



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

SUSANA
MÁRCIA
GONÇALVE
S LUCAS
CORREIA

Assinado de
forma digital por
SUSANA MÁRCIA
GONÇALVES
LUCAS CORREIA
Dados: 2020.04.20
14:46:20 +01'00'

ANEXO VII

SOBREMESAS



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

SOBREMESAS

1. O prestador de serviços deverá garantir o fornecimento de uma sobremesa nas refeições do almoço e jantar.
2. Teremos como sobremesa principal a fruta. Apenas em dias festivos e/ou quando a concessionante assim julgar pertinente deverá ser fornecido sobremesas doces (gelatina, pudins, etc.).
3. As sobremesas doces deverão ser fornecidas embaladas individualmente, devendo-se apresentar conservadas por técnica que não exija frio (UHT, etc.)
4. Por dia, e por cliente/cidadão, deverá ser fornecido duas (2) sobremesas, de constituição diferenciada.
5. As sobremesas a fornecer deverão respeitar os Regimes Dietéticos a que se destinam:

REGIME DIETÉTICO	TIPO	CARACTERÍSTICAS
GERAL	<i>Fruta</i>	Todas, crua ou cozinhada, inteira.
	<i>Sobremesa doce</i>	Em dose individual embalada.
MOLE	<i>Fruta</i>	Todas, crua ou cozinhada, se dura em puré.
	<i>Sobremesa doce</i>	Em dose individual embalada.
PASTOSA	<i>Fruta</i>	Todas, crua ou cozinhada, em puré.
DIABÉTICA		Todas, crua ou cozinhada, inteira.
DIABÉTICA MOLE		Todas, crua ou cozinhada, se dura em puré.
DIABÉTICA PASTOSA		Todas, crua ou cozinhada, em puré.
LIGEIRA		Fruta cozida ou assada (Maça, Pêra).
ESPECIAL		Com base na prescrição dietética.

- 5.1. Apesar de para as Dietas Pastosa, Diabética, Diabética Mole, Diabética Pastosa, Ligeira e Especial estar previsto o fornecimento de fruta à sobremesa, poderá ser solicitado pelo concessionante o fornecimento excecional de sobremesa doce.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

6. Frutas e respetivas captações brutas:

FRUTAS	CAPITAÇÕES BRUTAS (g)
Alperce	170
Ameixa	170
Cerejas	170
Laranja	170
Maça	160
Maça assada / cozida	180
Uvas	170
Melão	250
Melância	300
Pêra	160
Pêsseg-o	170
Tangerina	160
Banana	140
Morango	160
Ananás	200
Abacaxi	200
Kiwi	100
Papaia	100 (fatiada)
Manga	150 (fatiada)
Néspere	200
Nectarina	180

7. Outras frutas poderão ser fornecidos aos clientes, nomeadamente a anona e a pêra abacate, com a respetiva captação a ser acordada aquando do fornecimento.
8. As variedades de fruta para assar e cozer são: Maça e Pêra.
9. Sempre que fornecidas frutas tais como Melancia, Melão, Papaia, Uvas, Manga, Abacaxi, Morangos, Cerejas, Maça Assada / Cozida, ou outras, deverá o concessionário assegurar o transporte das mesmas em recipiente individual adequado *disposable*, ou outro reutilizável, se apresentado e aceite pelo concessionante.
10. O prestador de serviços não deverá repetir a mesma fruta num intervalo de 2 dias.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

- 11.** Não deverá ser fornecido a fruta laranja para o jantar.
- 12.** Dar preferência ao calibre 70/75 para maçã, pêra, laranja, pêssegos, laranja e kiwi.
- 13.** Variedades de maçã a fornecer: *Golden, Starking, Granny Smith*, Reineta, etc.
- 14.** Aquando do eventual fornecimento de Salada de Fruta, esta deverá conter, no mínimo, 5 variedades de fruta em natureza.
- 15.** O adjudicatário deverá registar as frutas fornecidas em documento próprio a fornecer pelo adjudicante, para controlo do mesmo.