	408	Refeitórios	Litro	Semanalmente
5.13	Queijo brie	128	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.14	Queijo cammebert	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.15	Queijo creme para barrar	70	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.16	Queijo da ilha	19	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.17	Queijo da serra	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.18	Queijo de cabra	93	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.19	Queijo feta	257	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.20	Queijo flamengo barra	1983	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.21	Queijo fresco	303	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.22	Queijo Mascarpone	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.23	Requeijão	53	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.24	Ricota	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
5.2C	Iogurte de aromas sólido	8493	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
5.3C	Iogurte natural sólido	5096	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
5.6C	Leite meio gordo sem lactose UHT	112	Centros de Infância Municipais	Litro	Semanalmente
5.7C	Leite meio gordo UHT	504	Centros de Infância Municipais	Litro	Semanalmente
5.8C	Manteiga	117	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
5.20C	Queijo flamengo barra	70	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 6 – Pescado Ultracongelado e Bacalhau Seco

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
6.1	Abrótea - Posta e sem cabeça calibre 500/800	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.2	Ameijoa com casca - vietnamita	120	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.3	Bacalhau seco graúdo	1760	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.4	Cação - posta e sem cabeça	700	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.5	Camarão (40/60) - gamba com casca	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.6	Carapau para grelhar - calibre 5/7	600	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.7	Cherne - posta e sem cabeça	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.8	Choco limpo - calibre 8/12	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.9	Corvina - posta e sem cabeça	1000	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
6.10	Delícias do mar	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.11	Dourada - unidade calibre 400/600	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.12	Filetes de pescada	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.13	Garoupa - Posta e sem cabeça calibre 3-8kg	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.16	Lulas limpa - calibre 10/20	420	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.17	Maruca - posta sem cabeça 800/1200	660	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.18	Medalhões de pescada	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.19	Miolo de ameijoa	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.20	Miolo de berbigão	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.21	Miolo de camarão - calibre 50/70	120	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.22	Miolo de mexilhão	40	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.23	Ovas - de bacalhau calibre 100/200	420	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.24	Pargo - calibre 300/600 posta sem cabeça	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.25	Peixe espada - preto posta sem cabeça	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.26	Perca - posta calibre 3000/7000 sem cabeça	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.27	Pescada nº5 - posta e sem cabeça	1180	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.28	Polvo - calibre 1000/2000	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.29	Robalo - unidade calibre 400/500	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.30	Salmão - posta espécie salmo salar sem cabeça	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.31	Solha - inteira calibre 300/500	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.32	Tamboril - inteiro calibre 500/1000	820	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.33	Tiras de choco	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
6.1C	Abrótea - Posta e sem cabeça calibre 500/800	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.3C	Bacalhau seco graúdo	100	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.7C	Cherne - posta e sem cabeça	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.8C	Choco limpo - calibre 8/12	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.9C	Corvina - posta e sem cabeça	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.11C	Dourada - unidade calibre 400/600	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.12C	Filetes de pescada	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.13C	Garoupa - Posta e sem cabeça calibre 3-8kg	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.14C	Lombinhos de pescada	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.15C	Lombos de salmão	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
6.16C	Lulas limpa - calibre 10/20	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.24C	Pargo - calibre 300/600 posta sem cabeça	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.26C	Perca - posta calibre 3000/7000 sem cabeça	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.27C	Pescada nº5 - posta e sem cabeça	100	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.29C	Robalo - unidade calibre 400/500	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
6.32C	Tamboril - inteiro calibre 500/1000	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 7 – Mercearias

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
7.1	Açafrão (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	2	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.2	Açúcar amarelo	50	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.3	Açúcar branco	600	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.4	Amêndoa palitada (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	27	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.5	Amendoim com sal (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.6	Amendoim com sal e mel (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.7	Amido de milho tipo "Maizena"	7	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.8	Arroz agulha	1418	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.9	Arroz basmati	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.10	Arroz carolino	152	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.11	Arroz selvagem	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.12	Atum ao natural escorrido (em bolsa de 1Kg)	292	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.13	Atum em azeite escorrido (em bolsa de 1Kg)	775	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.14	Azeite extra virgem - saquetas	29167	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.15	Azeite virgem 1%	775	Refeitórios	Litro	Semanalmente
7.16	Azeitona preta (em embalagens de 0,4 a 5Kg)	128	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.17	Azeitona preta sem caroço (em embalagens de 0,4 a 5Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.18	Barras de cereais (vários sabores)	6300	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.19	Batata palha	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.21	Bolacha tipo Maria - (embalagem de 0,2Kg)	12017	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.24	Canela - moída (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	13	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.25	Canela - pau (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	6	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.26	Caril (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	2	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
7.27	Chá camomila - caixa de 10 saquetas	128	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.28	Chá cidreira - caixa de 10 saquetas	257	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.29	Chá Lúcia Lima - caixa de 10 saquetas	257	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.30	Chá preto - caixa de 10 saquetas	257	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.31	Chá verde - caixa de 10 saquetas	128	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.32	Chocolate em pó	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.33	Chocolate tablete	89	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.34	Coco ralado	18	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.35	Cogumelos laminados enlatados (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	408	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.36	Cominhos (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	2	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.37	Croutouns	29	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.38	Erva-doce - moída (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	1	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.39	Farinha T55 com fermento	887	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.40	Feijão branco seco (em embalagem de 5Kg)	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.41	Feijão encarnado seco (em embalagem de 5Kg)	163	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.42	Feijão frade seco (em embalagem de 5Kg)	93	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.43	Feijão manteiga seco (em embalagem de 5Kg)	268	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.44	Feijão preto seco (em embalagem de 5Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.45	Folhas de gelatina incolor (unidade)	4	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.46	Gelatina não vegetal (vários sabores)	175	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.47	Gelatina pronta vários sabores (sem açúcar)	1111	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.48	Grão seco (em embalagem de 5Kg)	338	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.49	Leite condensado	175	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.50	Leite creme - pó	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.51	Leite de coco	152	Refeitórios	Litro	Semanalmente
7.52	Lentilha seca	82	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.53	Maionese top down	70	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.54	Massa cotovelinhos	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.55	Massa cuscus	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.56	Massa de pimentão	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.57	Massa esparguete	607	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.58	Massa fusilli	268	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.59	Massa fusilli tricolor	268	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.60	Massa laços	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.61	Massa lasanha em placas	93	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.62	Massa macarronete	220	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.63	Massa pevide/estrelinha	58	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.64	Massa quebrada fresca	243	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.65	Massa tagliatelle	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.66	Mel (em embalagens de 0,4 a 1Kg)	39	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.67	Mini tostas	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.68	Miolo de caju (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	6	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.69	Miolo de noz (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	47	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.70	Mostarda topdown	62	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.71	Mousse de chocolate	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
7.72	Noz moscada (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	4	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.73	Óleo alimentar vegetal	945	Refeitórios	Litro	Semanalmente
7.74	Oregãos (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	2	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.75	Pickles mistos	64	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.76	Pimenta branca - moída (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	8	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.77	Pimenta preta - grão (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	3	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.78	Pimentão doce (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	15	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.79	Polpa de Manga	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.80	Pudim flan tipo "El Mandarin" - pó	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.81	Pudim vários sabores	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.82	Sal fino de mesa	23	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.83	Sal grosso iodado	548	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.84	Salsicha tipo frankfurt porco (lata de 25 pares)	96	Refeitórios	Unidade (Lata de 25 pares)	Semanalmente
7.85	Sultanas sem graina (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.86	Tâmaras sem caroço (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	12	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.87	Tomate pelado enlatado (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	630	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.88	Tomate polpa	350	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.89	Tomilho (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	1	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
7.90	Tortilhas de wrap	2080	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
7.91	Vinagre balsamico	70	Refeitórios	Litro	Semanalmente
7.92	Vinagre de vinho branco	188	Refeitórios	Litro	Semanalmente
7.8C	Arroz agulha	117	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.12C	Atum ao natural escorrido (em bolsa de 1Kg)	47	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.13C	Atum em azeite escorrido (em bolsa de 1Kg)	200	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.15C	Azeite virgem 1%	200	Centros de Infância Municipais	Litro	Semanalmente
7.17C	Azeitona preta sem caroço (em embalagens de 0,4 a 5Kg)	6	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.20C	Bolacha de água e sal (redondinhas)	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.22C	Bolacha tortita de arroz	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.23C	Bolacha tortita de milho	80	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.35C	Cogumelos laminados enlatados (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	6	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
7.41C	Feijão encarnado seco (em embalagem de 1Kg)	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.42C	Feijão frade seco (em embalagem de 1Kg)	12	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.48C	Grão seco (em embalagem de 1Kg)	47	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.57C	Massa esparguete	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.58C	Massa fusilli	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.59C	Massa fusilli tricolor	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.60C	Massa laços	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.62C	Massa macarronete	12	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.72C	Noz moscada (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	1	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.74C	Oregãos (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	1	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.78C	Pimentão doce (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	1	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.83C	Sal grosso iodado	47	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.87C	Tomate pelado enlatado (em embalagens de 0,5 a 1Kg)	70	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.88C	Tomate polpa	35	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
7.92C	Vinagre de vinho branco	12	Centros de Infância Municipais	Litro	Semanalmente

Lote 8 – Carne Ultracongelada

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
8.1	Bifanas de porco - partidas	1000	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.2	Bife de frango - partido	880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.3	Bife de peru - partido	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.4	Bife de vaca acém - partidos	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.5	Borrego - perna inteira	600	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.6	Cabrito - sem cabeça inteiro sem miúdos	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
8.7	Carne de vaca- estufar/picar - peças inteiras	1880	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.8	Chispe - inteiro	140	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.9	Coelho - partido sem cabeça	600	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.10	Costeleta de borrego	180	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.11	Costeletas do lombo de porco	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.12	Entrecosto - partido às tiras	600	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.13	Entremeada - partida	180	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.14	Espetadas de peru	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.15	Espetadas mistas	420	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.16	Fígado - partido	240	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.17	Frango inteiro (até 1,2Kg sem miudos) - inteiro	3040	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.18	Galinha inteira - inteira	180	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.19	Lombo de porco - inteiro	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.20	Lombo de porco - partido	100	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.21	Orelha de porco - inteira	60	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.22	Pá de porco - inteira	480	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.23	Pato - inteiro	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.24	Peito de frango - inteiro	540	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.25	Peito de peru - inteiro	520	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.27	Perna de peru - inteira	360	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.28	Salsichas frescas porco	260	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
8.2C	Bife de frango - partido	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.3C	Bife de peru - partido	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.5C	Borrego - perna inteira	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.7C	Carne de vaca- estufar/picar - peças inteiras	160	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.9C	Coelho - partido sem cabeça	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.14C	Espetadas de peru	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.19C	Lombo de porco - inteiro	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.22C	Pá de porco - inteira	40	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.24C	Peito de frango - inteiro	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.25C	Peito de peru - inteiro	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
8.26C	Perna de frango - unidade	120	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
8.27C	Perna de peru - inteira	60	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 9 – Produtos Fumados

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
9.1	Alheira	233	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.2	Chouriço	300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.3	Chouriço de carne	350	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.4	Chouriço de sangue	35	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.5	Farinheira	70	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.6	Fiambre de perú	438	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.7	Fiambre perna de porco	1300	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.8	Morcela	117	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.9	Paio	500	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.10	Presunto sem osso	566	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
9.6C	Fiambre de perú	82	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 10 – Ovos

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
10.1	Claras pasteurizadas	280	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
10.2	Gemas pasteurizadas	175	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
10.3	Ovo liquido inteiro pasteurizado	467	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
10.4	Ovos de codorniz	23	Refeitórios	Dúzia	Semanalmente
10.5	Ovos em natureza (L)	1330	Refeitórios	Dúzia	Semanalmente
10.3C	Ovo liquido inteiro pasteurizado	23	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente
10.5C	Ovos em natureza (L)	44	Centros de Infância Municipais	Dúzia	Semanalmente

Lote 11 – Bebidas com Álcool

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
11.1	Gin (garrafa de 0,70L)	30	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.2	Vinho branco da região de setúbal com casta moscatel ou equivalente (garrafa de 0,75L)	60	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.3	Vinho branco da região de setúbal com castas antão vaz, arinto, chardonay, fernão pires e viognier ou equivalente (garrafa de 0,75L)	40	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.4	Vinho branco para temperar	1150	Refeitórios	Litro	Semanalmente
11.5	Vinho do Porto Branco (garrafa de 0,75L)	50	Refeitórios	Unidade	Semanalmente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
11.6	Vinho do Porto Tinto (garrafa de 0,75L)	50	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.7	Vinho espumante meio seco da região de lamego (garrafa de 0,75L)	36	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.8	Vinho tinto da região de setúbal com as castas castelão, cabernet sauvignon e touriga nacional (garrafa de 0,75L)	40	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.9	Vinho tinto da região do douro com as castas touriga nacional, touriga franca, tinta barroca e tinta roriz (garrafa de 0,75L)	60	Refeitórios	Unidade	Semanalmente
11.10	Vinho tinto para temperar	130	Refeitórios	Litro	Semanalmente
11.11	Whisky irlandes suave, tri-destilado e amadurecido à perfeição em barris ou equivalente (garrafa de 0,75L)	30	Refeitórios	Unidade	Semanalmente

Lote 12 – Padaria Fresca

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
12.1	Broa de milho (minimo 300g)	160	Refeitórios	Quilograma	Diariamente
12.2	Carcaças (minimo 45g)	35000	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.3	Pão de forma (minimo 700g)	1750	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.4	Pão de mafra (minimo 300g)	233	Refeitórios	Quilograma	Diariamente
12.6	Pão de mistura trigo/centeio (bolinha) - embaladas (minimo 50g)	29167	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.7	Pão de mistura trigo/centeio (bolinha) (minimo 50g)	54645	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.8	Pão de sementes (minimo 70g)	13656	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.9	Pão de sementes miniatura (minimo 35g)	467	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.10	Pão integral (minimo 45g)	9558	Refeitórios	Unidade	Diariamente
12.11	Pão ralado	207	Refeitórios	Quilograma	Semanalmente
12.5C	Pão de mistura trigo/centeio - fatiado (minimo 400g)	1517	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
12.7C	Pão de mistura trigo/centeio (bolinha) (minimo 50g)	7500	Centros de Infância Municipais	Unidade	Semanalmente
12.11C	Pão ralado	6	Centros de Infância Municipais	Quilograma	Semanalmente

Lote 13 – Pastelaria

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
13.1	Argentinos	679	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.2	Azevias	1400	Refeitórios	Unidade	Meses de dezembro e janeiro
13.3	Bolas com creme	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.4	Bolas sem creme	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente

AMADORA
Câmara Municipal

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
13.5	Bolo de mistura com queijo - embaladas	11667	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.6	Bolo Rei	117	Refeitórios	Quilograma	Meses de dezembro e janeiro
13.7	Bolo Rei (miniatura, aproximadamente 150g)	432	Refeitórios	Unidade	Meses de dezembro e janeiro
13.8	Bolos de arroz	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.9	Broas Castelares	117	Refeitórios	Quilograma	Meses de dezembro e janeiro
13.10	Caracol/Orelhas	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.11	Croissant brioche simples miniatura (aprox. 30g)	2000	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.12	Croissant com chocolate	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.13	Croissant com creme	679	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.14	Croissant com queijo - embalado	11667	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.15	Croissant simples	6363	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.16	Delicias folhadas	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.17	Entremeios diversos	40	Refeitórios	Quilograma	Ocasionalmente
13.18	Ferradura	679	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.19	Filhoses	1400	Refeitórios	Unidade	Meses de dezembro e janeiro
13.20	Folhado de salsicha miniatura	1066	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.21	Guardanapos	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.22	Jesuitas	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.23	Merenda mista miniatura	1333	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.24	Mil folhas	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.25	Milaneza com queijo sem alface embalada	11667	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.26	Miniaturas (pastelaria diversa)	257	Refeitórios	Quilograma	Ocasionalmente
13.27	Pães de deus	3182	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.28	Pães de leite	4454	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.29	Palmiers recheados	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.30	Palmiers simples	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.31	Pão de leite miniatura simples (aprox. 30g)	2000	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.32	Parras	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.33	Pasteis de nata	5355	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.34	Pastel de feijão	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.35	Queijada de cenoura	679	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.36	Queques	1272	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.37	Queques - embalados	11667	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.38	Queques de noz	1272	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.39	Sonhos	70	Refeitórios	Quilograma	Diariamente
13.40	Tartes variadas	40	Refeitórios	Quilograma	Diariamente
13.41	Torta de ovo	954	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.42	Tortas variadas	27	Refeitórios	Quilograma	Diariamente
13.43	Tranças	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.44	Travesseiro de gila	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente
13.45	Xadrez	636	Refeitórios	Unidade	Diariamente

AMADORA
Câmara Municipal

Lote 14 – Padaria Pré-Cozida

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
14.1	Baguete pré cozida (aprox 100g)	3733	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
14.2	Bola de mistura pré cozida (aprox 90gr)	2333	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente

Lote 15 – Bebidas sem Álcool

Referência	Produto	Quantidade prevista	Unidade orgânica	Unidade de conta	Prazo de fornecimento previsto
15.1	Água 0,33 L	26656	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.2	Água 0,50 L	9984	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.3	Água 1,5 L	9996	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.4	Água gaseificada 0,25 L	360	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.5	Concentrado para sumo - laranja (diluir 1/10)	720	Refeitórios	Litro	Quinzenalmente
15.6	Néctar fruta tipo "Compal" - vários sabores (0,33 L)	79992	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.7	Refrigerante extrato de chá com sumo vários sabores	1600	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.8	Refrigerante extratos de lima-limão	1600	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.9	Refrigerante extratos vegetais tipo coca cola	2656	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.10	Refrigerante gaseificado de sumo de ananás e laranja	9600	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente
15.11	Sumo à base de polpa de fruta sem açúcares adicionados	720	Refeitórios	Unidade	Quinzenalmente

Cláusula 3.ª

Prazo de fornecimento

Os fornecimentos serão efetuados de acordo com as necessidades do Município da Amadora, durante o prazo de vigência do contrato previsto na cláusula 5.ª da Parte I, e tendo em conta a previsão que consta da tabela da cláusula anterior.

Cláusula 4.ª

Local e horário de entrega dos bens

1. Os bens, objeto do presente contrato, serão entregues, por conta do cocontratante, nos armazéns (Serviço Geral) dos Refeitórios/Bares Municipais, Estaleiro Municipal dos Moinhos da Funcheira, Estrada Serra da Mira, 2650-092 Amadora, e no Edifício dos Paços do Concelho da Câmara Municipal da Amadora, Avenida Movimento das Forças Armadas, n.º 1, 2700-595 Amadora, consoante o indicado no pedido de fornecimento.
2. Os produtos e as quantidades a fornecer serão os constantes do quadro da cláusula 2.ª da parte II do Caderno de Encargos, sendo o fornecimento faseado de acordo com as necessidades do contraente público.

3. O cocontratante tem a obrigação de respeitar as quantidades indicadas nos pedidos de fornecimento (PFO), reservando-se o contraente público o direito de recusar a receção dos produtos em causa se as quantidades não forem as solicitadas.
4. As entregas dos bens dos lotes 1 a 11, 14 e 15 são efetuadas apenas no período da manhã, entre as 8h00 e as 10h00, sendo a circulação de viaturas para abastecimento do armazém condicionada após aquele período, e as dos bens dos lotes 12 e 13 até às 6h00, devendo cada entrega ser acompanhada da respetiva nota de encomenda.
5. A receção dos bens é feita por funcionários da Divisão de Gestão de Bares e Refeitórios Municipais (DGBRM) da Câmara Municipal da Amadora, seguindo os protocolos instituídos no Município, de acordo com o estipulado no sistema de controlo interno, sendo toda a mercadoria conferida no ato da entrega.
6. A validação dos atos atrás descritos é da responsabilidade do gestor do contrato.
7. Cada fornecimento consubstanciará um ato único.
8. Caso, por motivo de falhas de abastecimento no mercado, não seja possível fornecer o produto solicitado, o mesmo deve ser comunicado com 48 horas de antecedência ao gestor do contrato.

Cláusula 5.ª

Requisitos técnicos

Os bens a fornecer cumprem os requisitos técnicos referentes a:

a) Normas constantes dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004.
b) Todos os diplomas legais em vigor no que concerne às regras higiénicas, técnicas e disciplinares, relativos aos géneros a adquirir, nomeadamente o plano de ordenação da legislação na área do setor alimentar.
c) Todos os requisitos referentes ao quadro legal em vigor sobre Informação Nutricional e Rotulagem dos alimentos, constante do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro.
d) Sempre que o gestor do contrato o solicitar, o cocontratante fornece as fichas técnicas dos bens alimentares a fornecer/fornecidos, no prazo de 24 horas.

Cláusula 6.ª

Condições de transporte

1. O transporte deverá ser efetuado em veículos próprios e aprovados pelos serviços competentes, respeitando sempre o exigido na legislação em vigor no que concerne ao acondicionamento e transporte de bens alimentares.
2. O Município da Amadora reserva-se o direito, sempre que o entenda por conveniente, de, através de um seu representante devidamente credenciado, proceder à apreciação das instalações do cocontratante, equipamentos e outros setores que interfiram no correto processamento dos produtos a fornecer, de modo que sejam garantidos todos os requisitos de higiene e segurança alimentar.

AMADORA
Câmara Municipal

Amadora,

Av. Movimento das Forças Armadas, n.º 1, 2700-595 Amadora Portugal
T [+351] 214 369 000|geral@cm-amadora.pt|**www.cm-amadora.pt**