



CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS Nº P(78/2024)A-01

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva n.º 508 666 236, com sede na Rua Ivone Silva, Lote 6, 1500-124 Lisboa, representado pelo Sr. Dr. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

E

Puratos – Produtos e Artigos para a Indústria Alimentar, S.A., pessoa coletiva n.º 500 224 765, com sede na Avenida Dr. Luís Sá, 24 – Abrunheira, 2714-509 Sintra, matriculada na Conservatória do Registo Comercial Sintra, sob o nº3183, neste ato representada por JOÃO MIGUEL CARVALHAL SERRA, cartão de cidadão nº 9813885, que outorga na qualidade de DIRECTOR COMERCIAL, como **SEGUNDO OUTORGANTE**;

Considerando que:

- A) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, de 01/10/2024, foi autorizada a abertura de um procedimento de consulta prévia, ao abrigo da alínea c) do n.º 1 do Art.º 20.º do CCP, destinado à aquisição de produtos específicos de pastelaria e padaria para as aulas de formação e exploração hoteleira na rede escolar do TP, I.P.;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, de 29 de outubro de 2024, foi adjudicado ao **SEGUNDO OUTORGANTE** o fornecimento dos bens a que se refere o Considerando anterior e aprovada a minuta do presente contrato;
- C) A despesa emergente do presente contrato tem cabimento na dotação orçamental do **PRIMEIRO OUTORGANTE** na rubrica 02.01.06, e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/DFR/202402803.

É celebrado o presente contrato, nos termos das cláusulas seguintes:

Cláusula 1ª

Objeto

- 1 O presente contrato tem por objeto o fornecimento de produtos de pastelaria e padaria, para as aulas de formação e exploração hoteleira das Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, I.P..
- 2 O contrato integra os seguintes anexos:
 - a) Anexo A – Mapa de produtos “Produtos para Pastelaria e Padaria”, preços base unitários, quantidades estimadas e unidades de medida;
 - b) Anexo B - Caracterização e especificações técnicas dos bens a fornecer;

Cláusula 2ª

Locais de entrega

Os bens objeto do presente contrato são entregues pelo **SEGUNDO OUTORGANTE**, nas instalações das Escolas de Hotelaria e Turismo a seguir indicadas:

- a) Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, sita na Avenida Condes de Barcelona, 2769-510 Estoril;
- b) Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, sita na Rua Saraiva de Carvalho, n.º 41, 1269-099 Lisboa;
- c) Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, sita na Avenida Luísa Todi – Baluarte do Cais 2900-461 Setúbal;
- d) Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, sita na Fábrica Robinson- Largo do Jardim Operário, nº 5, 7500-901 Portalegre;
- e) Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, sita no Largo de São Francisco, 8000-142 Faro;
- f) Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, sita na Rua Professor Doutor Montalvão Marques, 8500-722 Portimão;
- g) Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António, sita na Rua Teófilo Braga, 8900-303 Vila Real de Santo António;
- h) Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, sita na Quinta da Boavista, 3030-076 Coimbra;
- i) Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste – Caldas da Rainha, sita no Largo da Universidade - Edifício 2, 2500-208 Caldas da Rainha;

- j) Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, sita na Rua da Firmeza, n.º 71, 4000-228 Porto;
- k) Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, sita no Castelo de Santiago da Barra, 4900-360 Viana do Castelo;
- l) Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego, sita na Rua Visconde de Arneirós – Quinta de São Carlos, 5100-210 Lamego.

Cláusula 3ª

Obrigações

- 1 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no presente contrato, o **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a:
 - a) Entregar os bens enunciados no Anexo A ao presente contrato, de acordo com as respetivas encomendas das Escolas elencadas na Cláusula 2.ª, nos períodos compreendidos entre as 8h30 e as 12h00, e as 14h30 e as 16h30;
 - b) Fornecer os bens com as características e especificações constantes do Anexo B ao presente contrato;
 - c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar bem como a observar os procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens;
 - d) Propor, para aceitação do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, a substituição dos bens de que não disponha para entrega no prazo estabelecido, por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo B ao presente contrato, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 4.ª

Entrega dos bens objeto do contrato

- 1 Os bens objeto do presente contrato devem ser entregues nas instalações das escolas identificadas na Cláusula 2.ª, de acordo com os pedidos de entrega (requisições) efetuadas pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, através do Gestor do Contrato ou dos Responsáveis Locais de Aquisição ao Gestor do Fornecimento,

respeitando as condições estabelecidas no contrato e, em especial, nos números seguintes.

- 2 O **PRIMEIRO OUTORGANTE**, através do Gestor do Contrato ou dos Responsáveis Locais de Aquisição, efetua no máximo 6 (seis) pedidos de entrega (requisições), durante a vigência do contrato, para cada escola, sendo o valor mínimo de cada pedido de € 120,00, a que acresce o IVA.
- 3 Efetuado o pedido de entrega (requisição) pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, através do Gestor do Contrato ou dos Responsáveis Locais de Aquisição, junto do Gestor do Fornecimento, por qualquer meio de comunicação eletrónico, devem os bens objeto do contrato ser entregues nas escolas indicadas na cláusula 2ª, no prazo máximo de duas semanas a contar da data de envio da requisição, nos seguintes termos:

O **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a entregar, pelo menos, 80% das unidades discriminadas no pedido de entrega, na escola respetiva, no prazo máximo de 1 (uma) semana a contar da data da requisição;

O **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a concluir a entrega de todos os bens discriminados no pedido de entrega (requisição), na escola respetiva, no prazo máximo de 2 (duas) semanas a contar da data da requisição.

Cláusula 5ª

Entrega dos bens

1. A entrega dos bens nos locais enunciados na Cláusula 2.ª é sempre acompanhada de guia de remessa da qual deve constar:
 - a) A data de entrega;
 - b) O local de entrega;
 - c) A data da encomenda e o número da requisição emitida pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**;
 - d) A indicação dos bens com referência ao respetivo código do produto e respetivas quantidades;
 - e) O lote de produção/fabricação e respetiva data de validade ou caducidade, se aplicável.

A cópia da guia de remessa, assinada e carimbada pela **PRIMEIRO OUTORGANTE**, fica na posse do **SEGUNDO OUTORGANTE**, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 6ª

Inspeção e análises

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode inspecionar o local de expedição ou de destino dos bens, bem como o transporte dos mesmos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode ainda efetuar análises aos bens, a fim de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 7ª

Não aceitação dos bens

O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:

- a) Quando os bens não se encontrem devidamente rotulados;
- b) Quando as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;
- c) Quando a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem.

Cláusula 8ª

Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do Caderno de Encargos, das cláusulas contratuais e da legislação aplicável, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** obriga-se a pagar ao **SEGUNDO OUTORGANTE**, pelos bens efetivamente fornecidos, o qual não pode, em caso algum, ultrapassar o encargo máximo de 74.925,00 € (setenta e quatro mil novecentos e vinte e cinco euros), valor ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, nem os preços base unitários constantes do Anexo A - Mapa de produtos "Produtos para Pastelaria e Padaria", preços base unitários, quantidades estimadas e unidades de medida, aos quais acresce IVA à taxa legal em vigor, aplicáveis a cada tipo ou categoria de bens.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao **PRIMEIRO OUTORGANTE**, incluindo, nomeadamente, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. Para os efeitos previstos na parte final do número anterior, caso o **PRIMEIRO OUTORGANTE** venha a ser demandado por qualquer infração, na execução do contrato, decorrente da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, o fornecedor deve indemnizá-lo de todas as despesas que, em consequência, incorra e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for, sem prejuízo da eventual ação judicial específica para reparação dos danos daí recorrentes.
4. O preço a que se refere o n.º 1 é pago pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** no prazo de 30 dias contados da data da receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
5. Para os efeitos previstos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura e carimbo apostos pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** na guia de remessa relativa aos bens entregues.
6. O **SEGUNDO OUTORGANTE** remete aos Responsáveis Locais de Aquisição nomeados pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** uma lista referente a cada uma das entregas, autónoma para cada escola, na qual discriminará os bens efetivamente fornecidos, com indicação dos produtos e quantidades.
7. O **SEGUNDO OUTORGANTE** emite e remete a cada escola a fatura referente a cada entrega, na qual discriminará os bens efetivamente fornecidos, devendo os dados que constam na fatura estar em conformidade com as listas mencionadas no número anterior.
8. Cada fatura é paga por transferência bancária para a instituição de crédito indicada pelo **SEGUNDO OUTORGANTE**, desde que devidamente emitida, com observância do disposto nos números anteriores.
9. O atraso no pagamento das faturas referidas nos números anteriores não autoriza o **SEGUNDO OUTORGANTE** a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do contrato.
10. Em caso de discordância por parte do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao **SEGUNDO OUTORGANTE**,

por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

11. Em caso de atraso do **PRIMEIRO OUTORGANTE** no cumprimento das obrigações de pagamento do preço contratual, tem o **SEGUNDO OUTORGANTE** direito a receber juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
12. Se aplicável, o **SEGUNDO OUTORGANTE** é, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 1 do CCP, obrigado a emitir fatura eletrónica, que, para além dos requisitos exigidos na legislação fiscal, contém, imperativamente os elementos enunciados nas diversas alíneas que compõem a norma contida nesse n.º 1 do referido artigo, sempre que aplicáveis.
13. Se aplicável, o modelo de fatura eletrónica a utilizar é o estabelecido pela norma europeia respetiva, aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 3 do CCP e regulamentado pela Portaria nº 289/2019 de 5 de setembro.

Cláusula 9ª

Cessão e subcontratação da posição contratual

O **SEGUNDO OUTORGANTE** não pode ceder, no todo ou em parte, a sua posição contratual, incluindo quaisquer direitos de crédito de que possa ser titular ou subcontratar, sem o prévio consentimento do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 10ª

Penalidades

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode exigir do **SEGUNDO OUTORGANTE**, por cada dia de atraso na entrega dos bens para além do prazo indicado na encomenda semanal a que se refere a cláusula 4ª, o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante máximo correspondente a 1% do preço relativo à encomenda em causa.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do **SEGUNDO OUTORGANTE** e as consequências do incumprimento.

- 3 O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

Cláusula 11ª

Gestor do Contrato e Gestor do Fornecimento

1. O Gestor do Contrato é o representante do **PRIMEIRO OUTORGANTE** responsável pela gestão superior do contrato.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** designa desde já como Gestor do Contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, o técnico superior XXXXXXXXXX com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, cabendo-lhe, nomeadamente:
 - a) Comunicar de imediato eventuais desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato ao Conselho Diretivo do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, propondo, em relatório fundamentado, as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas; e
 - b) Adotar as medidas corretivas acima referidas, em caso de delegação de poderes para o efeito, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.
3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE**, através do Gestor do Contrato, realiza, sempre que considerar necessário, inspeções das entregas e, bem assim, dos locais de armazenamento do **SEGUNDO OUTORGANTE**, com o intuito de assegurar a correta execução do fornecimento e, bem assim, o cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais.
4. O **SEGUNDO OUTORGANTE** deve, no prazo de 8 (oito) dias a contar da data da assinatura do contrato, nomear um responsável pela gestão do fornecimento – o Gestor do Fornecimento.
5. As instruções e pedidos de informação relacionados com a gestão corrente do contrato são dirigidos pelo Gestor do Contrato ao Gestor do Fornecimento.
6. O Gestor do Fornecimento deve assegurar a correta transmissão da informação e das instruções fornecidas pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, através do Gestor do Contrato, aos seus colaboradores encarregues de realizar as entregas.

7. O Gestor do Fornecimento será o interlocutor junto do **PRIMEIRO OUTORGANTE** e, bem assim, do Gestor do Contrato e dos Responsáveis Locais de Aquisição.

Cláusula 12ª

Responsáveis Locais de Aquisição

1. Os Responsáveis Locais de Aquisição são os representantes do **PRIMEIRO OUTORGANTE** responsáveis pela gestão diária do fornecimento, nomeadamente no que respeita às entregas, pedidos e ao controlo da aplicação das normas e procedimentos técnicos, em cada uma das instalações identificadas na Cláusula 2.ª.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** deve, no prazo de 8 (oito) dias, a contar da data da assinatura do contrato, nomear os Responsáveis Locais de Aquisição.

Cláusula 13ª

Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o incumprimento por uma das partes das obrigações emergentes do contrato, desde que por causa que lhe seja imputável, confere à parte não faltosa a faculdade de rescisão do mesmo, sem prejuízo do direito de ser ressarcida pelos eventuais prejuízos e danos sofridos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** não aceita a limitação de responsabilidade do **SEGUNDO OUTORGANTE**.

Cláusula 14ª

Contrato

1. O contrato a celebrar integra os seguintes elementos:
 - a) O Caderno de Encargos e seus anexos;
 - b) A proposta.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos

propostos nos termos do disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** nos termos do disposto no artigo 101º do mesmo diploma legal.

Cláusula 15.ª

Vigência do contrato

1. O contrato entra em vigor no dia seguinte ao da sua assinatura e vigora até 31 de dezembro de 2024, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no nº anterior o contrato cessa logo que seja atingido o montante indicado no nº1 da cláusula 8ª.

Cláusula 16ª

Foro competente

Para a resolução de quaisquer litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 17ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

O presente contrato é elaborado em exemplar único e assinado eletronicamente

Assim o declaram e outorgam.

O PRIMEIRO OUTORGANTE

O SEGUNDO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADE**

Data: 2024.12.12 10:36:00+00'00'

Certificado por: **Diário da República**

Atributos certificados: **Presidente do Conselho Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.**

Anexo A – Mapa de produtos “Produtos para Pastelaria e Padaria”, preços base unitários e unidades de medida

Art. N.º	Designação	Unidade de Medida	Quantidades Estimadas	Preços base unitários (€)	Preços Unitários (€) (s/IVA) - a completar pelo fornecedor	Valor (€) (s/IVA)	Taxa de IVA (%)	Valor (€) (c/IVA)
			(a)		(b)	(c) = (a x b)	(d)	(e) = (c + c x d)
1	Abóbora branca cristalizada (embalagem 10 kg.)	un	9	35,20		0,00 €		0,00 €
2	Abóbora verde cristalizada (embalagem 10 kg.)	un	10	35,20		0,00 €		0,00 €
3	Abóbora vermelha cristalizada (embalagem 10 kg.)	un	10	35,20		0,00 €		0,00 €
4	Açúcar - Açucar em pó (embalagem 5 Kg)	un	22	18,10		0,00 €		0,00 €
5	Açúcar - Anti humidade (embalagem 15 kg.)	un	6	64,65		0,00 €		0,00 €
6	Açúcar - Covapaste (Pasta Bianca) (embalagem 6 kg.)	un	12	43,26		0,00 €		0,00 €
7	Açúcar - Dextrose em pó (embalagem 3 kg.)	un.	11	97,20		0,00 €		0,00 €
8	Açúcar - Fondant (embalagem 15 kg.)	un	10	44,85		0,00 €		0,00 €
9	Açúcar - Glucose (embalagem 5 kg.)	un	14	9,05		0,00 €		0,00 €
10	Açúcar - Glucose atomizada (embalagem 3 kg.)	un	7	51,00		0,00 €		0,00 €
11	Açúcar - Invertido (Trimoline) (embalagem 11 kg.)	un	9	43,45		0,00 €		0,00 €
12	Açúcar - Isomalte granulado (embalagem 4,5 kg.)	un	11	322,25		0,00 €		0,00 €
13	Amido de milho (embalagem 10 kg)	un	11	17,50		0,00 €		0,00 €
14	Boquilhas frisadas (embalagem x 6)	un	24	10,30		0,00 €		0,00 €
15	Boquilhas lisas (embalagem x 6)	un	25	10,30		0,00 €		0,00 €
16	Cacau - Nibs de Cacau (embalagem 0,6kg.)	un	16	46,16		0,00 €		0,00 €
17	Cacau 100% (embalagem 3 kg)	un	22	26,76		0,00 €		0,00 €

18	Canela em pó (embalagem 1 kg)	kg	14	4,98		0,00 €		0,00 €
19	Chocolate - Carat Nutolade 13 (balde 5Kg)	un	6	32,80		0,00 €		0,00 €
20	Chocolate - Belcolade Grains 10000 noir (embalagem 10 kg.)	un	7	91,40		0,00 €		0,00 €
21	Chocolate - Supercrem Nutty White (balde 5Kg)	un	5	27,00		0,00 €		0,00 €
22	Chocolate - bolas vazadas de chocolate branco (embalagem x 504)	un	9	45,20		0,00 €		0,00 €
23	Chocolate - bolas vazadas de chocolate de leite (embalagem x 504)	un	9	46,43		0,00 €		0,00 €
24	Chocolate - bolas vazadas de chocolate negro (embalagem x 504)	un	9	43,29		0,00 €		0,00 €
25	Chocolate - sucedâneo de chocolate branco (embalagem 10 kg.)	un	8	49,30		0,00 €		0,00 €
26	Chocolate - sucedâneo de chocolate negro (embalagem 10 kg.)	un	8	45,30		0,00 €		0,00 €
27	Chocolate - Vermicelli (embalagem 1kg)	kg	11	7,20		0,00 €		0,00 €
28	Chocolate ambar (saco 4 kg)	un	8	44,48		0,00 €		0,00 €
29	Chocolate branco barra - 33 a 35% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	7	97,00		0,00 €		0,00 €
30	Chocolate branco pastilha - 26 a 28% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	12	97,60		0,00 €		0,00 €
31	Chocolate branco pastilha - 33 a 35% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	11	97,60		0,00 €		0,00 €
32	Chocolate de leite pastilha - 38 a 40% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	12	97,50		0,00 €		0,00 €
33	Chocolate de leite pastilha- 33 a 35% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	10	97,50		0,00 €		0,00 €
34	Chocolate negro barra - 53 a 55% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	9	94,80		0,00 €		0,00 €
35	Chocolate negro pastilha - 51 a 54% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	11	95,00		0,00 €		0,00 €
36	Chocolate negro pastilha - 59 a 61% cacau - (embalagem 10 kg.)	un	10	95,00		0,00 €		0,00 €
37	Chocolate negro pastilha - 62 a 64% cacau - (embalagem 1kg)	kg	43	11,87		0,00 €		0,00 €
38	Chocolate negro pastilha - 65 a 67% cacau - (embalagem 1kg)	kg	39	11,88		0,00 €		0,00 €
39	Chocolate negro pastilha - 68 a 71% cacau - (embalagem 1kg)	kg	87	14,49		0,00 €		0,00 €
40	Chocolate negro pastilha - 72 a 80% cacau - (embalagem 1kg)	kg	86	14,49		0,00 €		0,00 €
41	Coco Ralado (embalagem 10 kg.)	un	10	58,60		0,00 €		0,00 €
42	Corante em gel para pasta de açúcar - várias cores (embalagem x 6)	un	17	17,11		0,00 €		0,00 €

43	Corante em pó brilho dourado (embalagem x 0,025 kg)	un	13	24,69		0,00 €		0,00 €
44	Corante em pó brilho prateado (embalagem x 0,025 kg)	un	11	18,60		0,00 €		0,00 €
45	Corante em pó lipossolúvel amarelo (embalagem 0,025 kg.)	un	11	12,15		0,00 €		0,00 €
46	Corante em pó lipossolúvel azul (embalagem 0,025 kg.)	un	12	12,15		0,00 €		0,00 €
48	Corante em pó lipossolúvel vermelho (embalagem 0,025 kg.)	un	13	12,15		0,00 €		0,00 €
49	Corante em pó purpurina bronze (embalagem 0,025 kg.)	un	10	18,60		0,00 €		0,00 €
50	Corante em pó purpurina ruby (embalagem 0,025 kg)	un	10	24,69		0,00 €		0,00 €
51	Corante liquido lipossolúvel amarelo (embalagem 0,1 kg.)	un	10	12,02		0,00 €		0,00 €
52	Corante liquido lipossolúvel azul (embalagem 0,1 kg.)	un	10	11,27		0,00 €		0,00 €
54	Corante liquido lipossolúvel verde (embalagem 0,1 kg.)	un	10	10,73		0,00 €		0,00 €
55	Corante liquido lipossolúvel vermelho (embalagem 0,1 kg)	un	10	14,04		0,00 €		0,00 €
56	Creme cacau (embalagem 5kg)	un	7	15,80		0,00 €		0,00 €
57	Creme cacau com avelã (embalagem 5kg)	un	6	22,00		0,00 €		0,00 €
58	Creme ovo Duro (embalagem 7 kg)	un	3	79,59		0,00 €		0,00 €
59	Creme pasteleiro (embalagem 15 kg.)	un	4	67,50		0,00 €		0,00 €
60	Desmoldante liquido (embalagem 5 lt)	un	8	12,15		0,00 €		0,00 €
61	Estabilizante - Melhorante para brioche (embalagem 15 kg.)	un	8	52,95		0,00 €		0,00 €
62	Estabilizante - Melhorante para pão S 500 (embalagem 5 kg.)	un	12	18,25		0,00 €		0,00 €
63	Estabilizante para gelado de água (embalagem 8 kg.)	un	5	448,88		0,00 €		0,00 €
64	Estabilizante para gelado de leite (embalagem 8 kg.)	un	5	448,88		0,00 €		0,00 €
65	Extrato de baunilha (embalagem 0,850kg.)	un	11	12,10		0,00 €		0,00 €
66	Extrato de café	kg	7	23,71		0,00 €		0,00 €
67	Fermento em pó (embalagem 5 kg)	un	8	22,70		0,00 €		0,00 €
68	Folhas de obreira (500x400mm)	kg	11	25,14		0,00 €		0,00 €
69	Folhas de obreira A4 (embalagem x 100)	un	11	50,66		0,00 €		0,00 €

70	Fruto escorrido - Casca de laranja escorrida (embalagem 10 kg.)	un	8	45,10		0,00 €		0,00 €
71	Fruto escorrido - Cereja escorrida (embalagem 5 kg.)	un	8	39,60		0,00 €		0,00 €
72	Fruto escorrido - Figo (embalagem 10 kg.)	un	7	45,10		0,00 €		0,00 €
73	Fruto escorrido - Gila escorrida (embalagem 14 kg.)	un	8	57,12		0,00 €		0,00 €
74	Fruto escorrido - Pêra em metades (embalagem 10 kg.)	un	8	41,00		0,00 €		0,00 €
75	Fruto escorrido - Sortido de fruta Picado Nacional 6Mm Cx 10 Kg	un	10	29,90		0,00 €		0,00 €
76	Fruto escorrido - Sultanas Cx 12,5 Kg	un	7	60,25		0,00 €		0,00 €
77	Fruitfil abobora (balde 5 kg.)	un	6	18,75		0,00 €		0,00 €
78	Fruitfil frutos vermelhos (balde 5 kg.)	un	8	27,90		0,00 €		0,00 €
79	Fruitfil maçã & canela (balde 5 kg.)	un	5	18,55		0,00 €		0,00 €
80	Fruitfil maracujá (balde 5 kg.)	un	7	27,75		0,00 €		0,00 €
81	Fruitfil morango (balde 5 kg.)	un	8	26,50		0,00 €		0,00 €
82	Gel brilho frio para pasta de açúcar (embalagem 5kg.)	un	11	30,10		0,00 €		0,00 €
83	Gel de aplicação (embalagem 13 kg)	un	4	34,45		0,00 €		0,00 €
84	Gel de aplicação (embalagem 5kg)	un	5	13,75		0,00 €		0,00 €
85	Gelatina em pó (embalagem 5 kg)	un	6	70,15		0,00 €		0,00 €
86	Geleia neutra a frio (embalagem 5 kg.)	un	9	14,70		0,00 €		0,00 €
87	Gelo em spray (embalagem 400ml)	un	18	20,23		0,00 €		0,00 €
88	Levedura Ouro (embalagem 10 kg. = 20x0,5Kg)	un	7	69,00		0,00 €		0,00 €
89	Levedura Vermelha (embalagem 10 kg. = 20x0,5Kg)	un	7	68,20		0,00 €		0,00 €
90	Manteiga de cacau	kg	24	40,29		0,00 €		0,00 €
91	Margarina Bolo Rei (embalagem 10 kg.)	un	14	28,60		0,00 €		0,00 €
92	Margarina creme (embalagem 20 kg.)	un	8	55,20		0,00 €		0,00 €
93	Margarina croissant (embalagem 10 kg.)	un	10	28,40		0,00 €		0,00 €
94	Margarina folhados (embalagem 20 kg.)	un	19	57,80		0,00 €		0,00 €

95	Margarina meio folhados (embalagem 10 kg.)	un	10	28,40		0,00 €		0,00 €
96	Margarina spray - Desmoldante (750ml)	un	48	3,80		0,00 €		0,00 €
97	Massa madre artesanal (embalagem de 10Kg)	un	3	40,40		0,00 €		0,00 €
98	Massa madre com gruas ancestrais (embalagem 10 kg)	un	5	43,50		0,00 €		0,00 €
99	Massa madre Quinoa (embalagem 10 Kg)	un	3	44,30		0,00 €		0,00 €
100	Massapan (embalagem x 1,750 Kg)	un	19	44,46		0,00 €		0,00 €
101	Miolo - Amêndoa em cubos sem pele (embalagem 5 kg.)	un	18	54,75		0,00 €		0,00 €
102	Miolo - Amêndoa inteira com pele (embalagem 5 kg.)	un	19	47,25		0,00 €		0,00 €
103	Miolo - Amêndoa inteira sem pele (embalagem 5 kg.)	un	21	57,00		0,00 €		0,00 €
104	Miolo - Amêndoa laminada sem pele (embalagem 5 kg.)	un	18	56,50		0,00 €		0,00 €
105	Miolo - Amêndoa moída com pele (embalagem 5 kg)	un	18	50,45		0,00 €		0,00 €
106	Miolo - Amêndoa moída sem pele (embalagem 5 kg.)	un	21	54,00		0,00 €		0,00 €
107	Miolo - Amêndoa palitada sem pele (embalagem 5 kg.)	un	18	56,50		0,00 €		0,00 €
108	Miolo - Avelã com pele	kg	26	21,18		0,00 €		0,00 €
109	Miolo - Avelã sem pele	kg	25	25,00		0,00 €		0,00 €
110	Miolo - Noz metades (embalagem 10 kg.)	un	12	162,70		0,00 €		0,00 €
111	Miolo - Pinhão sem pele	kg	20	98,00		0,00 €		0,00 €
112	Miolo - Pistacho inteiro sem pele	kg	21	65,20		0,00 €		0,00 €
113	Misto de sementes ecológicas (embalagem 5 kg.)	un	8	23,00		0,00 €		0,00 €
114	Papel - Folha PVC - 600x400mm (embalagem x 100)	un	11	32,40		0,00 €		0,00 €
115	Papel siliconizado - 600x400mm (embalagem x 500)	un	22	26,26		0,00 €		0,00 €
116	Papel siliconizado - 750x450mm (embalagem x 500)	un	20	36,94		0,00 €		0,00 €
117	Papel vegetal branco - 500x750mm (embalagem x 500)	un	12	27,80		0,00 €		0,00 €
118	Pasta - Praliné de amêndoa (embalagem 5kg.)	un	13	37,00		0,00 €		0,00 €
119	Pasta - Praliné de avelã (embalagem 5 kg.)	un	11	38,85		0,00 €		0,00 €

120	Pasta de açúcar amarela (embalagem 1 kg.)	kg	17	4,80		0,00 €		0,00 €
121	Pasta de açúcar azul marinho (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
122	Pasta de açúcar bebé (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
123	Pasta de açúcar branco (embalagem 1 kg.)	Kg	38	4,80		0,00 €		0,00 €
124	Pasta de açúcar castanha (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
125	Pasta de açúcar cor de pele (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
126	Pasta de açúcar fúcsia (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
127	Pasta de açúcar laranja (embalagem 1 kg.)	kg	17	4,80		0,00 €		0,00 €
128	Pasta de açúcar lilás (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
129	Pasta de açúcar preta (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
130	Pasta de açúcar rosa (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
131	Pasta de açúcar rosa claro (embalagem 1 kg.)	kg	15	4,80		0,00 €		0,00 €
132	Pasta de açúcar verde (embalagem 1 kg.)	kg	18	4,80		0,00 €		0,00 €
133	Pasta de açúcar vermelha (embalagem 1 kg.)	kg	20	4,80		0,00 €		0,00 €
134	Pasta amêndoa (embalagem 4 kg.)	un	7	51,16		0,00 €		0,00 €
135	Pasta avelã granulada (embalagem 5 kg.)	un	6	78,65		0,00 €		0,00 €
136	Pasta de ananás	kg	8	21,60		0,00 €		0,00 €
137	Pasta de laranja	kg	9	19,81		0,00 €		0,00 €
138	Pasta de limão	kg	10	20,23		0,00 €		0,00 €
139	Pasta de manga	kg	10	21,15		0,00 €		0,00 €
140	Pasta de morango	kg	9	21,57		0,00 €		0,00 €
141	Pasta de pistachio	kg	12	80,79		0,00 €		0,00 €
142	Preparado de milho e girassol (embalagem 5 kg.)	un	4	20,60		0,00 €		0,00 €
143	Preparado de Quinoa branca (embalagem 2,4 Kg)	un	4	13,51		0,00 €		0,00 €
144	Preparado em pó de centeio (embalagem 15 kg.)	un	3	40,20		0,00 €		0,00 €

145	Preparado em pó 12 grãos (embalagem 15 kg.)	un	3	47,25		0,00 €		0,00 €
146	Preparado em pó com fibra para pão (embalagem 15 kg.)	un	4	42,90		0,00 €		0,00 €
148	Preparado em pó pão de forma (embalagem 25 kg)	un	4	40,00		0,00 €		0,00 €
149	Preparado em pó pão especial (embalagem 15 kg)	un	4	36,75		0,00 €		0,00 €
150	Preparado completo de aplicação Alfarroba (embalagem 15Kg)	un	4	32,70		0,00 €		0,00 €
151	Puré congelado de frutos vermelhos	kg	34	15,92		0,00 €		0,00 €
152	Puré congelado de maracujá	kg	48	14,85		0,00 €		0,00 €
153	Recheio de ananás 60% (embalagem 5 kg)	un	7	33,85		0,00 €		0,00 €
154	Recheio de framboesa 60% (embalagem 5 kg)	un	6	42,25		0,00 €		0,00 €
156	Recheio de maçã 90% (embalagem 5 kg)	un	6	28,95		0,00 €		0,00 €
157	Recheio de mirtilo 60 % (embalagem 5 kg)	un	5	43,95		0,00 €		0,00 €
158	Recheio pera rocha 60% (balde 3,5 kg)	un	6	27,27		0,00 €		0,00 €
159	Saco Pasteleiro (embalagem x 100)	un	39	16,95		0,00 €		0,00 €
160	Semente de chia	kg	8	11,60		0,00 €		0,00 €
161	Semente de linhaça (embalagem 5 kg.)	un	6	110,75		0,00 €		0,00 €
162	Semente de sésamo branca (embalagem 5 kg.)	un	7	28,25		0,00 €		0,00 €
163	Sementes de mostarda (embalagem 400 grs.)	un	14	16,45		0,00 €		0,00 €
164	Sementes de papoila (embalagem 250 grs.)	un	21	5,04		0,00 €		0,00 €
165	Sintra (embalagem 15 kg.)	un	6	68,85		0,00 €		0,00 €
166	Spray alimentar brilho chocolate (400ml)	un	23	22,20		0,00 €		0,00 €
167	Spray alimentar brilho bronze (400ml)	un	19	13,92		0,00 €		0,00 €
168	Spray alimentar brilho neutro (400ml)	un	19	22,20		0,00 €		0,00 €
169	Spray alimentar brilho ouro (400ml)	un	19	13,24		0,00 €		0,00 €
170	Spray alimentar brilho prata (400ml)	un	18	14,20		0,00 €		0,00 €
171	Super LÓ (embalagem 10 kg)	un	6	71,40		0,00 €		0,00 €

17								
2	Tartaleta salada 49 mm 240 pc	un	9	31,76		0,00		0,00
						€		€
17								
3	Tartaleta salada 50 mm 216 pc	un	9	31,12		0,00		0,00
						€		€
						Preço total da Proposta	0,00	0,0
							€	0 €

Campos a preencher pelo concorrente: taxa do IVA e preço unitário com e sem IVA.

O preço total da proposta é de € xxxxxxx - (colocar em extenso) sem Iva.

Ao valor indicado acresce o IVA no montante de € xxxxx (colocar por extenso)

O preço total da proposta com IVA incluído é de € xxxxxxxx (colocar por extenso).

Data: xxx/xxx/2024

Assinatura:

Caraterização e especificações técnicas dos bens a fornecer

Regras Gerais

Inspeção

Poderão ser feitas inspeções, peritagens ou auditorias pelos serviços do Turismo de Portugal, I.P., tanto no local de expedição dos géneros, no transporte, bem como no destino.

Análises

Poderão ser executadas análises a fim de avaliar a integridade bromatológica dos produtos em causa.

Transporte

Todos os géneros deverão ser transportados em viaturas próprias para o efeito obedecendo às normas legais em vigor para transporte de géneros alimentícios.

Causas de rejeição

- Sempre que os produtos indicados não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor.
- Sempre que as embalagens não se apresentem em condições higiénicas e bom estado de conservação.
- Sempre que os prazos de validade dos géneros identificados possuam um período de validade inferior de 45 dias à data de entrega.

Especificações e Requisitos dos Produtos

1. Abóbora branca cristalizada – Abóbora sujeita ao processo de cristalização, utilizada na incorporação ou decoração de preparações de pastelaria, apresentada na forma de laminada. Comercializada em embalagem com o peso de 10 kg.
2. Abóbora verde cristalizada - Abóbora sujeita ao processo de cristalização, utilizada na incorporação ou decoração de preparações de pastelaria, apresentada na forma de laminada. Comercializada em embalagem com o peso de 10 kg.
3. Abóbora vermelha cristalizada - Abóbora sujeita ao processo de cristalização, utilizada na incorporação ou decoração de preparações de pastelaria, apresentada na forma de laminada. Comercializada em embalagem com o peso de 10 kg.
4. Açúcar em pó para polvilhar (embalagem 5kg.) - . É um açúcar granulado branco, moído finamente e de textura delicada. Pode aplicar e polvilhar diretamente sobre bolos, bolachas ou outras sobremesas.
5. Açúcar - Anti humidade – Açúcar em pó bastante resistente à humidade, utilizado na decoração de todo o tipo de bolos de pastelaria. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
6. Açúcar - Covapaste – Pasta açúcar para cobertura e modelagem de bolos. Comercializado em embalagem com o peso de 6kg.
7. Açúcar – Dextrose em pó – Produto obtido do amido de milho, com aspeto de cristais finos brancos. Comercializado em embalagem com o peso de 3kg.
8. Açúcar - Fondant – Massa de açúcar obtida de açúcar, água, gordura, estabilizantes e conservantes. Utilizada para decorar, forrar ou cobrir bolos, biscoitos e outros. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
9. Açúcar - Glucose – Xarope viscoso transparente ou em pó branco. Utilizado para limitar a cristalização dos açúcares. Comercializado em embalagem com o peso de 5 kg.
10. Açúcar - Glucose atomizada– Xarope desidratado da glucose, comercializado em embalagem com o peso de 3kg.
11. Açúcar - Invertido – Xarope feito a partir da sacarose. Utilizado em doces, gelados, rebuçados e outros. Comercializado em embalagem com o peso de 11kg.
12. Açúcar – Isomalte Granulado – Substância granulada adoçante inodora, incolor e cristalina. Normalmente, obtida de beterraba. Utilizada em esculturas em açúcar e crocantes. Comercializada em embalagem com o peso de 4,5kg.
13. Amido de milho – Amido feito a partir de milho, usado na culinária, sobretudo, como espessante. Comercializado em embalagem com o peso líquido de 10kg.
14. Boquilhas frisadas - Boquilhas em policarbonato em forma de estrela, indeformáveis, com transparência que permita verificar a existências de bolhas de ar, utilizadas em sacos em nylon e com sacos descartáveis devido ao rebordo. Comercializadas em embalagem com 6 unidades de tamanhos diferentes.

15. Boquilhas Lisas - Boquilhas lisas em policarbonato, indeformáveis, com transparência que permita verificar a existências de bolhas de ar, utilizadas em sacos em nylon e com sacos descartáveis devido ao rebordo. Comercializadas em embalagem com 6 unidades de tamanhos diferentes.
16. Nibs de Cacau – Pedacos de cacau, 100% grão de cacau cru, escuro, descascado e desintegrado de feijões inteiros torrados, descascados e preparado para processamento. Sem qualquer adição de açúcar, 100% orgânico certificado, não-GMO, sem glúten e vegan. Rico em antioxidantes e magnésio, e abundante de fibras e minerais essenciais, incluindo ferro. Para utilização em receitas, tal como se faria com chocolate convencional. Isento de glúten e leveduras. Comercializado em embalagem com o peso de 0,6kg.
17. Cacau 100% – Produto obtido dos grãos de cacau, massa de cacau 100%. Comercializado na forma de “blocos” ou barra e em embalagem com o peso de 3kg.
18. Canela em pó – “Cinnamomum Verum”, originária do Ceilão. Obtida do esmagamento de paus de canela. Especiaria muito aromática, doce, com sabor por vezes amargo. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
19. Chocolate Carat Nutolade – Recheio de chocolate negro com 13% de avelã. Comercializado em balde de 5 kg.
20. Chocolate - Belcolade Grains – Chocolate puro negro em pepitas. Para utilizar em cremes, entremeios, muffins e outros. Comercializado em embalagem com peso de 10 kg.
21. Chocolate Supercrem Nutty White - Recheio de chocolate branco com 9% de avelã. Comercializado em balde de 5 kg.
22. Chocolate - Bolas vazadas de chocolate branco - Compostas por uma percentagem de cacau que varia entre 30% a 35%, açúcar, manteiga de cacau, leite gordo em pó, emulsionante (lecitina de soja) e aromas de baunilha. Comercializadas em embalagem com 504 unidades entre 25 a 27 mm diâmetro.
23. Chocolate - Bolas vazadas de chocolate de leite - Compostas por uma percentagem de cacau que varia entre 32% a 35%, pasta de cacau, manteiga de cacau, leite gordo em pó, emulsionante (lecitina de soja) e aromas de baunilha. Comercializadas em embalagem com 504 unidades entre 25 a 27 mm diâmetro.
24. Chocolate - Bolas vazadas de chocolate negro - Compostas por uma percentagem de cacau que varia entre 55% a 56.1%, pasta de cacau, leite gordo em pó, emulsionante (lecitina de soja) e aromas de baunilha. Comercializadas em embalagem com 504 unidades entre 25 a 27 mm diâmetro.
25. Chocolate - Sucedâneo de chocolate branco – Produto composto por pasta de cacau, leite em pó, gordura vegetal e emulsionante (lecitina de soja). Comercializado na forma de barra e em embalagem como o peso de 10kg.
26. Chocolate - Sucedâneo de chocolate negro - Produto composto por pasta de cacau, manteiga de cacau, açúcar e emulsionante. Comercializado na forma de barra e em embalagem com o peso de 10kg.
27. Chocolate - Vermicelli – Chocolate granulado, comercializado em embalagem com o peso de 1kg.

28. Chocolate ambar - Chocolate puro branco de qualidade superior. Sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas a baunilha. Comercializado em sacos de 4kg.
29. Chocolate branco barra - Chocolate composto por: leite, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 33 a 35%. Comercializado na forma de barra e em embalagem com o peso de 10kg.
30. Chocolate branco (pastilha) - Chocolate composto por: leite, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 26 a 28%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
31. Chocolate branco (pastilha) - Chocolate composto por: leite, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 33 a 35%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
32. Chocolate de leite (pastilha) - Chocolate composto por: leite em pó, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 38 e 40%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
33. Chocolate de leite (pastilha) - Chocolate composto por: leite em pó, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 33 e 35%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
34. Chocolate negro barra - Chocolate composto por: leite, açúcar e massa de cacau, teor de cacau entre 53 a 55%. Comercializado na forma de barra e em embalagem com o peso de 10kg.
35. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 51 a 54%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
36. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 59 a 61%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
37. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 62 a 64%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
38. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 65 a 67%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
39. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 68 a 71%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
40. Chocolate negro (pastilha) - Chocolate composto por: massa de cacau, açúcar, aromatizado com baunilha, teor de cacau entre 72 a 80%. Comercializado na forma de pastilha (callets). Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
41. Coco Ralado - Género obtido da polpa de coco ralada. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg;
42. Corante em gel para pasta de açúcar - várias cores. Corante alimentar na forma de gel, comercializado em embalagem de 6X0,028kg.
43. Corante em pó brilho dourado. - Corante alimentar na forma de pó, comercializado em embalagem de 0,025kg.

44. Corante em pó brilho prateado. Corante alimentar na forma de pó, comercializado em embalagem de 0,025kg.
45. Corante em pó lipossolúvel amarelo. Corante alimentar comercializado em embalagem de 0,025kg.
46. Corante em pó lipossolúvel azul. Corante alimentar comercializado em embalagem de 0,025kg.
47. Corante em pó lipossolúvel vermelho. Corante alimentar comercializado em embalagem de 0,025kg.
48. Corante em pó lipossolúvel purpurinho bronze. Corante alimentar comercializado em embalagem de 0,025kg.
49. Corante em pó lipossolúvel purpurinho ruby. Corante alimentar comercializado em embalagem de 0,025kg.
50. Corante líquido lipossolúvel amarelo. Corante alimentar na forma de líquido. Comercializado em embalagem de 0,1kg.
51. Corante líquido lipossolúvel azul. Corante alimentar na forma de líquido. Comercializado em embalagem de 0,1kg.
52. Corante líquido lipossolúvel verde. Corante alimentar na forma de líquido. Comercializado em embalagem de 0,1kg.
53. Corante líquido lipossolúvel vermelho. Corante alimentar na forma de líquido. Comercializado em embalagem de 0,1kg.
54. Creme de cacau - Creme para recheio de produtos de pastelaria, estável à congelação e ao forno. Cor castanha. Percentagem de gordura entre 25 e 28 %. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
55. Creme de cacau com avelã - Creme para recheio de produtos de pastelaria, estável à congelação e ao forno. Cor castanha. Aroma, sabor a cacau suave e avelãs. Percentagem de gordura entre 25 e 28 %. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
56. Creme ovo Duro - Recheio cremoso de ovo, pronto a usar. Desenvolvido com base na receita tradicional do doce de ovos. Castanhas, queijinhos, croquetes de ovo, etc. Comercializado em embalagem com o peso de 7 kg.
57. Creme pasteleiro - Utilizado em todas as aplicações, de preparação fácil e rápida, basta misturar com água fria para obter um creme suave e delicioso em curto espaço de tempo. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
58. Desmoldante líquido - Produto para pastelaria, de aplicação direta. Aplicado à trincha ou à pistola em formas e tabuleiros de pastelaria e panificação. Comercializado em embalagem de 5lt.
59. Estabilizante - Melhorante para brioche. Produto para o fabrico de massa de brioche com gordura e açúcar incorporados. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
60. Estabilizante - Melhorante para pão S 500. Produto composto por: farinha de trigo, antiaglomerante (E170), emulsionante (E472e), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas (trigo). Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
61. Estabilizante para gelado de água. Produto na forma de pó, impedindo a formação de cristais e dá ao produto acabado uma textura fina e cremosa. Comercializado em embalagem com o peso de 8kg.

62. Estabilizante para gelado de leite. Estabilizador para gelado de leite, impedindo a formação de cristais hídricos e fornecendo uma textura homogênea. Comercializado em embalagem com o peso de 8kg.
63. Extrato de baunilha - Extrato natural de baunilha, comercializada na forma líquida em embalagem com o peso de 0,85kg.
64. Extrato de café - É um extrato líquido de café concentrado, solúvel em água, obtido através de métodos físicos usando exclusivamente cafés brasileiros e tendo a água como o único agente condutor que não é derivado do café; comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
65. Fermento em pó para pastelaria. Longa conservação no armazenamento sem perda do poder fermentativo. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
66. Folha de obreia - Folha obreia retangular (500x400mm). Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
67. Folha de obreia - Folha de tamanho A4 para impressão. Comercializadas em embalagem com 100 folhas.
68. Fruto escorrido - Casca de laranja - Casca de laranja cristalizada para a incorporação e/ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
69. Fruto escorrido - Cereja - Cereja cristalizada para a incorporação e/ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
70. Fruto escorrido - Figo - Figo cristalizado para a incorporação e/ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
71. Fruto escorrido - Gila - Chila cristalizada para a incorporação e/ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 14kg.
72. Fruto escorrido - Pera em metades - Pera em metades para a incorporação e/ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 10kg.
73. Fruto escorrido - Sortido de fruta picada - Frutas sortidas cristalizadas e picadas para a incorporação ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializadas em embalagem com o peso de 10kg.
74. Fruto escorrido - Sultanas - Sultanas para a incorporação ou decoração em confeções de pastelaria. Comercializadas em embalagem com o peso de 12,5kg.
75. Fruitfil abobora -. Produto à base de abóbora utilizado para recheios e coberturas, estável no forno e congelação. Comercializado em balde de 5lt.
76. Fruitfil frutos vermelhos. - Produto à base de frutos vermelhos utilizado para recheios e coberturas, estável no forno e congelação. Comercializado em balde de 5lt.
77. Fruitfil maçã & canela - Produto à base de maçã&canela utilizado para recheios e coberturas, estável ao forno e congelação. Comercializado em balde de 5lt.
78. Fruitfil maracujá - Produto à base de maracujá utilizado para recheios e coberturas, estável no forno e congelação. Comercializado em balde de 5lt.
79. Fruitfil morango - Produto à base de morango utilizado para recheios e coberturas, estável no forno e congelação. Comercializado em balde de 5lt.
80. Gel de brilho frio para pasta de açúcar - Produto incolor, feito à base de açúcar, água, xarope de glucose, dextrose, gelificante, regulador de acidez e

conservantes, utilizado para pintura e decoração de bolos. Comercializado em embalagem de 5kg.

81. Gel de aplicação - Produto em pasta para decoração e acabamento de produtos de pastelaria. Aplicação a quente para pintar e decorar. Gel firme, grande plasticidade e eficiência. Não transmite humidade nas especialidades em que é aplicado. Comercializado em embalagem com o peso de 13kg.
82. Gel de aplicação - Produto em pasta para decoração e acabamento de produtos de pastelaria. Aplicação a quente para pintar e decorar. Gel firme, grande plasticidade e eficiência. Não transmite humidade nas especialidades em que é aplicado. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
83. Gelatina em pó - Género apresentado na forma de pó, incolor e neutro. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
84. Geleia neutra a frio- Geleia neutra - Geleia neutra a frio para pintar e decorar bolos, semifrios e similares. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
85. Gelo em spray - Gelo em spray comercializado em embalagem de 400ml.
86. Levedura Ouro - Levedura seca instantânea para pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 10kg. (20x05kg.).
87. Levedura Vermelha - Levedura seca instantânea para panificação. Comercializada em embalagem com o peso de 10kg. (20x05kg).
88. Manteiga de cacau - Gordura comestível natural da semente de cacau, extraída durante o processo de fabricação do chocolate. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
89. Margarina bolo-rei - Produto resultante da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, sem óleos hidrogenados, possui leve aroma a manteiga. Comercializada em embalagem com o peso de 10 kg.
90. Margarina cremes - Gordura alimentar, de origem vegetal, concebida especialmente para fabricação de cremes, sem óleos hidrogenados. Comercializada em embalagens com o peso de 20 kg.
91. Margarina croissant - Óleos e gorduras vegetais simples e hidrogenados, água, sal (2,9%), regulador de acidez (ácido cítrico e citrato sódico), emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos e lecitina), soro de leite em pó, conservante (sorbato de potássio), antioxidante (extrato rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), aromas e corante (Beta-caroteno). Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
92. Margarina folhados - Gordura alimentar, de origem vegetal, concebida especialmente para fabricação de folhados, sem óleos hidrogenados. Comercializada em embalagem com o peso de 20kg.
93. Margarina meio folhados - Gordura alimentar, de origem vegetal, concebida especialmente para fabricação de meio folhados, sem óleos hidrogenados. Comercializada em embalagem com o peso de 10 kg.
94. Margarina spray - Desmoldante - Margarina desmoldante em spray, comercializada em embalagem de 750ml.
95. Massa madre artesanal - Produto que exerce a parte funcional de uma massa mãe artesanal, originando maior conservação, crocância e comestibilidade. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.

96. Massa madre com graus ancestrais, Produto composto por Quinoa, Sargo, Amarantho, Espelta, Teff, Milho, Centeio, Aveia, Trogo Sarraceno, Trigo Caramelizado, cevada Caramelizada. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
97. Massa madre Quinoa – Massa madre com Quinoa preta, Quinoa vermelha, Trigo, Centeio, Espelta. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
98. Massapan - Produto composto, essencialmente, por açúcar, amêndoa moída e clara de ovo. Utilizado em pastelaria, comercializado em embalagem com o peso de 1,750kg.
99. Miolo de amêndoa – Amêndoa em cubos sem pele. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
100. Miolo de amêndoa inteira com pele – Amêndoa apresentada na forma de inteira. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
101. Miolo de amêndoa inteira sem pele – Amêndoa apresentada na forma de inteira. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
102. Miolo de amêndoa laminada – Amêndoa laminada sem pele. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
103. Miolo de amêndoa moída – Amêndoa moída com pele. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
104. Miolo de amêndoa moída – Amêndoa moída sem pele. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
105. Miolo de amêndoa palitada – Amêndoa sem pele na forma palitada. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
106. Miolo de avelã – Avelã com pele, apresentada na forma de inteira. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
107. Miolo de avelã – Avelã sem pele, apresentada na forma de inteira. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
108. Miolo de noz – Noz apresentada na forma de metades. Comercializada em embalagem com o peso de 10kg.
109. Miolo de pinhão – Pinhão sem pele, apresentado na forma inteiro. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
110. Miolo de pistacho – Pistacho sem pele, apresentado na forma de inteiro. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
111. Misto de sementes ecológicas - Mistura de várias sementes, nomeadamente: sésamo; linhaça; centeio; gergelim e girassol. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
112. Papel - Folha papel PVC - Folha de papel em PVC para trabalho em chocolate, cuja qualidade superior permite um excelente brilho ao chocolate. Dimensão da folha cerca de 600x400mm e espessura de 150U. Comercializada em embalagem com 100 folhas.
113. Papel Siliconizado – Folhas papel siliconizado, face dupla utilizável dos dois lados, antiaderente, dimensão da folha cerca de 600x400mm, 41g/m². Utilizado em métodos de confeção: cozer, fritar, congelar, decorar. Comercializado em embalagem com 500 folhas.
114. Papel Siliconizado – Folhas papel siliconizado, face dupla utilizável dos dois lados, antiaderente, dimensão da folha cerca de 750x450mm, 41g/m². Utilizado

em métodos de confeitaria: cozer, fritar, congelar, decorar. Comercializado em embalagem com 500 folhas.

115. Papel Vegetal branco – Papel transparente de superfície lisa e uniforme, utilizado na pastelaria para diversos fins, dimensão da folha cerca de 500x750mm. Comercializado em embalagem com 500 folhas.
116. Pasta praliné de amêndoa – Pasta à base de amêndoas que serve para recheios de Pastelaria. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
117. Pasta praliné de avelã – Produto feito a partir de avelã que serve para recheios de pastelaria. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
118. Pasta de açúcar amarela - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor amarelo. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
119. Pasta de açúcar azul-marinho - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor azul-marinho. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
120. Pasta de açúcar bebê - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor bebê. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
121. Pasta de açúcar branco - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor branco. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
122. Pasta de açúcar castanha - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor castanho. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
123. Pasta de açúcar cor de pele - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor de pele. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
124. Pasta de açúcar fúcsia - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor fúcsia. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
125. Pasta de açúcar laranja - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor laranja. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
126. Pasta de açúcar lilás - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor lilás. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
127. Pasta de açúcar preta - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor preta. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
128. Pasta de açúcar rosa - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor rosa. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
129. Pasta de açúcar rosa-claro - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor rosa-claro. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
130. Pasta de açúcar verde - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor verde. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
131. Pasta de açúcar vermelha - Mistura à base de açúcar e corante alimentar cor vermelha. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
132. Pasta amêndoa – Pasta ou Massa de Amêndoa, comercializada em embalagem com o peso de 4kg.
133. Pasta avelã granulada – Produto feito a partir de miolo de avelã, açúcar e água. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
134. Pasta de ananás - Pasta de fruta de Ananás, resistente ao forno e à congelação, para aromatizar todo o tipo de pastelaria: bavarise, massas, batidos, cremes, gelados, fondants. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.

135. Pasta de laranja - Pasta de fruta de Laranja, resistente ao forno e à congelação, para aromatizar todo o tipo de pastelaria: bavaoise, massas, batidos, cremes, gelados, fondants. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
136. Pasta de limão - Pasta de fruta de Limão, resistente ao forno e à congelação, para aromatizar todo o tipo de pastelaria: bavaoise, massas, batidos, cremes, gelados, fondants. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
137. Pasta de manga - Pasta de fruta de manga, resistente ao forno e à congelação, para aromatizar todo o tipo de pastelaria: bavaoise, massas, batidos, cremes, gelados, fondants. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
138. Pasta de morango - Pasta de fruta de Morango, resistente ao forno e à congelação, para aromatizar todo o tipo de pastelaria: bavaoise, massas, batidos, cremes, gelados, fondants. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
139. Pasta de pistacho - Produto feito a partir de miolo de pistacho, pasta 100% natural sem adição de açúcar. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
140. Preparado de milho e girassol - Produto em pó para pão, composto por milho e girassol. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
141. Preparado de Quinoa branca - Produto para cobertura de qualquer variedade de pão. Composto por Quinoa branca. Comercializado em embalagem com o peso de 2,4kg.
142. Produto em pó de centeio - Produto semi-completo em pó de centeio para a elaboração fácil de pão de centeio escuro. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg
143. Preparado em pó 12 grãos - Preparado para pão, composto por 12 grãos: soja triturada, sementes e girassol, trigo sarraceno, flocos de milho, sementes de papoila, sementes de chia, sementes de abóbora, linhaça castanha, flocos de aveia, flocos de centeio, sementes de quinoa, sementes de sésamo. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
144. Preparado em pó rico em fibras - Produto completo em pó para o fabrico de pão rico em fibras e vitaminas. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
145. Produto em pó pão de forma - Produto semi-completo em pó para a elaboração fácil de pão de forma pré-embalado. Comercializado em embalagem com o peso de 25kg.
146. Produto em pó para pão especial com vários cereais - Produto semi-completo em pó para elaboração fácil de pão especial com variedade de cereais: Trigo, Aveia, Centeio, Linho, Milho, Sésamo e Soja. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
147. Preparado completo de aplicação Alfarroba (embalagem 15 Kg).
148. Puré congelado de frutos vermelhos - Produto feito a partir da trituração de polpa de frutos vermelhos selecionados, xarope de açúcar invertido, com sabor e paladar a fruta fresca e submetido ao processo de congelação. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.
149. Puré de maracujá congelado - Produto feito a partir da trituração de polpa de maracujás selecionadas, xarope de açúcar invertido, com sabor e paladar a fruta fresca e submetido ao processo de congelação. Comercializado em embalagem com o peso de 1kg.

150. Recheio de ananás – produto composto com 60% mini pedaços de ananás. Utilizado em croissants, e outras aplicações de confeitaria frescos ou congelados.
151. Recheio de framboesa – produto composto com 60% mini pedaços de framboesa. Utilizado em croissants, e outras aplicações de confeitaria frescos ou congelados. Sem corantes nem aromas artificiais. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
152. Recheio de maçã – produto composto com 90% mini pedaços de maçã. Pode ir ao forno e é estável à congelação. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
153. Recheio de mirtilos – produto composto com 60% mini pedaços de mirtilos. Utilizado em croissants, e outras aplicações de confeitaria frescos ou congelados. Sem corantes nem aromas artificiais. Comercializado em embalagem com o peso de 5kg.
154. Recheio de pera rocha 60% - Recheio com alto teor de fruta pronto a usar, estável ao forno e congelação. Comercializada em balde de 3,5 kg.
155. Saco Pasteleiro – Saco de qualidade superior, interior macio, de fácil abertura e que permita o enchimento sem romper, exterior toque veludo de forma a evitar que o saco deslize mesmo com as mãos húmidas ou gordurosas. Filme plástico com 3 camadas, saco muito resistente a altas temperaturas, temperatura máxima recomendada 100° C., dimensão com cerca de 590X280mm, espessura 75U, saco sem costuras e esterilizado. Comercializado em embalagem com 100 sacos.
156. Semente da chia – Semente proveniente da planta chia, rica em magnésio, cálcio, fibras, Omega3 e outros. Comercializada em embalagem com o peso de 1kg.
157. Semente da linhaça – Semente proveniente da planta linhaça. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
158. Semente de sésamo branca – Pequena semente proveniente da planta sésamo, rica em manganês, cobre e outros. Comercializada em embalagem com o peso de 5kg.
159. Semente da mostarda – Pequena semente proveniente de várias plantas de mostarda. Comercializada em embalagem com o peso de 0,4kg.
160. Semente da papoila – Semente proveniente da planta papoila. Comercializada em embalagem com o peso de 0,25kg.
161. Sintra - Produto semi-completo em pó para a elaboração a frio de creme tipo Pasteleiro. Comercializado em embalagem com o peso de 15kg.
162. Spray alimentar brilho chocolate – Produto utilizado na decoração de semifrios. Comercializado na forma de spray, cor chocolate. Comercializado em embalagem de 400ml.
163. Spray alimentar brilho bronze - Produto utilizado na decoração de semifrios. Comercializado na forma de spray, cor bronze. Comercializado em embalagem de 400ml.
164. Spray alimentar brilho neutro - Produto utilizado na decoração de semifrios. Comercializado na forma de spray, cor neutra. Comercializado em embalagem de 400ml.

165. Spray alimentar brilho ouro – Produto utilizado na decoração de semifrios. Comercializado na forma de spray, cor ouro. Comercializado em embalagem de 400ml.
166. Spray alimentar brilho prata - Produto utilizado na decoração de semifrios. Comercializado na forma de spray, cor prata. Comercializado em embalagem de 400ml.
167. Super LÓ - Produto concentrado em pó para fabrico de batidos de pão de ló, adapta-se a variadas receitas, excelente humidade, sabor e cor amarela. Comercializado em embalagem com o peso de 10kg.
168. Tartaleta salada 49 mm 240 pc - Massa areada para tartes em miniatura doces ou salgadas. Comercializada em caixa apropriada.
169. Tartaleta salada 50 mm 216 pc - Massa areada para tartes em miniatura doces ou salgadas. Comercializada em caixa própria.