drs
direção regional da saúde

PROCEDIMENTO Nº 18/2020

CONCURSO PÚBLICO PARA A CELEBRAÇÃO DE CONTRATO PÚBLICO DE APROVISIONAMENTO RELATIVO À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AOS DOENTES E PESSOAL DAS UNIDADES DE SAÚDE DO SERVIÇO REGIONAL DE SAÚDE

Caderno de Encargos

Classificação CPV Principal:
55322000-3, Serviços de Confeção e Refeições

A) CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª
Caderno de Encargos

O presente Caderno de Encargos (doravante, apenas "CE") estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas do(s) contrato(s) público(s) de aprovisionamento relativo(s) à prestação de serviços de confeção e distribuição de refeições aos doentes e pessoal das Unidades de Saúde do Serviço Regional de Saúde [de ora em diante apenas designado(s) por "CPA"].

Cláusula 2.ª
Definições

Para efeitos do presente CE entende-se por:

a) CPA: acordo(s)-quadro celebrado(s) entre a Entidade Adjudicante e o(s) Adjudicatário(s), com vista a disciplinar as relações contratuais futuras relativas à prestação de serviços de confeção e distribuição de refeições aos doentes e pessoal das Unidades de Saúde do Serviço Regional de Saúde;

b) Direção Regional da Saúde (doravante, "DRS") – Divisão de Aprovisionamento: à qual compete efetuar de forma centralizada o aprovisionamento para o Serviço Regional de Saúde [cfr alínea v) do art.º 12.º e alínea a) do n.º 1 do art.º 25.º, ambos do Decreto Regulamentar Regional n.º 1/2020/A, de 23 de janeiro];

c) Entidades Adquirentes: as que a seguir se indicam:

- O Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, E.P.E.R. ("HDES");
- O Hospital de Santo Espírito da Ilha Terceira, E.P.E.R. ("HSEIT");
- O Hospital da Horta, E.P.E.R. ("HH"); e
- A Unidade de Saúde de Ilha de São Miguel ("USISM");

d) **Contrato(s):** contrato(s) de prestação de serviços a celebrar entre as entidades adquirentes e o(s) adjudicatário(s)/fornecedor(es), nos termos do CPA;

e) **Entidade Adjudicante:** para efeitos de celebração do CPA, objeto do presente CE, será a DRS;

f) **Fornecedor(es):** Concorrente(s) que venha(m) a ser selecionado(s) como adjudicatário(s) para as entidades adquirentes dos bens e serviços referentes no Programa de Procedimento e CE;

g) **Setor de Alimentação:** inclui os Gabinetes ou Serviços de Alimentação ou Dietética, Unidade de Nutrição e Alimentação de cada Unidade de Saúde, incluindo nutricionistas, engenheiros ou dietistas, técnicos e técnicos dos Serviços Hoteleiros.

Cláusula 3.ª
Âmbito de aplicação do CE

O presente CE aplica-se:

a) Ao CPA a celebrar entre a DRS e o(s) fornecedore(s) cuja(s) proposta(s) for(em) selecionada(s), nos termos do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro (doravante, apenas "CCP") conjugado com a alínea v) do art.º 12.º e a alínea a) do n.º 1 do art.º 25.º, ambos do Decreto Regulamentar Regional n.º 1/2020/A, de 23 de janeiro, de acordo com as especificações e requisitos técnicos e operacionais indicados no CE;

b) Às aquisições que venham a ser efetuadas, pelas entidades Adquirentes, ao(s) fornecedore(s) selecionado(s).

Cláusula 4.ª
Objeto do CPA

1. O CPA tem por objeto o estabelecimento das futuras condições de prestação de serviços de confeção e distribuição de refeições aos doentes e pessoal das Unidades de Saúde do Serviço Regional de Saúde.

2. O CPA aplica-se às Unidades de Saúde do Serviço Regional de Saúde, independentemente da sua natureza jurídica.

Cláusula 5.ª

Partes outorgantes do CPA

As partes outorgantes são:

a) A DRS;

b) O(s) fornecedor(es) selecionado(s), através de representante com poderes bastantes para a sua celebração.

Cláusula 6.ª

Efeitos do CPA

1. Nos termos do art. 260.º e seguintes do CCP e do artigo 25º n.º 1 alínea a) do Decreto Regulamentar Regional n.º 1/2020/A de 23 de janeiro, a celebração do CPA constitui o reconhecimento da qualidade de fornecedor dos bens indicados no CE às entidades adquirentes e define os termos e condições de fornecimento dos bens e serviços diretamente a essas entidades.

2. A celebração dos posteriores contratos de fornecimento deve ser efetuada por ajuste direto, ao abrigo do disposto no art. 258.º do CCP, sem prejuízo da autorização e cabimentação da respetiva despesa, quando sujeitas às regras de contabilidade pública.

3. O CPA celebrado define os termos e condições de fornecimento dos bens e serviços diretamente às entidades adquirentes.

4. Face às notas de encomenda o(s) fornecedore(s) pode(m) apresentar ainda fatores de redução dos preços contratuais constantes do CPA, por aquisição de quantidades ou descontos financeiros.

Cláusula 7.ª

Prazo de vigência do CPA

1. O CPA tem a duração de 3 (três) anos, renovável por períodos iguais de 1 (um) ano, até ao máximo de duração total de 4 (quatro) anos e produz efeitos à data da sua homologação pelo membro do Governo com competência na área da saúde, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. Os contratos a celebrar pelos Hospitais, E.P.E.R. e pela USISM podem ser celebrados a contar da data da homologação, por parte do membro do Governo competente na área da saúde, do CPA referido no n.º 1, ficando a sua renovação dependente da caducidade ou renovação do respetivo CPA.

3. O CPA renova-se automaticamente, salvo se qualquer das partes o denunciar, através de notificação à parte contrária, até 30 (trinta) dias antes do seu termo, manifestando a intenção de não renovação do mesmo.

4. Sem prejuízo dos números anteriores, o fornecedor deve garantir o fornecimento dos bens e serviços nos moldes definidos no contrato até à homologação de novos contratos.

5. Durante o período de vigência do CPA, os fornecedores obrigam-se a atualizar os documentos comprovativos da inexistência de dívidas à Segurança Social e à Administração Fiscal, sempre que estas atinjam o seu *terminus*, bem como deverão apresentar prova de que os documentos inerentes à comercialização do produto se encontram válidos.

6. A renovação do CPA pode determinar a redução de preços neles fixados, mediante Aditamento, não podendo ser alteradas as restantes condições de fornecimento e características constantes do CPA.

Cláusula 8.ª

Documentos contratuais do CPA

1. O CPA é celebrado por escrito.

2. Consideram-se documentos contratuais:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do CE identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao CE;

c) O CE;

d) O Programa de Procedimento e demais elementos patentes;

e) A Proposta adjudicada;

f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

5. Em caso de divergências que porventura existam entre os CPA e as notas de encomenda, o estabelecido nos CPA prevalece sobre as notas de encomenda.

6. O CE prevalece quanto à definição das condições jurídicas e técnicas na execução dos fornecimentos.

7. Os fornecedores que tenham dúvidas na interpretação dos documentos contratuais deverão colocá-las à DRS, antes de assumirem qualquer obrigação contratual com as entidades adquirentes.

8. Se, por motivo justificado, e sem que haja negligência ou dolo, o fornecedor não puder colocar as suas dúvidas conforme o estabelecido no número anterior, deverá fazê-lo logo que possível.

Cláusula 9.ª
Aditamentos

1. Durante o prazo de vigência do CPA podem ocorrer alterações de ordem técnica relativamente aos artigos selecionados, as quais devem ser obrigatoriamente comunicadas, à DRS, através de aditamentos.

2. Para efeitos do número anterior, consideram-se aditamentos os decorrentes das seguintes situações:

a) Descontinuação de artigos;

b) Substituição de artigos;

c) Redimensionamento da embalagem;

d) Alteração de outros atributos.

3. Os aditamentos tipificados no número anterior deverão ser utilizados da forma e com base nos documentos que a seguir se indicam:

a) Descontinuação: este aditamento deverá utilizar-se sempre que o artigo deixe de ser comercializado no mercado português, quer a nível público, quer a nível privado, devendo o fornecedor enviar documento original emitido pelo fabricante ou seu representante oficial, logo que do facto tenha conhecimento.

b) Substituição: este aditamento deverá utilizar-se quando o fornecedor pretenda substituir um artigo por outro, devendo, cumulativamente, a substituição obedecer aos seguintes requisitos:

i. O artigo a substituir esteja ou venha a ser descontinuado;
ii. O artigo substituto seja do mesmo fabricante;
iii. O artigo substituto respeite as características previstas nas Cláusulas Técnicas Especiais;
iv. O artigo substituto apresente preços e condições competitivas, proporcionais à qualidade e quantidade do artigo que visa substituir.

Deverá fazer-se acompanhar dos documentos necessários à comprovação dos requisitos acima referidos.

c) Redimensionamento da embalagem: este aditamento deve ser utilizado quando o fornecedor pretender alterar o número de unidades por embalagem, em relação à sua proposta inicial.

d) Alteração de Outros Atributos: este aditamento tem carácter residual e deve ser utilizado quando o fornecedor proponha o mesmo artigo, mas pretenda alterar qualquer atributo da sua proposta não contemplado nos restantes tipos de aditamentos, como por exemplo: alteração do prazo de entrega, interrupção temporária do fornecimento, alteração da taxa do IVA, entre outros.

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I
Obrigações da Entidade Adjudicante

Subsecção I
Disposições gerais

Cláusula 10.ª
Obrigações da Entidade Adjudicante

1. Constituem obrigações da DRS:

a) Gerir e atualizar o CPA;

b) Disponibilizar linhas orientadoras, peças procedimentais e minutas de contratos às entidades adquirentes, de apoio à elaboração de procedimentos de aquisição;

c) Acompanhar e promover a adoção do CPA;

d) Monitorizar a qualidade do fornecimento dos bens e, quando necessário, intervir na aplicação de sanções.

2. A Entidade Adjudicante não é obrigada a celebrar contratos, nos termos do art.º 255º, n.º 2 do CCP.

Cláusula 11.ª
Atualização dos bens e alterações ao CPA

1. A DRS poderá, nos termos do n.º 3 do artigo 257.º do CCP, atualizar as caraterísticas dos bens, modificando-os ou substituindo-os por outros, desde que tal se justifique em função de ocorrência de inovações tecnológicas e se mantenha o tipo de prestação e os objetivos das especificações fixadas no procedimento de formação do CPA.

2. A eventual atualização dos bens objeto do CPA deve obedecer aos seguintes requisitos:

a) Que tenham as mesmas caraterísticas dos produtos constantes da proposta inicial;

b) Que entrem em substituição dos bens já existentes;

c) Que tenham, no mínimo, os requisitos legais, técnicos, funcionais e ambientais exigidos para cada um dos bens que compõem os lotes.

Secção II
Obrigações do Fornecedor

Subsecção I
Disposições gerais

Cláusula 12.ª
Obrigações do Fornecedor

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente CE ou nas Cláusulas Contratuais, o fornecedor obriga-se, perante a DRS, a:

a) Celebrar Contratos nas condições estabelecidas nos CPA à medida que as entidades adquirentes o requeiram;

b) Prestar os serviços identificados na sua proposta às entidades adquirentes no local ou locais por estas definidas, conforme as características técnicas mínimas, prazos de entrega e requisitos do fornecimento definidos neste CE e demais documentos contratuais;

c) Garantir os bens e serviços, nos termos legais, responsabilizando-se relativamente à qualidade e substituição em caso de defeito dos bens fornecidos;

d) No prazo máximo de 10 (dez) dias, comunicar quaisquer alterações ao pacto social;

e) Manter atualizado o endereço da sede social;

f) Comunicar qualquer situação de:

i) Impossibilidade temporária de fornecimento,

ii) Impossibilidade legal de fornecimento;

iii) Substituição de artigos;

iv) Descontinuação definitiva de artigos.

g) Não alterar os preços sem a sua prévia autorização;

h) Informar de qualquer facto que possa impossibilitar, total ou parcialmente o cumprimento das obrigações contratuais a que está adstrito e que possam comprometer a boa execução dos contratos de fornecimento decorrentes dos CPA;

i) Atuar, na relação com os utentes e funcionários, com zelo, correção e cortesia.

Cláusula 13.ª

Encargos gerais

1. O Fornecedor é responsável pelo pagamento de quaisquer impostos, taxas, direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e relativos à execução do Contrato nos territórios do país ou países do Fornecedor, ou de passagem em transporte.

2. O disposto no número anterior aplica-se ainda à obtenção de quaisquer autorizações e ao pagamento de quaisquer emolumentos ou taxas exigidas pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o Fornecedor na execução do Contrato.

Subsecção II

Obrigações decorrentes do CPA

Cláusula 14.ª

Obrigação de celebração de contrato de fornecimento de bens e serviços

1. O(s) fornecedor(es) do CPA relativo ao fornecimento de serviços e bens a que se refere a Cláusula 4.ª obriga-se a celebrar, nos termos do presente CE, Contratos que tenham por objeto o fornecimento desses serviços e bens.

2. Os fornecimentos a que se refere o número anterior abrangem todas as obrigações previstas no presente CE.

Subsecção III

Obrigações decorrentes do Contrato

Cláusula 15.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente CE ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de fornecer, à entidade adquirente com quem tenha celebrado um contrato, os serviços objeto do fornecimento com as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais previstos nas Cláusulas Técnicas Especiais do CE e na proposta adjudicada;

b) Obrigação de garantir e ser responsável pela qualidade dos serviços prestados pelos profissionais por si colocados no desempenho das funções objeto do procedimento;

c) Obrigação de se responsabilizar pelos encargos resultantes da utilização de linha telefónica para o exterior, do consumo de água, eletricidade, vapor e gás, através do pagamento da seguinte quantia mensal:

i. HDES: 3.000 €;
ii. HSEIT: 2.500 €.
iii. HH: 1.400 €;
iv. USISM: 0 €

d) Obrigação de, durante o primeiro ano do prazo de vigência do contrato, implementar o sistema de *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) na unidade;

e) Obrigação de apresentar o plano de limpeza/higienização ao Setor de Alimentação da Unidade de Saúde para aprovação, e efetuar as adaptações necessárias ao cumprimento dos requisitos e procedimentos da comissão de controlo de infeção hospitalar;

f) Obrigação de se responsabilizar pelos encargos resultantes da limpeza e desinfestação dos espaços a seu cargo (nomeadamente cozinhas, refeitórios, armazéns e outros exclusivamente associados à prestação do serviço, designadamente, *WC* do refeitório e bar do HSEIT), de acordo com os padrões definidos pela Comissão de Controlo

de Infeções Hospitalares ou com os Setores de Alimentação e com as Cláusulas Técnicas Especiais;

g) Obrigação de fazer acompanhar as faturas mensais com os seguintes comprovativos:

i. Mapa mensal dos bens fornecidos para suplementos e componentes alimentares, com indicação de quantidades, preços unitários e valores globais, que será validado por um funcionário do Setor de Alimentação e por um representante da firma;

ii. Mapa mensal com a listagem diária de refeições fornecidas por tipo de refeição, que será validado por um funcionário do Setor de Alimentação e por um representante da firma;

iii. Mapa diário com o diário de refeições, suplementos e descartáveis fornecidos.

h) Obrigação de se responsabilizar por todos os danos causados relativos aos serviços prestados e que resultem da ação ou omissão dos seus profissionais;

i) Sem prejuízo da responsabilidade sobre danos emergentes e ou causados a terceiros, no caso de o fornecedor não prestar atempadamente os serviços contratados, obriga-se a indemnizar as Unidades de Saúde, de acordo com as penalizações estabelecidas no presente CE;

j) A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

k) Nomear um Gestor do Contrato.

Cláusula 16.ª

Controlo da prestação do serviço

1. Efetuada a entrega e a instalação dos serviços e equipamento objeto do fornecimento, a entidade adquirente, por si ou através de uma terceira entidade, pode proceder à inspeção do bem entregue e à realização de testes de aceitação, com vista a verificar as respetivas condições de operacionalidade e da instalação, se o mesmo reúne as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos nas Cláusulas Técnicas Especiais do CE e na proposta adjudicada, bem como o cumprimento dos critérios legais de aceitabilidade dos serviços e equipamentos e outros requisitos exigidos por lei.

2. Após a entrega e instalação, os bens podem ainda ser objeto de testes que vierem a ser impostos pelas entidades competentes.

3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.

Cláusula 17.ª

Inspeções e testes

1. Semestralmente, as entidades adquirentes efetuam um inquérito de satisfação ao responsável de cada Serviço, para avaliação do grau de satisfação.

2. Os resultados do inquérito descrito no número anterior são analisados e haverá tomada de medidas corretivas, se for caso disso, numa perspetiva de melhoria contínua dos serviços prestados.

3. Sempre que entenderem necessário, as entidades adquirentes realizam auditorias aleatórias sem aviso prévio, procedendo à avaliação da qualidade do serviço prestado. Todas as falhas encontradas deverão ser descritas num Plano de Ação, em que constem ações preventivas e/ou corretivas que possibilitem a manutenção dos padrões de qualidade acordados. Para além disto, define-se como tempo útil para a adequada resposta, o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4. Mensalmente é feita uma auditoria, em data a indicar pelas Unidades de Saúde, em conjunto com um elemento destacado pelo fornecedor (Supervisor e/ou Responsável pela gestão do contrato), para avaliação da qualidade da prestação do serviço.

5. Trimestralmente é realizada uma reunião com o Diretor operacional da empresa concessionada para avaliação da prestação e propostas de melhoria no processo.

6. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de agendamento entre as partes, com estabelecimento prévio dos pontos a debater a cada reunião, e decorrerão de acordo com o definido no **ANEXO III** do presente CE.

7. O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar às Unidades de Saúde, com uma periodicidade semestral, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

9. Durante a fase de inspeção e de realização de testes referida nos números anteriores, o fornecedor deve prestar todos os esclarecimentos solicitados pela entidade adquirente, podendo estar presente durante a realização dos testes.

10. Os encargos com a realização dos testes são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 18.ª

Conformidade e garantia técnica

1. O fornecedor garante, nos termos da presente cláusula, os serviços e equipamentos objeto do fornecimento, pelo prazo de duração do contrato contra quaisquer defeitos que derivem da sua atividade, assim como contra quaisquer discrepâncias com as exigências legais e com características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no CE e na proposta adjudicada, independentemente de culpa do fornecedor.

2. O fornecedor fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos serviços prestados nas diferentes Unidades de Saúde, em fase de execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do CCP e demais legislação aplicável.

Cláusula 19.ª

Direitos de propriedade intelectual

1. São da responsabilidade do fornecedor os encargos decorrentes da utilização, no fornecimento em causa, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.

2. O fornecedor é responsável pela violação de quaisquer direitos de patente, de conceção, de licenças, de projetos, de marcas, de nomes ou de quaisquer outros direitos de propriedade intelectual, industrial ou afins, respeitantes a bens e aos serviços objeto do Contrato, nomeadamente projetos, estudos, programas informáticos, equipamento, materiais, documentação ou trabalhos realizados.

3. O fornecedor é responsável por qualquer reclamação formulada perante a entidade adquirente, resultante de violação dos direitos referidos nos números anteriores, adotando a entidade adquirente o procedimento que se releve mais adequado para a intervenção plena do fornecedor na discussão e no esclarecimento, perante terceiros reclamantes ou quaisquer autoridades, das dúvidas que, neste âmbito, se coloquem.

4. O fornecedor responde, independentemente de culpa, pelos danos que sejam imputados à entidade adquirente e que se produzam perante terceiros, quando decorrentes de violação dos direitos a que alude o n.º 1, devendo indemnizar a entidade adquirente de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 20.ª

Elementos estatísticos

1. O fornecedor obriga-se a enviar, trimestralmente, à DRS, os elementos estatísticos referentes às aquisições efetuadas pelas Unidades de Saúde.

2. Os elementos estatísticos incluem:

a) Relatórios de faturação;

b) Relatórios de níveis de serviço.

3. O relatório de faturação deve incluir os seguintes dados:

a) Entidade adquirente;

b) Informação sobre o tipo de bens fornecidos, nomeadamente:

i. Identificação do tipo de bens fornecidos;

ii. Descrição quantitativa do fornecimento e respetivos preços unitários;

iii. Valor global da faturação por entidade adquirente.

4. O relatório de níveis de serviço deve incluir os seguintes dados:

a) Quantidades dos bens encomendados e entregues por adquirente;

b) Tempo mínimo, médio e máximo decorrido entre a data da encomenda e a entrega do bem em condições de ser recebido;

c) Tipo e quantidade de bens fornecido sem a qualidade requerida;

d) Identificação das ocorrências reportadas pelas entidades adquirentes e o nível de serviço mensal atribuído pela entidade adquirente (SLA).

5. Os elementos estatísticos devem ser enviados à DRS, impreterivelmente, até ao dia 20 (vinte) do mês seguinte em relação ao trimestre anterior de vigência do contrato.

6. O suporte a utilizar, para o envio dos elementos estatísticos, é definido pela DRS.

7. Sempre que lhes seja solicitado pela DRS, deve o fornecedor facultar fotocópia das Notas de Encomenda emitidas pelas entidades adquirentes, bem como das faturas relativas às encomendas efetuadas no âmbito do CPA.

Cláusula 21.ª

Interrupção do fornecimento

O fornecedor é responsável por danos motivados pela interrupção de fornecimento dos serviços objeto do presente CE, excetuando-se os casos em que aquela rutura ocorra por motivo de força maior, nos termos da Cláusula 30.ª

Cláusula 22.ª

Dever de informação

O adjudicatário obriga-se a fornecer às entidades adquirentes, a seu pedido, toda a informação necessária à avaliação da prestação dos serviços objeto do presente CE.

Secção IV

Obrigações das Entidades Adquirentes

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 23.ª

Obrigações das entidades adquirentes

Constituem obrigações das Unidades de Saúde:

a) Celebrar os contratos com o fornecedor, nas condições expressas no presente CE;

b) Monitorizar o fornecimento dos bens no que respeita ao cumprimento das características técnicas dos bens, prazos e locais de entrega e requisitos do fornecimento, e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;

c) Comunicar, em tempo útil, à DRS, os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato e a reportar os resultados da monitorização;

d) Facultar toda a informação relativa aos fornecimentos efetuados, sempre que lhes seja solicitado pela DRS; e,

e) Nomear um Gestor do Contrato.

Subsecção II

Preço

Cláusula 24.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos serviços objeto do Contrato a celebrar, bem como pelo cumprimento das demais obrigações decorrentes do presente CE, a entidade adquirente deve pagar ao fornecedor o preço constante no CPA.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída no Contrato à entidade adquirente, nomeadamente, mão-de-obra, deslocações, alojamento, alimentação e

encargos sociais com os meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes de utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 25.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelas Unidades de Saúde, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para os efeitos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a confirmação por parte dos responsáveis das Unidades de Saúde, da prestação de serviços desenvolvidos pelo fornecedor ao abrigo do contrato.

3. Em caso de discordância por parte das Unidades de Saúde, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1, as faturas são pagas através de forma a acordar com os Serviços Financeiros.

5. Não há lugar à realização de pagamentos antecipados.

Cláusula 26.ª

Suspensão dos pagamentos

1. Nos casos de divergência de faturação resultantes, designadamente, de erros de cálculo e de incorreta atribuição da importância a pagar pelos serviços prestados, a entidade adquirente suspenderá os pagamentos que suscitem dúvidas, até que sejam produzidos os esclarecimentos ou efetuadas as correções convenientes, os quais deverão ser feitos dentro do prazo de 60 (sessenta) dias.

2. A mesma suspensão deve ser determinada sempre que forem detetadas irregularidades que se traduzam na prática de atos lesivos dos interesses da entidade adquirente, sem prejuízo do procedimento criminal, contraordenacional ou cível a que houver lugar.

Cláusula 27.ª

Preço base

1. O preço base contratual para as principais refeições é o constante do **ANEXO I** do CE.

2. Na eventualidade do Setor de Alimentação requerer a distribuição de um artigo não constante do **ANEXO II** e **ANEXO VIII** do presente CE, o preço a cobrar pelo fornecedor terá de ser alvo de aprovação pela Administração das Unidades de Saúde.

3. Os preços apresentados no CPA são preços que não incluem IVA, e incluem, para além do custo unitário do produto propriamente dito, os seguintes custos:

a) Do acondicionamento;

b) Da embalagem;

c) Da carga, do transporte e da descarga no local indicado para os locais de consumo, dos seguros ou quaisquer outras despesas inerentes ao transporte;

d) Mão-de-obra, deslocações e alojamento;

e) Garantia e manutenção.

4. Para efeitos de apresentação das propostas, o preço unitário deve ser expresso com 4 (quatro) casas decimais, sem necessidade da sua indicação por extenso. Se os concorrentes não apresentarem preços unitários com 4 (quatro) casas decimais, será assumido que as restantes em falta, à sua direita, serão de valor igual a zero e consideram-se tantos zeros quantas as casas decimais em falta.

5. Os preços devem sempre referir-se às unidades que, para cada produto, sejam indicadas nas Cláusulas Técnicas Especiais e este preço unitário não deve exceder o preço máximo estipulado nos **ANEXOS I** e **II** do presente CE.

6. O preço das refeições/senhas dos acompanhantes é o mesmo da refeição do utente, sem prejuízo da cobrança ao acompanhante se o mesmo pretender material descartável ou sumo.

Cláusula 28.ª

Aumento de preços

1. A atualização dos preços é admitida, com periodicidade anual, após o decurso de um ano de vigência do contrato, desde que se verifiquem aumentos dos salários do pessoal do prestador de serviços, por entrada em vigor de novas tabelas salariais, com publicação no Boletim do Trabalho e do Emprego (BTE).

2. A revisão de preços prevista ao abrigo do número anterior é calculada por aplicação da fórmula seguinte:

$$NP = PA \times (0{,}55 \times (1 + MPA) + 0{,}45 \times (1 + VMI))$$

Em que:

- NP = Novo preço;
- PA = Preço anterior;
- MPA = Média percentual de aumentos do quadro do pessoal afeto à prestação de serviços, após entrada em vigor da tabela salarial, resultante de instrumento de regulamentação coletiva de trabalho, com publicação no BTE;
- VMI = Variação média do índice de preços no consumidor nos últimos 12 meses, na classe "Bens e Serviços Diversos", no mês anterior àquele em que é solicitada a revisão.

CAPÍTULO III
CUMPRIMENTO E INCUMPRIMENTO

Subsecção I
Incumprimento, penalidades contratuais e resolução

Cláusula 29.ª
Penalidades contratuais

1. O fornecedor está sujeito à avaliação do Modelo de Indicadores utilizado pelas entidades adquirentes e que consta no **ANEXO IV** do CE.

2. O fornecedor está sujeito a penalizações relativas a incumprimentos do Nível de Serviço (SLA), resultante da avaliação mensal dos indicadores descritos no n.º 1, seguidamente discriminadas:

a) 85 pontos ≥ SLA ≥ 80 pontos = penalização de 2% do total da fatura mensal;

b) 80 pontos >SLA ≥ 75 pontos = penalização de 5% do total da fatura mensal;

c) 75 pontos > SLA ≥ 70 pontos = penalização de 10% do total da fatura mensal;

d) SLA <70 pontos = As Unidades de Saúde reservam-se no direito de resolução do contrato.

e) SLA <80 pontos, durante 3 (três) meses seguidos = As Unidades de Saúde reservam-se no direito de resolução do contrato.

f) O processo de resolução do contrato em qualquer uma das Unidades de Saúde reflete-se automaticamente na resolução do contrato com os demais, dentro do mesmo lote.

3. Sem prejuízo do disposto quanto ao cumprimento de SLA, são cumulativamente alvo de penalização direta:

a) Não substituição de produto rejeitado: 1% da fatura diária, por controlo efetuado;

b) Utilização de produtos proibidos: 1% da fatura diária, por controlo efetuado;

c) Aproveitamento de sobras alimentares: 1% da fatura diária, por controlo efetuado;

d) Controlo bacteriológico acima do limite tolerado: 1% da fatura diária, por controlo efetuado;

e) Não cumprimento dos procedimentos descritos no processo de HACCP: 1% da fatura diária, por controlo efetuado.

4. As penalizações são acumuláveis, correspondendo o valor global a debitar ao fornecedor ao somatório das mesmas, e será deduzido na faturação do mês seguinte.

5. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária até **20%** (vinte por cento) do total do preço contratual.

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

7. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

8. Os resultados do SLA serão mensalmente comunicados ao fornecedor sendo que este deverá elaborar um plano de ações corretivas em função dos resultados obtidos, no prazo de 7 (sete) dias.

9. Sem prejuízo das penalidades previstas, em caso de não fornecimento dos bens necessários ao cumprimento das dietas estipuladas, a Unidade de Saúde poderá efetivar as prestações fungíveis em causa, por si ou por terceiros, imputando os custos ao fornecedor nos termos do art. 325.º do CCP.

Cláusula 30.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens,

greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;

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

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;

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

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 31.ª

Resolução do CPA

1. A DRS pode, em qualquer momento, rescindir o CPA com o(s) fornecedor(es), sempre que este incumpra de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações previstas no CE ou no Contrato, nomeadamente sempre que este, durante a sua vigência, se

apresente, designadamente, em qualquer das seguintes condições:

a) Estado de falência ou insolvência;

b) Cessação de atividade;

c) Condenação por crime que afete a sua idoneidade profissional e não tenha ocorrido a sua reabilitação judicial;

d) Violação sistemática das condições contratuais;

e) Violação contratual que implique resolução do contrato de uma ou várias entidades adquirentes;

f) Não entrega dos documentos de atualização comprovativos de inexistência de dívidas à Segurança Social e à Administração Fiscal;

g) Prestação de falsas declarações relativamente a terceiros subcontratados.

h) Se o fornecedor proceder à cessão da posição contratual sem autorização da entidade adquirente;

i) Se o fornecedor em mora não realize a prestação no prazo que lhe haja sido razoavelmente fixado pela entidade adquirente;

j) Se estiverem reunidos os pressupostos da força maior, desde que a impossibilidade de cumprimento se torne definitiva ou implique comprovadamente um atraso na entrega do equipamento objeto do fornecimento superior ao permitido no Contrato para este tipo de situação;

k) Se se verificar atraso no cumprimento das obrigações decorrentes de garantia superior ao prazo fixado pela entidade adquirente no Contrato.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao(s) fornecedor(es) e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela DRS.

3. O não exercício do direito previsto no presente artigo não implica a renúncia ao mesmo.

Cláusula 32.ª

Resolução por parte das entidades adquirentes

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei ou no CE, cada entidade adquirente pode ainda resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a) Atraso, total ou parcial, na conclusão dos serviços objeto do contrato superior a 8 (oito) dias ou declaração escrita do prestador de serviços de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;

b) Quebra de sigilo e confidencialidade nos termos definidos no CE;

c) Provocação de conflitos com os trabalhadores das Unidades de Saúde ou com os seus utentes;

d) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem o normal funcionamento das Unidades de Saúde;

e) A recusa do fornecedor em conformar a programação dos seus trabalhos com as necessidades e imperativos da atividade prestada na Unidade de Saúde;

f) Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;

g) Quando se verificar que o resultado da prestação não corresponde às características que lhe são atribuídas na proposta apresentada pelo fornecedor, que para o efeito ficará anexa ao contrato;

h) Cessão da posição contratual, total ou parcial do objeto do presente contrato, sem autorização expressa das Unidades de Saúde;

i) Utilização de colaboradores com vínculos não autorizados pela lei laboral, ou que não reúnam as condições profissionais legalmente exigíveis para o efeito.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelas Unidades de Saúde.

3. O processo de resolução do contrato em qualquer entidade adquirente reflete-se automaticamente na resolução do contrato com as demais.

Cláusula 33.ª

Indemnização por resolução pela entidade adquirente

1. Em caso de resolução do Contrato pela entidade adquirente por facto imputável ao fornecedor, fica este obrigado ao pagamento de uma indemnização, a título de cláusula penal indemnizatória, computada em 15% (quinze por cento) do respetivo valor global do Contrato.

2. A indemnização deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a notificação do fornecedor para esse efeito.

3. O previsto no n.º 2 não obsta a que a entidade adquirente exija uma indemnização pelo dano excedente.

Subsecção II

Incumprimento da entidade adquirente

Cláusula 34.ª

Mora da entidade adquirente

1. O atraso em qualquer pagamento pela entidade adquirente não autoriza o fornecedor a invocar a exceção de não cumprimento de quaisquer das obrigações previstas no Contrato, salvo se o montante em dívida exceder 20% (vinte por cento) do respetivo valor global.

2. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

Cláusula 35.ª

Resolução pelo Fornecedor

1. O fornecedor só pode resolver o Contrato nos seguintes casos:

a) se a entidade adquirente se atrasar no pagamento de qualquer fatura, em mais de 6 (seis) meses, desde que a mesma não tenha sido objeto de reclamação;

b) quando o montante do seu crédito, excluindo juros, for igual ou superior a 60% (sessenta por cento) do valor global do Contrato;

2. O direito de resolução é exercido pela via judicial.

3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração à entidade adquirente e produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo quando a entidade adquirente cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros a que houver lugar.

4. A resolução do Contrato nos termos anteriores determina a cessão de todas as obrigações do fornecedor previstas no Contrato, com exceção das referidas no art.º 444.º do Código dos Contratos Públicos.

CAPÍTULO IV
SEGUROS

Cláusula 36.ª
Seguros

1. O fornecedor é obrigado a transferir a cobertura de riscos, designadamente através dos seguintes contratos de seguro:

a) Seguro de Responsabilidade Civil (Geral e Intoxicações Alimentares), de modo a cobrir quaisquer danos corporais ou materiais causados a terceiros, quando derivados de negligência imputável ao fornecedor, seus agentes e mandatários e ainda danos derivados ou resultantes de incêndio ou explosão, com capital mínimo de € 50.000,00.

b) Seguro Multirriscos (recheio) com capital mínimo de € 25.000,00.

2. As entidades adquirentes podem, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo de 10 (dez) dias.

CAPÍTULO V
VICISSITUDES

Cláusula 37.ª
Subcontratação

1. Após a celebração dos CPA o fornecedor pode subcontratar com terceiros, nos termos legalmente previstos.

2. Aquando da comunicação à DRS da subcontratação, o fornecedor deverá entregar cópia do documento comprovativo da autorização de comercialização da entidade subcontratada.

3. O fornecedor outorgante do CPA é sempre responsável pelo incumprimento de terceiros, seus subcontratados, nomeadamente para os efeitos do n.º 3 da Cláusula 33.ª

Cláusula 38.ª
Cessão da posição contratual

1. No decurso da execução do CPA a DRS pode, a pedido fundamentado do fornecedor, autorizar a cessão da correspondente posição contratual.

2. Para efeitos de obtenção da autorização deve ser apresentada pelo eventual cessionário toda a documentação exigida ao fornecedor selecionado no respetivo procedimento, nomeadamente de que não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP e a apresentação dos demais documentos de habilitação exigidos no Programa de Procedimento.

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 39.ª
Medidas de prevenção e gestão de resíduos

1. O fornecedor compromete-se a implementar medidas específicas de redução e de reutilização de determinados resíduos onde o plástico assume um papel relevante, nos termos da Resolução do Conselho do Governo n.º 145/2018 de 21 de dezembro de 2018, através da implementação, sempre que possível, de alternativas reutilizáveis ou biodegradáveis a produtos e embalagens de plástico.

2. O fornecedor deve apresentar ao Conselho de Administração da Unidade de Saúde, no prazo de 90 (noventa) dias a contar do início do contrato, um plano que permita responder aos objetivos previstos no número anterior, tendo em consideração eventuais contingências e limitações associadas à respetiva atividade a desenvolver e às obrigações contratuais assumidas nesta cláusula e nas demais cláusulas do presente CE.

Cláusula 40.ª
Notificações, informações e comunicações

1. As notificações, informações ou comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas:

a) Por carta registada com aviso de receção, ou diretamente contra recibo, desde que seja para cumprimento do preceituado na lei ou no clausulado contratual, ou envolva a contagem de prazos;

b) Por via postal;

c) Pessoalmente, por fax, ou por e-mail, se a urgência do caso recomendar o uso de tais meios.

2. As notificações, informações e comunicações devem ser efetuadas com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

3. Salvo estipulação em contrário, os atos administrativos inerentes à execução dos CPA, só produzem efeitos após a notificação.

Cláusula 41.ª

Regras para a contagem de prazos

A contagem dos prazos na fase de execução dos CPA é feita nos termos do art.º 471º do CCP e de acordo com as seguintes regras:

a) Não se inclui na contagem o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o prazo começa a correr;

b) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;

c) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data, mas se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;

d) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço perante o qual deva ser praticado o ato que não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere -se para o 1.º dia útil seguinte.

Cláusula 42.ª

Dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à DRS, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção

de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 43.ª

Deveres de informação

1. Cada uma das partes no Contrato deve informar a outra, no prazo de 15 (quinze) dias, de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do Contrato, de acordo com a boa fé.

2. Em especial, cada parte no Contrato deve avisar a outra, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do seu conhecimento, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não casos de força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer das suas obrigações contratuais.

3. No prazo previsto no número anterior, a parte deve ainda informar a outra do tempo ou da medida em que previsivelmente será afetada a execução do Contrato.

Cláusula 44.ª

Proteção de Dados

O adjudicatário obriga-se a cumprir - bem como a garantir o cumprimento por parte dos seus colaboradores ou subcontratados -, com as disposições legais em vigor em matéria de proteção de dados, nomeadamente, o Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados.

Cláusula 45.ª

Gestor do Contrato

1. Será designado, em sede contratual, um gestor do contrato, nos termos e para os efeitos previstos no artigo 290º-A do CCP.

2. O fornecedor e as Unidades de Saúde devem, na altura de contratação, nomear um Gestor de Contrato que será responsável por acompanhar, permanentemente, a sua execução.

3. O Gestor do Contrato deverá, ainda, servir de contacto entre as partes para os diversos assuntos contratuais, verificar a entrega de encomendas e constituir o interface entre as Unidades de Saúde e o fornecedor sobre todos os assuntos que possam surgir, entre os quais irregularidades que possam ser detetadas, acompanhamento de visitas de rotina ou de intervenção, entre outros, assim como a validação de todos os documentos e registos resultantes de quaisquer questões contratuais, designadamente as reclamações para efeitos de SLA.

Cláusula 46.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Ponta Delgada, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 47.ª

Disposições legais e contratuais aplicáveis

Na celebração do Contrato, observar-se-á o disposto:

a) No CCP;

b) No Decreto Legislativo Regional n.º 27/2015/A de 29 de dezembro, com sucessivas alterações;

c) No Decreto-Lei n.º 200/2008, de 9 de outubro;

d) Decreto Regulamentar Regional n.º 1/2020/A de 23 de janeiro;

e) Nas normas portuguesas e comunitárias aplicáveis;

f) Nos documentos contratuais.

B) CLÁUSULAS TÉCNICAS

I) CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Cláusula 1.ª
Objeto do contrato

1. O contrato a celebrar tem por objeto o fornecimento de refeições em quantidade e qualidade nas condições estabelecidas no presente CE, para:

a) doentes internados;

b) o pessoal da Unidade de Saúde e seus acompanhantes;

c) acompanhantes de crianças internadas;

d) os utentes da Unidade de Saúde (se autorizados pela Unidade de Saúde) e outras pessoas autorizadas pela administração das Unidades de Saúde, desde que devidamente identificadas e/ou fazendo-se acompanhar pela respetiva senha;

e) outras entidades com direito de acesso à zona de refeição das Unidades de Saúde.

2. A estimativa de refeições a fornecer, mensalmente, consta do **ANEXO V**, não tendo, no entanto, carácter vinculativo.

Cláusula 2.ª
Requisitos a que deve obedecer a prestação de serviços

1. A qualidade de todos os produtos alimentares deve ser comprovadamente de primeira qualidade, de acordo com os critérios definidos pela Unidade de Saúde.

2. Os produtos alimentares embalados deverão possuir rotulagem em conformidade com as normas legais em vigor.

3. Todos os produtos alimentares usados, deverão obedecer a especificações técnicas previamente acordadas com o técnico responsável do Setor de Alimentação.

4. O transporte dos géneros alimentícios perecíveis tem de ser feito em carros isotérmicos em boas condições higio-sanitárias, obedecendo aos circuitos e procedimentos definidos por cada Unidade de Saúde.

5. A distribuição de refeições deverá ser assegurada até à entrada/porta dos serviços ou até à copa dos serviços.

6. O manuseamento dos carros de transporte de refeições (na entrega e recolha) será a cargo do fornecedor, assim como a responsabilidade sobre todos os danos que possam ocorrer em paredes e portas causados pelos carros.

7. A responsabilidade pela reparação de danos causados no edifício do HSEIT derivados, designadamente, de receção de mercadorias pelo fornecedor, por si ou por intermédio de seus subcontratados e do transporte de carros de refeições será devida diretamente pelo fornecedor à empresa Concessionária do edifício.

8. Só é permitido proceder à congelação de géneros alimentícios nas instalações das Unidades de Saúde com o acordo do técnico responsável do Setor de Alimentação.

9. A receção, conservação, preparação, confeção e distribuição das refeições terão de ser executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, demais legislação aplicável e em casos de dúvida de acordo com o Setor de Alimentação das Unidades de Saúde.

10. O fornecedor é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias dos géneros alimentícios, na receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição das refeições, correndo sempre por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

11. As Unidades de Saúde reservam-se o direito de efetuar a avaliação qualitativa dos géneros alimentícios rececionados pelo fornecedor e decidirá sobre a sua aceitação em conformidade com as especificações do presente CE e com a legislação em vigor.

12. As Unidades de Saúde reservam-se o direito de efetuar provas de degustação de todos os pratos servidos aos doentes de forma avaliar o tempero e a qualidade de confeção.

13. Deve ser elaborado um plano de Gestão de Resíduos adaptado a cada Unidade de Saúde, de acordo com as orientações do Setor de Alimentação, ficando disponível para consulta.

14. Deve ser elaborado um plano HACCP e Manual de Qualidade ficando disponível para consulta pelo Setor de Alimentação.

15. O fornecedor deve fazer uma boa gestão do *stock*, de géneros alimentares e não alimentares, de forma a não haver roturas, se tal acontecer, o fornecedor deve apresentar alternativas, no momento, com produtos similares, que se adaptem às mesmas necessidades incluindo a possibilidade de recorrer a outros fornecedores.

16. Se, antes da confeção das refeições ou do empratamento, faltarem alimentos por rotura de *stock*, esses devem ser adquiridos a tempo da sua utilização.

Cláusula 3.ª

Serviço de refeições

1. O fornecedor fica obrigado a preparar, a confecionar e a colocar as refeições na entrada de todos os serviços de internamento, obedecendo às disposições contantes dos regulamentos internos de cada Unidade de Saúde que deve ser entregue ao Gestor do Contrato na altura da consignação, e ainda na linha de *self-service* do refeitório do pessoal.

2. Às Unidades de Saúde compete aprovar as tabelas de preços de complementos e extraordinários servidos no refeitório, ficando a aprovação condicionada à apresentação, por parte do fornecedor, de todos os elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados pelas Unidades de Saúde.

3. No HSEIT a exploração do refeitório inclui a zona de bar contigua ao mesmo, que iniciará e cessará simultaneamente ao presente contrato.

4. A exploração do bar é alvo de regulamento próprio elaborado pelo HSEIT, que será disponibilizado no momento da consignação.

5. Na USISM a exploração do bar no Centro de Saúde da Ribeira Grande é opcional, não sendo motivo de exclusão caso não seja apresentada proposta.

Cláusula 4.ª

Verificação qualitativa e higio-sanitária

1. O fornecedor obriga-se a facilitar a inspeção higio-sanitária dos géneros alimentares, pelo Técnico Responsável e/ou Setor de Alimentação, nas seguintes fases:

a) Verificação dos veículos de transporte;

b) Verificação durante a receção, conservação, preparação, confeção e distribuição.

2. O fornecedor obriga-se a facilitar a inspeção higio-sanitária de todas as instalações a seu cargo.

3. O fornecedor deve efetuar diariamente o registo da entrada da matéria-prima e duas vezes por dia registos de temperaturas, das câmaras de conservação, da despensa de dia, dos frigoríficos, dos carros de banho-maria, da estufa da linha de *self-service* e dos alimentos cozinhados prontos a servir.

4. Aquelas operações têm por objetivos comprovar a qualidade dos géneros alimentícios adquiridos e/ou a sua conveniente conservação e confeção de acordo com as especificações do presente CE, orientações e boas práticas do setor e com a legislação em vigor.

Cláusula 5.ª

Verificação quantitativa

1. As operações de verificação quantitativa das refeições têm por objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas nas capitações dos géneros alimentícios, a que se fará referência nos Anexos deste CE.

2. No caso de ser comprovado que as quantidades presentes num prato ou pratos para utentes não estão corretas, os técnicos do Setor de Alimentação poderão solicitar a reposição dos itens ou quantidades em falta, sem custos acrescidos à Unidade de Saúde.

Clausula 6.ª

Verificação da prestação de serviços

1. O representante do fornecedor devidamente habilitado (nutricionista inscrito na Ordem dos Nutricionistas) é responsável pela coordenação e verificação do empratamento das refeições e deverá assistir e acompanhar o empratamento, distribuição das refeições, lavagem e arrumação da loiça.

2. A ausência pontual do representante do fornecedor não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes deste CE, desde que seja designado outro elemento do adjudicatário para o substituir.

3. Os técnicos das Unidades de Saúde responsáveis pelo Setor de Alimentação poderão efetuar as operações de verificação quantitativa, qualitativa e higieno-sanitária que entender necessárias.

4. Todos os aspetos relacionados com a verificação serão analisados pelo pessoal técnico das Unidades de Saúde colocado no Setor de Alimentação.

Clausula 7.ª

Decisão após verificação

1. Após verificação quantitativa, qualitativa e higieno-sanitária, das matérias primas utilizadas, o técnico do Setor de Alimentação aceita ou rejeita as mesmas, devendo o fornecedor repor as matérias-primas em conformidade.

2. Após a verificação quantitativa, qualitativa e higio-sanitária dos componentes da ementa confecionada, o técnico responsável do Setor de Alimentação, aceita ou rejeita parcial ou totalmente a mesma.

3. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios confecionados ou não, o fornecedor deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do objeto do contrato.

4. Nesse caso, os géneros alimentícios rejeitados pelo técnico responsável do Setor de Alimentação deverão ser imediatamente inutilizados.

5. Se a substituição prevista nos pontos anteriores não se verificar, o fornecedor indemnizará as Unidades de Saúde nos termos definidos para cumprimento do SLA.

6. Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros alimentícios ou das ementas rejeitadas serão suportadas exclusivamente pelo fornecedor.

7. Sempre que se considere necessário, o técnico responsável poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos regionais ou nacionais competentes.

8. Sempre que entender necessário, o técnico responsável do Setor de Alimentação poderá visitar os fornecedores de géneros alimentícios da empresa adjudicatária para avaliar das condições de funcionamento das mesmas.

Cláusula 8.ª

Controlo

1. O fornecedor obriga-se a facultar a inspeção sanitária de todas as áreas a seu cargo nas fases seguintes:

a) Entrega dos géneros pelas firmas fornecedoras ou adjudicatárias e inspeção sanitária dos veículos de transporte;

b) Inspeção sanitária dos géneros alimentícios na despensa e seu acondicionamento;

c) Verificação das normas higio-sanitárias na preparação, confeção e distribuição de refeições;

d) As Unidades de Saúde reservam-se o direito de efetuar periodicamente pesquisas bacterianas e víricas e grau de infeção aos funcionários da empresa adjudicatária assim como a todos os utensílios, equipamentos e amostras de alimentos.

2. As Unidades de Saúde reservam o direito de visita pelos seus representantes bem como serviços ou organismos com competência específica durante a laboração.

3. O exercício de direito de visita a que alude o ponto anterior não iliba o fornecedor da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte do técnico responsável do Setor de Alimentação das Unidades de Saúde.

4. Diariamente, o fornecedor deverá proceder à conservação de uma amostra de cada um dos pratos e respetiva guarnição (almoço e jantar) com mínimo indicativo de 150g e que abranja equitativamente os componentes do prato, sem prejuízo de definição de uma pesagem diferente conforme as necessidades laboratoriais da entidade responsável pelo controlo microbiológico.

As amostras devidamente acondicionadas e rotuladas, deverão ser mantidas durante 3 dias (72 horas) na refrigeração.

5. Sem prejuízo dos requisitos de higiene e limpeza a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas das entidades adquirentes, o fornecedor deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

i. Garantir uma periodicidade trimestral nas análises à palamenta, mãos e refeição, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente. Em caso de inconformidade as Unidades de Saúde

reservam-se ao direito de solicitar novos controlos, sem encargos adicionais, até os limites se encontrarem dentro dos valores desejáveis.

ii. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados.

Cláusula 9.ª

Horário de receção de géneros frescos e/ou congelados

O horário de receção de géneros frescos e/ou congelados nos armazéns das Unidades de Saúde deverá ser acordado com o técnico responsável do Setor de Alimentação de cada Unidade de Saúde, em moldes a acordar com o Gestor do Contrato, de modo a que se possa proceder às respetivas inspeções.

II) CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

Cláusula 10.ª

Serviço de refeições a doentes

1. O fornecedor fica obrigado a colocar e distribuir as refeições requisitadas pelos serviços, nos períodos indicados no **ANEXO VI**.

2. O conjunto das dietas, com as respetivas fórmulas, composições, capitações e especificações referentes aos géneros e suplementos alimentares constam no **ANEXO VIII** e são operacionalizadas de acordo com as indicações dos nutricionistas das Unidades de Saúde.

3. Todos os talheres, guardanapos e pão deverão ser ensacados. Terá de haver um talher para servir cada género alimentício na linha de empratamento.

4. As dietas personalizadas, pela sua complexidade e especificidade, serão sempre confecionadas sob orientação e responsabilidade dos nutricionistas das Unidades de Saúde.

5. O fornecedor impossibilitado de adquirir algum(s) género(s) alimentício(s) necessário(s) ao cumprimento da ementa deverá comunicar o facto, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, ao Setor de Alimentação para ajuste e correção da ementa.

6. Quando por motivo ponderoso, devidamente justificado, não seja possível assegurar o fornecimento da ementa prevista, deverá o fornecedor propor a sua alteração ao nutricionista da Unidade de Saúde para aprovação.

7. O fornecedor deve adquirir sempre que seja necessário, para satisfazer a prescrição de uma dieta, produtos que não existam em *stock* por serem de utilização esporádica, sob pena de execução da prestação por terceiro.

8. O preço atribuído ao regime personalizado será o mesmo que o dos restantes regimes.

Cláusula 11.ª

Serviço de refeições para pessoal e outros utentes do refeitório

1. O fornecedor servirá as refeições necessárias ao Refeitório de Pessoal, nos horários mencionados no **ANEXO VI** do presente CE.

2. Os almoços e jantares do pessoal deverão ser confecionados de modo a existir a refeição-tipo prevista para refeitórios da Administração Pública, nos termos da Portaria n.º 426/78, de 29 de julho, com as sucessivas alterações legais.

3. Em alternativa à refeição tipo aludida no n.º 2, o fornecedor deverá colocar à disposição dos utentes um sistema de refeições com miniprato ou por módulos.

4. Na refeição referida no n.º 2 deverá haver sempre a possibilidade de escolha de legumes/hortícolas cozinhados (tabuleiro) ou de uma salada (doses individuais), com o mínimo de **três variedades** de legumes que deverá ser devidamente acondicionada.

5. Da ementa diária do refeitório deverá constar, sem prejuízo de redução acordada com cada Unidade de Saúde:

Mínimo obrigatório:

- Sopa;
- Um prato de peixe;

- Um prato de carne;
- Um prato de dieta (ligeira), que deverá contemplar obrigatoriamente um legume confecionado na sua composição;
- Um prato vegetariano
- Doce (4 variedades);
- Fruta (4 variedades);
- Pão;
- Água à discrição.

Será necessário garantir, pelo menos, uma variedade em quantidade suficiente para satisfazer a procura até ao fim do período de atendimento de: sopa, um tipo de prato, doce, fruta, pão e água.

6. O fornecedor, para além do fornecimento de refeições, assegurará o fornecimento de extras (águas minerais, sumos de frutas, cerveja sem álcool, gelados, etc.), cujo pagamento lhe será diretamente efetuado pelos utilizadores do refeitório.

7. As tabelas dos preços dos produtos extra referidos no número anterior carecem de aprovação prévia por parte da Administração das Unidades de Saúde.

8. O funcionário em serviço na caixa de pagamento não pode servir na linha de *self*.

9. O fornecedor deve garantir que até ao final da linha existam duas opções (prato de carne, de peixe, dieta e/ou vegetariano) da ementa em vigor.

10. Todos os talheres, guardanapos e pão deverão ser ensacados. Terá de haver um talher para servir cada género alimentício na linha de *Self*.

11. Os utentes do refeitório efetuarão o pagamento das refeições (incluindo os produtos extra), nas seguintes condições:

a) O preço da refeição tipo (sopa, prato, um pão e sobremesa) conforme o estabelecido em Portaria anual do Ministério das Finanças.

b) O preço das outras alternativas existentes (refeições com miniprato, serviço por módulos, produtos extra) será o constante de uma tabela única proposta pelo fornecedor e sujeita à aprovação da Administração das Unidades de Saúde.

12. No exterior do refeitório, na proximidade imediata da entrada destinada aos utentes, será obrigatoriamente afixado em local bem visível, e em termos de permitir uma fácil e completa leitura, a ementa semanal corrente.

13. Junto à caixa de pagamento das refeições deverá estar afixada a tabela de preços das refeições completas, das refeições com miniprato, por módulos, produtos extra (bebidas, etc.).

14. É obrigatório o pessoal de serviço usar durante o empratamento e *self*, luvas, toucas descartáveis com elástico que cubra o cabelo e farda em perfeitas condições higio-sanitárias.

15. Quem manuseia os alimentos não poderá, obrigatoriamente, manusear dinheiro e lixos.

16. No refeitório, deverá afixar-se, em local visível, a indicação da existência de um livro de reclamações e sugestões que estará ao dispor dos utentes, e consultável pelo Gestor do Contrato da Unidade de Saúde e da entidade adjudicante a qualquer altura:

a) O livro de reclamações e sugestões deverá ser obrigatoriamente indicado aos utentes que o solicitarem e exibam documentos comprovativos da sua identificação.

b) O livro deverá ter termos de abertura e encerramento, assinados por competente representante do fornecedor.

c) Das reclamações e ou sugestões nele exaradas, deverá o funcionário competente da firma adjudicatária, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, enviar ao Gestor do Contrato.

d) Na apresentação do livro de reclamações e sugestões, as entidades atrás referidas, nele exararão menção de que o mesmo lhes foi presente, e tomarão as providências convenientes.

17. A possibilidade de prévia marcação de refeições, o pagamento das mesmas e eventualmente outros pormenores, constarão de regulamento a elaborar pelo fornecedor, e aprovação pelas Unidades de Saúde de forma a otimizar-se o funcionamento do refeitório.

18. Apenas é permitido ao fornecedor preparar e confecionar as refeições, para utentes e pessoal, no interior das instalações das Unidades de Saúde, salvo situações excecionais devidamente justificadas e com a anuência das Unidades de Saúde.

19. O fornecedor fica obrigado a entregar ao Setor de Alimentação, até ao dia 8 (oito) de cada mês, o número de almoços e jantares fornecidos no refeitório no mês anterior.

20. Ficará a cargo do fornecedor e a suas expensas, a decoração do refeitório, de qualidade aceitável, de modo a proporcionar ambiente confortável, precedida, porém, de aprovação da Administração das Unidades de Saúde, com conhecimento do técnico responsável do Setor de Alimentação.

21. As refeições acompanhantes das crianças internadas, serão fornecidas de acordo com os procedimentos internos de cada Unidade de Saúde que deverão ser juntas à faturação a apresentar às Unidades de Saúde.

22. Os hospitais reservam o direito de definir um espaço nos refeitórios, destinado aos colaboradores que pretendam consumir refeições não adquiridas no refeitório/bar da zona concessionada. Nesta zona, para o Hospital do Divino Espírito Santo e para o Hospital do Santo Espírito da Ilha Terceira, deverão estar disponíveis 2 micro-ondas, enquanto que no Hospital da Horta deverá estar disponível 1 micro-ondas, cuja aquisição, manutenção e limpeza/higienização destes equipamentos e do espaço fica a cargo da empresa fornecedora de refeições.

Cláusula 12.ª
Refeições em dias festivos

1. Nos dias tradicionalmente festivos a ementa merecerá uma atenção especial e será ajustada à festividade, sem que haja qualquer custo acrescido.

2. Este plano de ementas festivas terá de ser submetida para aprovação ao Setor de Alimentação com duas semanas de antecedência em relação ao dia a que digam respeito.

Cláusula 13.ª
Material descartável a fornecer pelo adjudicatário em casos excecionais

1. O fornecedor obriga-se a fornecer material descartável em casos excecionais (plásticos de utilização única), a definir com cada Unidade de Saúde, comprometendo-se em primeira instância a cumprir o que está apresentado na Cláusula 41ª e na Resolução do Conselho do Governo n.º 145/2018, de 21 de dezembro de 2018.

2. O material descartável a que se refere o n.º 1 desta cláusula deverá contemplar o seguinte:

a) Manga adequada para acondicionamento individual de pão;

b) Sacos plásticos para acondicionamento separado de manteigas, doces, iogurtes e fruta;

c) Embalagens descartáveis para as saladas e sopas (200 a 300 ml) e redondas para as sobremesas (180 a 200 ml) com as devidas tampas. Copos (250 a 300 ml) com tampa para os batidos, sumos naturais e água de fruta. Pratos, taças, copos descartáveis com palha acoplada, para as dietas líquidas, e ainda talheres descartáveis para as refeições a fornecer nos Serviços de Urgência, Diálise, Infectocontagiosas e outros que pontualmente o requeiram;

d) Talheres descartáveis acondicionados em embalagens individuais (facas, garfos, colheres e palhetas para o café, chá, sobremesas e iogurtes) sempre que necessário;

e) Copos descartáveis, para almoço e jantar (quando aplicável), de 3 dl;

f) Os pratos descartáveis devem permanecer em ótimas condições e suportar as temperaturas do regenerador/ micro-ondas;

g) Material para identificação de componentes ou suplementos alimentares dos doentes;

h) No caso de *kit* para unidade de evacuações aéreas aplicáveis no Hospital do Santo Espírito da Ilha Terceira, as embalagens individuais deverão ser seladas.

Cláusula 14.ª

Outro material a fornecer pelo adjudicatário

1. O material a que o adjudicatário se obriga a fornecer será:

a) Guardanapos de papel (33x33);

b) Toalhetes de papel para forrar os tabuleiros das refeições, exceto quando dispensado pela Unidade de Saúde, designadamente em carros de regeneração.

2. É ainda da conta do fornecedor, para toda a área concessionada, o fornecimento de todo o material necessário ao cumprimento do plano de higiene, nomeadamente:

a) Touca descartável com elástico que cubra todo o cabelo;

b) Luvas descartáveis para limpeza e empratamento;

c) Aventais de plástico;

d) Escova de unhas para colaboradores do fornecedor, se aplicável;

e) Máscara hipoalérgica e superfiltrante;

f) Sabão para limpeza de mãos e desinfetante alcoólico;

g) Toalhas de papel para as mãos e papel higiénico;

h) Detergentes adequados à lavagem mecânica e manual da loiça de toda a área concessionada.

Cláusula 15.ª

Fornecimento de pão

1. O pão a fornecer a doentes e pessoal deverá ser embalado individualmente, de modo a permitir o seu consumo em boas condições de higiene, estar devidamente identificado e conter a sua composição em rótulo legível.

2. Os tipos de pão a fornecer são:

a) Pão de mistura com sal e sem sal;

b) Papo-seco com sal e sem sal;

c) Pão integral com sal e sem sal;

d) Pão de forma com sal e sem sal;

e) Pão de forma integral com sal e sem sal;

f) Pão de leite.

Cláusula 16.ª

Sobras alimentares

Não são permitidos quaisquer aproveitamentos de géneros alimentares, confecionados ou não, noutras refeições ou para qualquer outro efeito.

Cláusula 17.ª

***Stock* de géneros para situação de catástrofe**

1. O fornecedor deverá ter um *stock* de géneros alimentícios que permita o fornecimento de refeições a doentes e pessoal, na ausência de água, eletricidade e gás, para um período mínimo de 3 (três) dias.

2. Na proposta deve ser apresentado um plano de ementas de 3 (três) dias, para uma situação de contingência.

3. Em caso de catástrofe, deve apresentar-se nas instalações um funcionário do adjudicatário para auxiliar no acesso à cozinha, contabilização e distribuição de itens extra que tenham que ser fornecidos em horário extralaboral, devendo ser facultado o contacto direto de, pelo menos 3 (três) funcionários (por unidade) da empresa.

Cláusula 18.ª

Pessoal do Adjudicatário

1. É da inteira responsabilidade do fornecedor, o recrutamento e os encargos com o pessoal que for necessário para todas as vertentes do objeto de contrato (supervisão, receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição de géneros e refeições e tratamento de loiça e limpeza), em toda a área concessionada, de acordo com o **ANEXO VII** do presente CE.

2. O fornecedor deverá afixar um organigrama do quadro de pessoal a trabalhar no serviço, devidamente estruturado (número de efetivos, categorias, etc.), com o respetivo enquadramento nas áreas funcionais ou setores, respeitando o seguinte (quadro de pessoal atual) e o **ANEXO VII** do presente CE:

Categoria	Nº de trabalhadores HDES	Nº de trabalhadores HSEIT	Nº de trabalhadores HH	Nº de trabalhadores USISM			
				CS Ribeira Grande	CS Vila Franca do Campo	CS da Povoação	CS do Nordeste
Assistente de restauração	14			2			
Chefe de copa	2						
Cozinheiro 1ª	1						
Cozinheiro 2ª	1	5		2	2	2	2
Cozinheiro 3ª	4		3				
Pasteleiro	1						
Despenseiro A			1				
Despenseiro B	3		1				
Empregado Limpeza	5		2				
Empregado Refeitório	8	17	7				
Preparador Cozinha	2		1				
Encarregado Refeitório A	1		1	1*			
Subencarregado Refeitório	2	1					
Nutricionista			1				
Técnico nutrição I	1			1*			
Técnico nutrição II	1						
Total	**46**	**23**	**17**	**12**			

*Colocado a tempo parcial

3. Em complemento do determinado no número anterior, o fornecedor deverá especificar os horários e respetivas escalas a praticar pelo seu pessoal.

4. O fornecedor deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal, sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente, por motivo de folgas, doença ou férias, sem encargos suplementares para as Unidades de Saúde.

5. O fornecedor obriga-se a substituir qualquer funcionário que seja justificadamente considerado pelas Unidades de Saúde como prejudicial ao funcionamento e cumprimento do objeto de contrato, sem prejuízo da eventual aplicação de outras penalidades.

6. O fornecedor só poderá fazer alterações no quadro de pessoal ao nível das chefias com prévio conhecimento das Unidades de Saúde.

7. O fornecedor deverá fornecer às Unidades de Saúde, no início do contrato, os seguintes elementos sobre o pessoal:

a) Horários de trabalho;

b) Escalas de serviço;

c) Atestados comprovativos de bom estado de saúde, nomeadamente, ausência de doença infectocontagiosa.

8. Sempre que ocorrer a entrada de um novo funcionário no serviço, o fornecedor deverá informar o Setor de Alimentação.

9. Em nenhum setor serão permitidos horários de pessoal em que se verifique interrupções sem ninguém ao serviço incluindo pausas para descanso e refeições.

10. O fornecedor será responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina, aptidão profissional e formação do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

11. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da Indústria Hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao fornecedor.

12. O fornecedor deverá também apresentar memorando com a descrição dos técnicos de suporte à atividade a desenvolver nas Unidades de Saúde e calendarização das intervenções de inspeção operacional, de qualidade, bem como de formação de pessoal.

13. Sempre que o pessoal faltar ou for substituído deverá o fornecedor informar o Setor de Alimentação.

14. O pessoal deverá comportar-se nas Unidades de Saúde de acordo com as estritas normas de urbanidade, respeito e sigilo, exigidas numa instituição de saúde.

15. O fornecedor obriga-se a inscrever e dispensar os seus funcionários para a participação nas formações de carácter obrigatório nas Unidades de Saúde.

Cláusula 19.ª

Circulação de pessoal na Unidade da Cozinha

1. É proibida a circulação de pessoas estranhas ao serviço, à exceção de pessoas que tenham autorização escrita por parte do Conselho de Administração da Unidade de Saúde e se façam acompanhar por ela.

2. Só poderão circular na cozinha da Unidade de Saúde funcionários ativos da empresa adjudicatária a prestar serviço na mesma, copeiras, administrativo, técnicos do Setor de Alimentação e técnicos de manutenção devidamente identificados, autorizados e fardados.

Cláusula 20.ª

Instalações, equipamentos e material

1. Consideram-se instalações do Serviço de Alimentação, a cozinha e as suas dependências, refeitório (incluindo bar anexo à cozinha do HSEIT e bar do Centro de Saúde da Ribeira Grande, caso seja apresentada proposta para a exploração deste último), armazéns, sanitários, corredores e elevadores e, todos os demais espaços de uso exclusivo do fornecedor para a prestação do serviço, como outros gabinetes de apoio e wc do refeitório.

2. O equipamento e material colocado à disposição do fornecedor, constará de inventário a realizar no início do contrato e do qual fará parte integrante.

3. No **HDES** todos os equipamentos são propriedade do referido Hospital.

4. Os equipamentos que pertencem ao atual prestador no **HSEIT** são os seguintes:

- 1 computador;
- 1 impressora;
- 1 cofre;
- 1 telefone portátil;
- Suportes e dispensadores de sabão, de desinfetante das mãos e de papel;
- Tábuas de corte coloridas e facas;
- 2 doseadores de detergente para tuneis de lavagem;
- Material de limpeza (baldes, esfregonas, etc.);
- 2 paletes de plástico (armazém);

- 1 máquina de café (bar);
- 1 moinho de café (bar);
- 6 prateleiras de vidro fixas na parede (bar);
- 1 arca vertical para bebidas (bar);
- 3 arcas congeladoras;
- 1 varinha mágica tipo doméstica;
- 1 batedeira para bolos tipo doméstica
- 2 POS (ecrã, gaveta para moedas, impressora para recibos).

5. Os equipamentos que pertencem ao atual prestador no **HH** são os seguintes:

- 1 máquina de lavar loiça (refeitório);
- 1 máquina registadora (refeitório);
- 1 máquina de café (refeitório);
- 2 computadores (escritório) e 1 computador (refeitório);
- 1 impressora (escritório).

6. Os equipamentos que pertencem ao atual prestador no **USISM** são os seguintes:

➢ **Centro de Saúde da Ribeira Grande:**

- 2 arcas de congelação;
- 1 jarro de sumo;
- 1 POS (caixa registadora computorizada);
- 1 fiambreira;
- 1 picadora de carne industrial;
- 1 picadora tipo 1,2,3;
- 20 pratos (refeitório);
- 1 forno de pastelaria.

➢ **Centro de Saúde de Vila Franca do Campo:**

A confeção das refeições para esta Unidade é efetuada em instalações externas à USISM.

- Os equipamentos são da entidade atual responsável pela cozinha;
- 12 taças de sobremesa.

➢ **Centro de Saúde da Povoação:**

- 2 arcas de congelação horizontais;

- 1 POS (caixa registadora computorizada);
- 1 forno de pastelaria;
- 1 escadote;
- 4 estratos pequenos;
- 1 suporte de papel.

➢ **Centro De Saúde do Nordeste:**

- 1 frigorifico;
- 1 varinha mágica industrial;
- 12 taças de sobremesa;
- 1 POS (caixa registadora computorizada).

7. A manutenção e a assistência técnica de instalações e equipamentos, ficará a cargo, sem prejuízo da garantia prevista na cláusula 19.ª (cláusulas jurídicas):

a) Dos Hospitais, no HDES e HH, e da USISM.

b) No HSEIT ficará a cargo do Hospital e empresa concessionária do edifício.

8. Sem prejuízo do número anterior, é sempre responsabilidade do fornecedor o custo de reparação de equipamentos ou instalações que avariem ou que quebrem por má utilização, devendo ser reembolsado à Unidade de Saúde.

9. É da responsabilidade do Serviço de Instalações e Equipamentos a manutenção das instalações físicas, no que se refere aos quadros elétricos e de gás e à alimentação de água quente e fria.

10. Não está incluída a substituição de equipamentos, materiais e acessórios, que façam parte das instalações físicas (eletricidade, rede de águas e esgotos).

11. A rede de esgotos, em caso de entupimento, é da responsabilidade do fornecedor.

12. O fornecedor fica responsável pela utilização de todas as instalações, equipamentos e material cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência.

13. O fornecedor será responsável pela substituição das peças de loiça, talheres, talheres de servir e restante palamenta utilizados no consumo diário da alimentação de doentes e pessoal, de modo a que se mantenham os níveis de *stocks* inventariados no momento da celebração do contrato; às Unidades de Saúde caberá, até ao momento da

celebração do contrato, a garantia de que o nível de *stock* de materiais é o adequado à prestação do serviço.

14. O fornecedor será responsável pela substituição da palamenta e pequenos eletrodomésticos de modo a que se mantenham os níveis de *stocks* inventariados no momento da celebração do contrato.

15. Caso o fornecedor não proceda à substituição de materiais no prazo de 15 (quinze) dias após notificação pelas Unidades de Saúde, estes poderão proceder a essa substituição, sendo que o correspondente custo será creditado na fatura a cobrar pelo fornecedor no mês subsequente.

16. O fornecedor é responsável pela totalidade das operações de limpeza e higienização de todas as instalações colocadas à sua disposição, e pelos encargos com os materiais e os produtos adequados; estes terão obrigatoriamente de ser sujeitos à aprovação da Comissão de Controlo de Infeções Hospitalares.

17. Sem prejuízo dos planos de limpeza aprovados por cada Unidade de Saúde no início do contrato, além dos cuidados diários de limpeza das instalações e equipamentos é obrigatória uma limpeza geral a todas as áreas a cargo do fornecedor, nos primeiros 8 (oito) dias de cada mês, com os respetivos registos que contemplará portas, janelas, paredes, tetos, ralos de escoamento, exaustores e respetivos filtros, monta-cargas, limpeza interior de fogões e fornos, etc.

18. O plano de limpeza deverá contemplar que seja designado um colaborador do adjudicatário em cada turno, para limpeza das áreas concessionadas com fardamento exclusivo a essa função.

19. O fornecedor é responsável por cumprir o sistema de limpeza aplicado pela instituição, de forma a garantir a higiene e evitar contaminações cruzadas.

20. Será também o fornecedor responsável pela manutenção dos materiais de limpeza e sua substituição em caso de degradação ou impróprio para a higienização.

21. O fornecedor deverá dar formação regular aos seus funcionários no âmbito da higiene/limpeza, técnicas de confeção, gestão de resíduos e respetivos circuitos, dietas hospitalares, entre outras, através de planos de formação acordados com as Unidades de Saúde.

22. Não é permitido o acesso às instalações da cozinha, de pessoas que não se encontrem devidamente equipadas.

23. O adjudicatário fornecerá, obrigatoriamente, toucas, máscaras e batas descartáveis a serem utilizadas por pessoas estranhas ao serviço.

24. O armazém e o restante material e equipamentos servem única e exclusivamente para preparar, confecionar e armazenar produtos para as Unidades de Saúde.

25. É extremamente proibida a saída de materiais e equipamentos das Unidades de Saúde para outros postos de trabalho.

26. A desinfestação e a desinfeção das instalações, identificadas no ponto 1., será por conta do fornecedor.

27. Para além da desinfestação mensal obrigatória, poderá haver lugar a mais desinfestações ao longo do mês, caso as Unidades de Saúde entendam necessárias, com resolução, no máximo, de 24 (vinte e quatro) horas após notificação ao fornecedor.

28. É da responsabilidade do fornecedor, a recolha, separação do lixo da cozinha e suas dependências, refeitório, armazéns, copas das unidades de internamento a seu cargo, etc., de acordo com as normas a designar pelas Unidades de Saúde.

29. Findo o contrato ou renovação do mesmo, as instalações, equipamentos e outro material cedidos, serão restituídos às Unidades de Saúde em bom estado de conservação e limpeza.

30. A colocação de equipamento e outros bens no Serviço de Alimentação por conta do fornecedor, na pretensão de alcançar a máxima qualidade na preparação e confeção de refeições, não resultará para as Unidades de Saúde em quaisquer encargos, devendo ser dado conhecimento prévio ao técnico responsável do Setor de Alimentação.

31. Findo o prazo de vigência do contrato, poderão ser levantados pelo fornecedor, e não conferindo, por tal facto às Unidades de Saúde o dever a qualquer indemnização.

Cláusula 21.ª

Personalização dos regimes alimentares para doentes com gostos culturais, étnicos e religiosos específicos

1. O fornecedor deve responder às necessidades dietéticas dos pacientes quanto às exigências de natureza religiosa, étnica e cultural, quando solicitado pelo nutricionista, de modo a personalizar os regimes alimentares.

2. Entre esses regimes encontram-se, nomeadamente, os seguintes:

a) **Testemunhas de Jeová** - o regime deverá ser isento de todos os alimentos que contenham sangue ou produtos com sangue e respeitam a restrição de álcool.

b) **Judaísmo** - Os Judeus respeitam no dia de Páscoa, eliminam do seu regime produtos com fermento, nomeadamente o pão e o vinho; observam igualmente a separação absoluta da carne e de produtos lácteos; na festa do grande perdão. Os judeus não comem carne de porco, coelho, caranguejo, lagosta e camarão, somente peixe com escamas. Nenhum fruto do mar é permitido.

c) **Islamismo –** Os Muçulmanos ou Islâmicos não ingerem café e outros estimulantes nem carne de porco.

d) **Budismo** - São tendencialmente vegetarianos, não ingerem álcool.

e) **Hinduísmo** – São vegetarianos.

f) **Vegetarianos** – Exclui da dieta todo o tipo de carnes, peixes, frutos do mar bem como alimentos derivados, é baseado fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal, com ou sem o consumo de lacticínios e/ou ovos. Os vegetarianos podem ser classificados em 4 grupos:

i. **Ovolactovegetarianismo**: A dieta composta por alimentos de origem vegetal, ovos, leite e derivados deles.

ii. **Lactovegetarianismo:** Dieta composta por alimentos de origem vegetal, leite e seus derivados. Os que a seguem não comem ovos nem qualquer tipo de carne. Essa é a dieta tradicional da população indiana.

iii. **Ovovegetarianismo:** Dieta composta apenas por alimentos de origem vegetal e ovos, havendo a exclusão dos produtos lácteos e seus derivados e de carne.

iv. **Vegetarianismo estrito:** Também chamado de vegetarianismo verdadeiro, é

uma dieta composta unicamente por alimentos de origem vegetal. Vegetarianos estritos não comem, assim, qualquer tipo de carne, ovos, lacticínios, mel, etc., retirando da dieta todos os produtos de origem animal.

g) **Macrobióticos** - alimentação exclusiva, ou quase exclusiva, de produtos naturais, que são os vegetais silvestres ou cultivados sem adubos, pesticidas e adjuvantes artificiais. Elimina do regime alimentar carne e peixe, açúcar e todos os produtos açucarados, batata, tomate, beringela, frutos e verduras exóticas, chá, café, mel e álcool.

Cláusula 22.ª

Requisições

1. A requisição dos bens e serviços obedecerá aos procedimentos, circuitos e formulários em vigor em cada uma das Unidades de Saúde.

2. O fornecedor obriga-se a adaptar-se às eventuais alterações de procedimentos de requisição, designadamente no caso de implementação de prescrição ou requisição eletrónica de refeições por alguma das Unidades de Saúde.

Cláusula 23.ª

Requisitos da confeção de refeições

Sem prejuízo dos requisitos de confeção das refeições a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas das entidades adquirentes, o fornecedor deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente CE;

b) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

c) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;

d) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

e) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

f) Garantir que a gordura usada na confeção e tempero seja somente o azeite virgem extra;

g) Garantir que seja cumprida a quantidade de sal na confeção das refeições e que este seja iodado (Normosalina – 6g de sal adicionado/dia, Hiposalina – 3g de sal adicionado/dia, Sem sal – Sem sal adicionado);

h) Privilegiar a utilização de matéria-prima de produção local, regional e/ou nacional, respeitando a sazonalidade;

i) Garantir que não sejam usados alimentos tais como ketchup, maioneses, caldos Knorr, fécula de batata para puré e para a sopa, malagueta, piri piri, peixe panga e outros que eventualmente sejam considerados pelas Unidades de Saúde como inadequados;

j) Garantir que as sopas sejam confecionadas com 25% de cereais ou tubérculos no máximo, e o restante de hortícolas;

k) Garantir que a mesma sopa não poderá ser repetida mais do que 1 (uma) vez por semana;

l) Garantir que os legumes de guarnição não sejam repetidos mais de que 1 (uma) vez por semana.

Cláusula 24.ª

Requisitos na elaboração de ementas

Sem prejuízo dos requisitos na elaboração de ementas a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas das entidades adquirentes, que devem ser definidas por escrito no início do contrato, ou durante a execução do mesmo, o fornecedor deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Elaborar as ementas trimestrais tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

b) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade

adquirente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 (quinze) do mês anterior a que dizem respeito;

c) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção e dos alergénios;

d) Sem prejuízo de cada Unidade de Saúde definir os seus próprios requisitos para a elaboração das ementas, garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i. Máximo quinzenal de uma refeição tendo ovos como base;
ii. Máximo semanal de uma refeição com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros) exceto nos regimes moídos;
iii. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
iv. Mínimo semanal de uma refeição de bacalhau;
v. Deve incluir peixe gordo, pelo menos, duas vezes por semana;
vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope;
vii. Máximo semanal de uma refeição com fritos, desde que devidamente autorizado pelo Setor de Alimentação;

e) As refeições devem ser planeadas de forma integrada e não devem ser monocromáticas, nem ter elementos de consistência semelhante;

f) Com vista à redução do consumo de sal, a sua utilização para a confeção e tempero dos alimentos deve ser gradualmente reduzida e substituída por especiarias, ervas aromáticas e legumes aromáticos diversificados em quantidade suficiente de forma a conferir sabor e aroma às refeições. As carnes e peixes devem ser marinados previamente;

g) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais (uso de batata doce, inhame e recheio);

h) Sopas devem ser constituídas sempre por hortícolas, de preferência da época e maioria por hortícolas inteiros;

i) Canja ou sopa de peixe podem constar na ementa com uma frequência máxima de 1 vez em cada duas semanas (15 em 15 dias), desde que devidamente autorizado pelo Setor de Alimentação.

ANEXOS

ANEXO I

PREÇO BASE – REFEIÇÕES

Lotes	Refeição	Quantidade estimada de refeições mensal	Preço base unitário	Preço Global Mensal	Preço Global Anual	Preço Base Global a 4 anos
Lote 1 Hospitais	Pequeno-Almoço	17 682	0,8000 €	212 485,26 €	2 549 823,12 €	**10 199 292,48 €**
	Pequeno-Almoço Diálise					
	Almoço	15 057	6,1000 €			
	Lanche	13 510	0,6800 €			
	Lanche Diálise					
	Jantar	14 128	6,1000 €			
	Ceias	16 107	0,6800 €			
	Suplemento para evacuações	66	2,6000 €			
Lote 2 USISM	Pequeno-Almoço	1 251	0,8000 €	42 393,10 €	508 717,20 €	**2 034 868,80 €**
	Almoço	2 501	7,9000 €			
	Lanche	1 251	0,8500 €			
	Jantar	2 501	7,9000 €			
	Ceias	1 251	0,6500 €			
					Total dos Lotes a 4 anos	12 234 161,28 €

ANEXO II

LISTAGEM DE PRINCIPAIS SUPLEMENTOS ALIMENTARES A FORNECER

LOTE 1 - Hospitais	
Suplementos Alimentares	**Preço unitário**
Açúcar DI (4-5g)	0,01 €
Adoçante (em pó e comprimidos) stevia (1 gr)	0,02 €
Água (0,33 L)	0,15 €
Água (1,5 L)	0,34 €
Água com gás (0,25 L)	0,22 €
Azeite (0,25 L)	2,55 €
Azeite DI (0,01 L)	0,31 €
Baguete de atum/ovo/frango/delícias do mar	1,22 €
Bebida de arroz (1 L)	1,02 €
Bebida vegetal com aroma (1 L)	2,24 €
Bebida vegetal com aroma DI (0,2 L)	1,43 €
Bebida vegetal natural (1 L)	1,02 €
Bebida vegetal natural DI (0,2 L)	0,71 €
Bolacha de água e sal DI (30 gr)	0,11 €
Bolacha de água e sal pacote (125 gr)	0,13 €
Bolacha integral pacote 5 unidades (35 gr)	0,11 €
Bolacha tipo Maria DI (25 a 30 gr)	0,11 €
Bolacha tipo Maria pacote (200 gr)	0,38 €
Bolachas sem gluten c/ ou s/ sal (superior 150 gr)	0,92 €
Bolo (inglês) (500 gr)	9,28 €
Bolo tipo pão de Deus	5,10 €
Cachorro quente (pão, salsicha de aves e alface)	2,04 €
Café solúvel (1 L)	0,97 €
Café solúvel DI (2 gr)	0,10 €

Cápsulas de café (caixa de 10)	4,08 €
Cevada solúvel (frasco grande)	1,93 €
Chá de ervas (1 L)	0,32 €
Chá de ervas DI (2 gr)	0,05 €
Chocolate em pó Caixa/lata (390 gr)	3,50 €
Compota DI (20 a 30 gr)	0,16 €
Croissant com manteiga/queijo/fiambre/misto	1,22 €
Empada (50 gr)	1,02 €
Farinha láctea (1 kg)	9,18 €
Farinha láctea (500 gr)	5,11 €
Farinha láctea alimentação básica adaptada adultos DI (50 gr)	1,50 €
Farinha láctea arroz (1 kg)	9,19 €
Farinha láctea sem glúten (300 gr)	2,57 €
Farinha láctea sem sacarose (250 gr)	2,14 €
Farinha não láctea alimentação básica adaptada adultos DI (50 gr)	1,50 €
Farinha não láctea arroz pacote (375 gr)	1,85 €
Farinha não láctea com mel pacote (375 gr)	1,99 €
Fatia de quiche/pizza	1,43 €
Fiambre unidade (30 gr)	0,16 €
Fruta crua/assada/cozida (150 gr)	0,26 €
Frutos gordos (noz/amêndoa) (200 gr)	3,06 €
Gelado DI	0,42 €
Gelatina com açúcar (100 gr)	0,87 €
Gelatina sem açúcar (100 gr)	0,87 €
Hambúrguer (pão, 150 gr carne de novilho, tomate, alface e cebola)	2,55 €
Ice tea (0,33L)	0,71 €
Iogurte com pedaços (120 gr)	0,43 €
Iogurte de elevado valor proteico (150 gr)	1,02 €
Iogurte líquido de aromas (160 gr)	0,61 €
Iogurte magro liquido (160 gr)	0,70 €

Iogurte magro sólido (120 gr)	0,70 €
Iogurte natural (120 gr)	0,43 €
Iogurte com aroma sólido (120 gr)	0,14 €
Leite com chocolate (0,2 L)	0,30 €
Leite de soja (1 L)	1,63 €
Leite magro (1 L)	1,12 €
Leite magro DI (0,2 L)	0,33 €
Leite meio-gordo (1 L)	0,82 €
Leite meio-gordo DI (0,2 L)	0,30 €
Leite sem lactose (1 L)	2,14 €
Leite sem lactose DI (0,2 L)	1,22 €
Manteiga com e sem sal DI (15 gr)	0,20 €
Nescafé DI	0,31 €
Omelete (2 ovos e 1 fatia de queijo ou fiambre)	1,02 €
Pacote biscoitos manteiga (300 gr)	1,53 €
Pão com sal unidade (50 gr)	0,14 €
Pão sem glúten unidade (50 gr)	0,61 €
Pão sem sal unidade (50 gr)	0,14 €
Papa amido de milho dose (100 gr)	0,47 €
Pastilhas elásticas embalagem (23 gr)	0,51 €
Pudim boca-doce (100 gr)	0,20 €
Queijo tipo flamengo (fatia)	0,36 €
Queijo fresco (80 gr)	0,48 €
Queijo fresco com baixo teor em sal (80 gr)	0,48 €
Queijo magro (fatia)	0,31 €
Queijo triângulo (17 gr)	0,21 €
Queque	0,31 €
Rebuçados unidade	0,05 €
Refrigerante (0,33L)	0,44 €
Rissóis/croquetes (45 gr)	0,41 €

Sal iodado DI	0,36 €
Salada de fruta (mínimo de 5 frutas)	0,61 €
Sandes de atum/ovo/frango/delícias do mar	1,22 €
Sandes de carne assada	2,04 €
Sopa (0,3 L)	0,71 €
Sopa pastosa (inclui carne ou peixe ou ovo) (0,3 L)	0,71 €
Sumo DI (0,2 L)	0,35 €
Sumo DI (0,33 L)	0,38 €
Sumo fruta natural (0,33 L)	1,35 €
Sumo néctar (0,2 L)	0,81 €
Tostas (100 gr)	0,17 €
Vinagre (0,25 L)	2,04 €
Vinagre DI (0,01L)	0,20 €

Suplemento em pacote (quantidade anual estimada 7148)	
2 fatias de pão de forma	1,43 €
1 doce	
1 manteiga DI	
1 café	
1 açúcar DI	
1 Sumo 0,33l	
1 peça de fruta/bolo seco	
1 copo descartável de café	
1 faca	
1 guardanapo	
1 *palheta para café*	

LOTE 2 - USISM	
Suplementos Alimentares	**Preço unitário**
Açúcar DI (4-5g)	0,0900 €
Adoçante (em pó e comprimidos) stevia (1 gr)	0,1400 €
Bolacha de água e sal DI (30 gr)	0,2300 €
Bolachas crackers DI	0,2300 €
Bolacha tipo Maria DI (25 a 30 gr)	0,2300 €
Café expresso DI	0,5300 €
Café com leite DI (copo)	0,5300 €
Cevada DI	0,5300 €
Chá verde ou preto DI	0,3300 €
Doce/marmelada/geleia DI (20 a 30 gr)	0,1200 €
Fiambre fatia DI	0,4400 €
Fruta crua/assada/cozida DI	0,2400 €
Gelatina DI	0,7600 €
Iogurte com aroma sólido DI	0,3700 €
Iogurte grego DI	0,5800 €
Iogurte líquido DI	0,4400 €
Leite com chocolate DI	0,4100 €
Leite fermentado com bifidus DI	3,0900 €
Leite magro (1 L)	0,9500 €
Leite meio-gordo (1 L)	0,7700 €
Leite meio-gordo DI (0,2 L)	0,4100 €
Leite sem lactose (AL110) DI	2,2900 €
Manteiga DI	0,1100 €
Pão de Mistura/integral DI	0,3200 €
Pão trigo com sal DI	0,1600 €
Papas cerelac ou equivalente DI	0,7100 €
Pudim flan/sobremesa DI	0,7600 €
Queijo DI	0,4400 €

Sopa	1,0400 €
Sopa enriquecida com carne/peixe	1,9600 €
Sumo natural (fruta espremida) DI	1,8500 €
Sumo néctar DI	0,6600 €
Sumo refrigerante de fruta DI	0,6600 €
Tosta com sal DI	0,7400 €

ANEXO III

MATRIZ DE REUNIÕES

REUNIÃO	Reunião de Revisão	Reunião de Revisão Mensal	Reunião de Avaliação
CONTRATO	Confeção e Distribuição de Refeições	Confeção e Distribuição de Refeições	Confeção e Distribuição de Refeições
PARTICIPANTES	• Setor de Alimentação • Supervisor / Encarregado Prestador	• Setor de Alimentação • Supervisor / Encarregado Prestador	• Setor de Alimentação • Supervisor / Encarregado Prestador • Responsável de Contrato Prestador • Gestores de Contrato
FERRAMENTAS	• Relatório de Auditoria • Plano de Ação	• Relatório Mensal de Desempenho • Plano de Ação	• Relatório Mensal de Desempenho • Evolução Histórica • Plano de Ação
OBJECTIVO	• Avaliação dos Resultados das Auditorias Aleatórias	• Avaliação dos Resultados da Auditoria Mensal	• Avaliação dos Resultados da Auditoria Mensal • Avaliação dos trabalhos realizados e aferição de necessidades de ajustes
FREQUÊNCIA	Bimensal	Mensal	Trimestral
DURAÇÃO SUGERIDA	30 min	45 min	60 min

Reuniões a agendar com as Unidades de Saúde. Possibilidade de mais reuniões, sempre que a Unidade de Saúde considere necessário.

ANEXO IV

NÍVEL DE SERVIÇO E PENALIZAÇÕES

CÁLCULO DO NÍVEL DE SERVIÇO (SLA)

Pontuação Indicador	Itens a Avaliar	Pontos	Como Avalia
Confeção	Variedade dos géneros alimentícios	10,0	Avaliação diária visual destes itens
	Cumprimento da confeção adequada ao tipo de dieta	10,0	
	Apresentação da refeição	5,0	
	Características organoléticas da refeição	5,0	
Acondicionamento / Distribuição	Cumprimento das normas de acondicionamento e de empratamento	5,0	Avaliação diária visual destes itens
	Cumprimento das capitações dos géneros alimentícios	10,0	
	Composição das dietas estipuladas pelo Setor de Alimentação	15,0	
	Cumprimento do horário de distribuição de refeições	5,0	
Segurança e Higiene no Trabalho	Higiene pessoal	3,0	Higiene pessoal do manipulador de alimentos
	Formação Técnica	3,0	Cumprimento do Plano de Formação (referente ao mês anterior) e respetivos registos

	Receção , Armazenamento e manuseamento dos produtos	3,0	Cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
	Equipamentos e utensílios	3,0	Equipamentos e utensílios utilizados corretamente e mantidos nas devidas condições de funcionamento, aparência, limpeza e segurança
Higiene e Controlo Bacteriológico	Cumprimento do Plano de Higienização e Limpeza	13,0	Avaliação diária, visual, consulta de registos e de acordo com o plano disponível
	Cumprimento do Plano de Controlo de Pragas	5,0	Registos e plano disponível para consulta
	Cumprimento do Controlo Bacteriológico	5,0	Cumprimento

Penalizações Indicador	Itens a Avaliar	Pontos	Como Avalia
Confeção	Aproveitamento de sobras de alimentos	2,5	Penalização aplicável por controlo realizado
	Utilização de produtos alimentares não autorizados	2,5	Penalização aplicável por controlo realizado
Quadro de pessoal	N.º de colaboradores por turno inferior a mínimo estipulado	2,5	Penalização aplicável por cada turno de serviço
Higiene e Controlo Bacteriológico	Controlo Bacteriológico com valores acima do limite tolerável	2,5	Penalização aplicável por controlo realizado
Reclamações*	Reclamações de Cliente Final (Serviços) reposta em tempo útil	0,5	Penalização aplicável por reclamação
	Reclamações de Cliente Final (Serviços) não reposta em tempo útil	1,0	

	Reclamações da Unidade de Saúde /nutricionista reposta em tempo útil	0,5
	Reclamações da Unidade de Saúde não reposta em tempo útil	1,0

***NOTA:**
Constitui motivo de reclamação o incumprimento de qualquer aspeto descrito no CE, formalmente justificado pelas Unidades de Saúde, nomeadamente a alteração de ementas sem prévio acordo do Setor de Alimentação, a não substituição dentro dos prazos de géneros alimentares ou refeições que tenham sido justamente rejeitados, a não identificação ou separação das refeições pelos respetivos serviços ou doentes, o não cumprimento de indicações dietéticas, o não cumprimento do horário definido para a distribuição das refeições, entre outras.

A avaliação deverá incluir o serviço prestado ao longo do mês, e não apenas no dia da auditoria (incluindo refeitório).

Penalização em função do SLA	
Pontuação> 85 pontos	Sem penalização
Pontuação no intervalo [80 pontos: 85 pontos]	2% Fatura mensal
Pontuação no intervalo [75 pontos: 80 pontos[	5% Fatura mensal
Pontuação no intervalo [70 pontos: 75 pontos[	10% Fatura mensal
Pontuação <70 pontos	Reserva das Unidades de Saúde ao direito de resolução do contrato *
Pontuação <80 pontos, em três meses consecutivos	Reserva das Unidades de Saúde ao direito de resolução do contrato *

SLA Objectivo / Mês
85 Pontos

* O processo de resolução do contrato em qualquer uma das Unidades de Saúde reflete-se automaticamente na resolução do contrato com os demais, dentro do mesmo lote.

AVALIAÇÃO

Tipo de Avaliação	Método	Quando	Quem e Como
Avaliação Diária	Acompanhamento diário das Operações	Diariamente	• Setor de Alimentação
Auditoria Aleatória	Auditoria aleatória, a realizar sem aviso prévio	Data aleatoriamente definida pelas Unidades de Saúde	• Setor de Alimentação e/ou membros designados pela Unidade de Saúde; • Supervisor/Encarregado do Prestador de Serviços.
Auditoria Mensal	Auditoria mensal conjunta Unidade de Saúde e Prestador de Serviços (Supervisor / Responsável pela Gestão do Contrato)	Mensal (com data definida)	• Setor de Alimentação e membros designados pela Unidade de Saúde; • Supervisor/Encarregado do Prestador de Serviços.

ANEXO V

ESTIMATIVA MENSAL DO NÚMERO DE REFEIÇÕES

Estimativa mensal de refeições a fornecer a doentes *

		HDES	HSEIT	HH	Total
Lote 1	Pequeno-Almoço	9300	5560	1603	17682
	Pequeno-Almoço Diálise	1010	-	209	
	Almoço	8090	5250	1717	15057
	Lanche	7205	4700	1504	13510
	Lanche diálise	-	-	101	
	Jantar	7778	4750	1600	14128
	Ceias	9567	4600	1940	16107
	Suplemento para evacuações	-	66	-	66

		USISM - CS da Ribeira Grande	USISM - CS de Vila Franca do Campo	USISM - CS da Povoação	USISM - CS do Nordeste	Total
Lote 2	Pequeno-Almoço	519	305	183	244	1251
	Almoço	1037	610	366	488	2501
	Lanche	519	305	183	244	1251
	Jantar	1037	610	366	488	2501
	Ceias	519	305	183	244	1251

* Deverá ser cedida ao doente uma garrafa de água de 1,5l por dia, a qual está contemplada no preço da refeição

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES ANUAIS NO REFEITÓRIO

			Total
Lote 1	HDES		50000
	HSEIT		29857
	HH		20400
Lote 2	USI São Miguel	CS da Ribeira Grande	7320
		CS de Vila Franca do Campo	3660
		CS da Povoação	2562
		CS do Nordeste	2562

Valores meramente estimados, com base em dados estatísticos e que estão sujeitos a variação durante a execução do contrato

Número de funcionários por Unidade de Saúde

- **HDES**: 1800
- **HSEIT**: 1300
- **HH**: 505
- **USISM**: 443
  - Centro de Saúde da Ribeira Grande: 205
  - Centro de Saúde de Vila Franca do Campo: 102
  - Centro de Saúde da Povoação: 70
  - Centro de Saúde do Nordeste: 66

ANEXO VI

HORÁRIO DE CHEGADA E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES*

	HDES	HSEIT	HH	USISM
Pequeno - Almoço	08h30	08h30	08h30	09h00
Almoço	12h00	12h00	12h00	12h30
Lanche	15h30	15h30	15h30	15h30
Jantar	18h30	18h30	18h30	18h30
1ª Ceia	21h00	21h30	21h30	21h30
2ª Ceia	24h00	-	24h00	24h00
Refeitório				
Almoço	12h00/14h30	12h00/14h00	12h30/14h30	12h00/14h30
Jantar	18h00/20h00	18h00/20h00	18h00/20h00	18h00/19h30

*suscetíveis de alteração mediante acordo com as Unidades de Saúde

ANEXO VII

QUADRO DE PESSOAL

A - QUADRO MÍNIMO AO SERVIÇO DO FORNECEDOR:

1. Um Nutricionista inscrito na Ordem dos Nutricionistas (afeto fisicamente em permanência ao HDES);
2. Um Nutricionista inscrito na Ordem dos Nutricionistas (afeto fisicamente em permanência ao HSEIT);
3. Um Nutricionista inscrito na Ordem dos Nutricionistas (afeto fisicamente em permanência ao HH);
4. Um Nutricionista inscrito na Ordem dos Nutricionistas (afeto à USISM);
5. Um Engenheiro Alimentar inscrito na Ordem dos Engenheiros.

B - QUADRO MÍNIMO POR UNIDADE DE SAÚDE:

1) **HDES**:

- **Geral:**

2 encarregados/as

1 administrativo/a

(além dos previstos no ponto A e por turno)

- 3 despenseiros
- 2 preparadores
- 7 empregados de distribuição
- 3 empregados de refeitório
- 4 cozinheiros
- 1 cozinheiro de pastelaria
- 3 empregados limpeza

➢ **Empratamento:**

3 empregados

2) HSEIT:

N.º mínimo de pessoas a afetar à cozinha, excluindo o bar

Empratamento (ao almoço e ao jantar):

- 3 Empregados de refeitório
- 2 cozinheiros
- 1 nutricionista

Turno da manhã:

- 2 cozinheiros
- 8 empregados de refeitório
- 1 empregado de limpeza
- 1 despenseiro
- 1 encarregado de refeitório
- 1 assistente administrativo / subencarregado administrativo
- 1 nutricionista (09h às 18h)

Turno da tarde*:

- 2 cozinheiros
- 7 empregados de refeitório
- 1 empregado de limpeza
- 1 despenseiro
- 1 nutricionista (09h às 18h)

(*) – No turno da tarde, a empresa deverá nomear um responsável pelas operações

3) HH:

Geral:

(além dos previstos no ponto A)

- 1 Encarregada de Unidade
- 2 Despenseiras
- 3 Cozinheiras
- 1 Preparadora
- 7 Empregadas de refeitório
- 2 Empregadas de limpeza

Por turno (semanal/fim de semana):

- 1 Responsável de unidade (1 Encarregada de Unidade ou 1 Nutricionista)
- 1 Despenseira
- 2 Cozinheiras (1 Cozinheira ao fim de semana)
- 1 Preparadora
- 5 empregadas de refeitório
- 1 Empregada de limpeza

Empratamento:

- 2 empregadas de refeitório
- 1 cozinheira
- 1 responsável pela empresa adjudicatária ou na sua ausência alguém nomeado para efeito (nutricionista)

4) <u>USI SÃO MIGUEL</u>:

(além dos previstos no ponto A)

4.1) Centro de Saúde da Ribeira Grande:
2 cozinheiras
2 empregados de refeitório

4.2) Centro de Saúde de Vila Franca do Campo:
2 cozinheiras

4.3) Centro de Saúde da Povoação
2 cozinheiras

4.4) Centro de Saúde do Nordeste:
2 cozinheiras

ANEXO VIII

Prontuário de Terapêutica Nutricional e Dietética com Particularidades

Geral

1. As dietas terapêuticas resultam de modificações qualitativas e quantitativas da dieta geral.
2. Estes regimes apresentam modificações a nível nutricional, valor calórico, consistência e textura das dietas servidas.
3. Todos os regimes apresentados têm possibilidade de modificação de consistência: líquido, pastosa, moído, mole, segundo nomenclatura própria de cada Unidade de Saúde.
4. Todas as dietas podem ser confecionadas com ou sem sal (sem sal, hipossalina e normosalina).
5. A todos os doentes em regime de internamento e hospital de dia (com exceção dos hemodialisados) deverá ser facultado 1,5L de água. Esta quantidade diária de água poderá ser reforçada em caso de reforço hídrico, ou seja, nestes casos, deverá ser servido o dobro, perfazendo o total de 3L. Em caso de prescrição alimentar esta água poderá ser substituída por chá ou tisanas sem qualquer custo adicional para o adjudicante.
6. **Nos regimes alimentares com várias opções de alimentos, as Unidades de Saúde reservam-se ao direito de escolher a opção que pretendem padronizar, independentemente do custo do produto.**
7. Nos regimes personalizados, devido à sua complexidade poderá ser necessário uma refeição a meio da manhã e uma segunda ceia.
8. No tabuleiro do doente terá de ser sempre fornecido 1 DI de azeite virgem extra, 1 DI de vinagre e 1 DI de sal iodado não sendo permitido o uso de galheteiro ou mesmo de invioláveis não DI.
9. Nas dietas pastosas, a ceia poderá ser substituída por farinha de cereais para adultos com leite.
10. A operacionalização do manual de Dietas pode variar em cada Unidade de Saúde.

ÍNDICE

1. DIETA LÍQUIDA PÓS-OPERATÓRIO
2. DIETA LÍQUIDA
3. DIETA MOLE e PASTOSA
4. DIETA HIPOCALÓRICA
5. DIETA GERAL
6. DIETA LIGEIRA
7. DIETA HIPOPROTEICA
8. DIETA REFORÇADA
9. DIETA DIABÉTICA
10. DIETA VEGETARIANA
11. DIETA PEDIÁTRICA
12. DIETA CETOGÉNICA
13. DIETA PERSONALIZADA
14. PARTICULARIDADES DAS DIETAS
15. SDI E IMUNODEPRIMIDOS
16. DIÁLISE
17. KIT PARA UNIDADE DE EVACUAÇÕES AÉREAS
18. EMENTAS PARA DIAS FESTIVOS
19. OBSERVAÇÕES

1 –DIETA LÍQUIDA PÓS-OPERATÓRIO

Pequeno-Almoço:

250 ml leite 0% lactose/ 1 DI bebida vegetal

1 DI cevada/1 DI chá

1 DI açúcar/1 DI adoçante

1 Sumo de maçã sem polpa (330 ml)/1 Sumo light sem polpa/ gelatina/gelatina sem açúcar

Almoço:

300 ml caldo coado*

1 iogurte líquido de aroma /1 iogurte líquido de aroma sem sacarose/ gelatina/gelatina sem açúcar

1 sumo 100% maçã sem polpa (330ml) /sumo light sem polpa

Lanche:

250 ml leite 0%lactose /bebida vegetal

1 DI cevada/1 DI chá/1 DI gelatina

1 DI açúcar/1 DI adoçante

Jantar:

300 ml de caldo coado

1 Iogurte líquido de aroma/1 iogurte líquido de aroma sem sacarose/ gelatina/gelatina sem açúcar

1 Sumo 100% maçã sem polpa (330ml)/1 sumo light sem polpa

1ª e 2ª Ceia:

Igual ao pequeno – almoço

* O caldo considerado pode variar entre canja de galinha e caldo de peixe ou de legumes

A gelatina não deverá ter coloração vermelha.

2 – DIETA LÍQUIDA

Pequeno-almoço:

1 batido de farinha láctea (250 ml leite M.G. + 50g farinha láctea)/ 1 batido (40g de farinha láctea/amido de milho + 130g fruta batida)

250 ml de leite/1 iogurte líquido/1 iogurte líquido sem açúcar

1 DI de bebida de cereais/ 1DI chá

1 DI açúcar/1 DI adoçante

1 sumo 100% (330ml)/1 sumo sem açúcar

Almoço:

1 malga de puré de legumes com 30g de carne (triturada e coada)

1 iogurte líquido de aroma / iogurte líquido sem açúcar/1 malga de puré de legumes com 30g de carne (triturada e coada)

1 batido de fruta/ 1 sumo 100% (330 ml)/ 1 sumo sem açúcar adicionados

Lanche:

1 batido de farinha láctea (250 ml leite M.G. + 50g farinha láctea)/batido (40g de farinha não láctea/amido de milho + 130g fruta batida)

250 ml de leite M.G./ iogurte/iogurte sem açúcar

1 DI de bebida de cereais/ 1DI chá

1 DI açúcar/ 1 DI adoçante

Jantar:

Idêntico ao almoço

1ª e 2ª Ceia:

1 DI de batido lácteo comercial

OBERVAÇÕES:

- No regime sem açúcar adicionados os alimentos não podem conter sacarose. O Batido lácteo comercial será substituído por suplemento nutricional oral especifico para diabéticos líquido.
- Cada sopa deve ser constituída por hortícolas (80g), batata (20g), carne ou peixe (30g) ou ovo (55g) e azeite (5 mL).
- Na dieta líquida fria deverá ser adicionado um gelado.
- Na regime líquido sem resíduos, os alimentos não poderão conter lactose.

3 – DIETA MOLE e PASTOSA

Pequeno-almoço:

1 papa láctea (250 ml de leite + 70g farinha láctea)

250 ml leite M.G./ iogurte /iogurte sem açúcar

1 DI de bebida de cereais/ 1DI chá

1 DI açúcar/1 DI adoçante

1 fruta batida

Almoço:

1 malga de puré de legumes + 30g de carne vaca/frango/peixe cozinhado

1 fruta batida

1 sobremesa láctea com alto teor proteico (+14g) /1 malga de puré de legumes com 30g de carne vaca/frango cozinhado

Lanche:

1 papa não láctea (250 ml de leite M.G. + 40g farinha não láctea)/ papa láctea (250 ml leite + 70g farinha)

250 ml leite/iogurte/iogurte sem açúcar

1 DI de bebida de cereais/ 1DI chá

Açúcar/adoçante

Jantar:

300 ml puré de legumes com 30g de carne vaca/frango/peixe cozinhado

1 fruta batida

Iogurte com alto valor proteico (+14g) /1 malga de puré de legumes com 30g de carne vaca/frango cozinhado

Ceia:

1 DI de flocos de cereais + 1 DI leite/ 1 DI batido lácteo/ iogurte/ 1 DI sobremesa Láctea com 0%lactose

OBSERVAÇÕES:

- No regime sem açúcar serão servidas 2 ceias idênticas e esta será substituída por suplemento nutricional oral especifico para diabéticos em creme
- Na dieta mole frio deverá ser adicionado ao almoço e jantar um gelado.
- No regime sem açúcar os alimentos não podem conter sacarose.
- **Nesta dieta poderá haver a necessidade de substituir a sopa com carne e o iogurte/sobremesa de alto teor proteico por um creme de legumes e um prato cujos alimentos sejam todos reduzidos a puré, cuja consistência seja homogénea e sem grumos (REGIME PASTOSO/MOÍDO).**

4 – DIETA HIPOCALÓRICA

Pequeno-almoço:

250 ML leite magro/iogurte magro sem açúcar

1DI café/1 DI cevada/ 1DI chá

1 adoçante

1 pão integral ou tostas integrais (50g)

1 queijo magro ou fiambre de aves

1 fruta

Almoço:

1 Sopa horticolas(300 ml)

Prato (capitações em anexo)

1 salada

1 fruta fresca

1 gelatina light

Lanche:

Iogurte sem açúcar

Jantar:

Idêntico ao almoço

Ceia:

1 Dl leite magro

1 Dl bolachas integrais

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno almoço e o lanche poderá ser substituído por cereais ou papas sem adição de açúcar, quando prescrito.
- Nos regimes moídos o pão é substituído pelo pão de forma.
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/assada/triturada/picada.
- No regime sem açúcar (diabéticos) deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.

5- DIETA GERAL

Pequeno-almoço:

250 ml de leite M.G./1DI leite achocolate/1 iogurte líquido

1 DI de bebida de cereais/ 1DI chá + 1açúcar

2 pães de mistura

1 DI queijo/1 DI queijo fresco /1DI fiambre + 1 DI manteiga/1 DI Doce/1DI marmelada

1 fruta fresca

Almoço:

1 Sopa (300 ml)

Prato (Capitações em anexo)

1 DI pão de mistura

1 fruta fresca

Lanche:

250 ml de leite M.G./1 DI leite achocolate/1 iogurte líquido

1DI bebida cereais/1 DI chá ervas +1 DI açúcar

1 Pão de mistura / 1 DI bolacha maria ou equivalente (25g)

1 DI queijo/1 DI queijo fresco /1DI fiambre/ 1 DI manteiga/1 DI Doce/1DI marmelada

Jantar:

Idêntico ao almoço

Ceia:

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25g)

1DI leite MG/iogurte líquido

1 DI bebida cereais/ 1 DI chá + 1 DI açúcar

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno almoço e o lanche poderá ser substituído por cereais ou papas.
- Nos regimes moídos o pão é substituído pelo pão de forma
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/ assada/triturada/picada.
- No regime sem açúcar deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.

6- DIETA LIGEIRA

Pequeno almoço

250 ml leite M.G. ou magro/ iogurte líquido

1 Dl bebida de cereais/ 1 Dl chá

1 Dl de açúcar/ 1Dl de adoçante

1 pão de mistura ou branco

1 Dl de queijo fundido magro / 1 Dl de fiambre de aves 1 Dl de manteiga magra/ 1 Dl de margarina tipo "Becel" ou equivalente/1 Dl de marmelada /1 Dl de doce light

1 fruta fresca

Almoço

300 ml Sopa hortícolas (sem leguminosas)

Prato (capitações em anexo)

150g legumes cozidos e /ou salada mista

1 Dl fruta

Lanche

2,5dl de leite M.G./leite magro/iogurte líquido magro

1Dl bebida de cereais/1 Dl chá

1 Dl de Açúcar/ 1Dl de adoçante

1 Pão de mistura ou branco/ 1 Dl de bolacha Maria/integral/agua e sal

1 DI de manteiga magra/ 1 DI de margarina tipo "Becel" ou equivalente /1 DI de queijo fundido magro / 1 DI de fiambre de aves/ 1 DI de marmelada /1 DI de doce light

Jantar:

Idêntico ao almoço

Ceia

1 DI leite M.G./ 1 DI leite magro/iogurte líquido magro

1DI bebida de cereais/1 DI chá

1 DI de Açúcar/ 1DI de adoçante

1 Pão de mistura/ 1 DI de bolacha Maria/integral/água e sal ou equivalente

1 DI de queijo fundido magro/ 1 DI de manteiga magra/ 1 DI de margarina tipo "Becel" ou equivalente / 1 DI de fiambre de aves/ 1 DI de marmelada /1 DI de doce

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno-almoço e lanche poderá ser substituído por cereais ou papas.
- Nos regimes moídos o pão é substituído pelo pão de forma.
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/assada/triturada/picada.
- No regime sem açúcar deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.

7 –DIETA HIPOPROTEICA 60g

Pequeno-almoço:

1 DI cevada /1 infusão

1 pão branco (50g)

1 DI Manteiga/ 1DI Doce/ 1DI mel

1 Açúcar

1 fruta

Almoço:

1 Sopa (300 ml)

Prato (Capitações em anexo)

1 Fruta

Lanche:

1 DI cevada /1 infusão

1 pão branco (50g) /bolacha

1 DI manteiga/ 1DI Doce/ 1DI mel

1 DI açúcar

Jantar:

Idêntico ao almoço

Ceia:

Idêntico ao lanche

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno almoço/ e lanche poderá ser substituído por cereais ou papas, quando prescrito.
- Nos regimes moídos o pão é substituído pelo pão de forma.
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/ assada/triturada/picada.
- No regime sem açúcar deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.
- Estes regimes são na maioria das vezes personalizados, pode haver necessidade de restringir fósforo, potássio e sódio.
- As capitações do prato devem ser pesadas com rigor aquando o empratamento.

8 - DIETA REFORÇADA

Pequeno-almoço:

250ml leite M.G./ Leite achocolatado/iogurte

1DI bebida de cereais/1 DI café/1 DI chá

2 sandes mista (queijo+ manteiga+ fiambre)

1 peça de fruta fresca

1 DI açúcar

Almoço:

Sopa (250ml)

Prato (capitações em anexo)

1 papo seco (50g)

1 peça de fruta

1 sumo 100% (330ml)

1 sobremesa láctea

Lanche:

250ml leite / Leite achocolatado/Iogurte liquido

1DI bebida de cereais/ 1 chá +1 DI açúcar

1 sandes mista

Jantar:

Idêntico ao almoço

Ceia:

1 iogurte líquido/ 1DI leite achocolatado/ 1 DI leite M.G.

1 sandes mista /1 DI bolachas Maria / 1 DI bolachas de água e sal ou equivalente

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno-almoço e lanche poderá ser substituído por cereais ou papas, quando prescrito.
- Nos regimes moídos o pão é substituído pelo pão de forma.
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/ assada/triturada/picada.

- No regime sem açúcar deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.

9 - DIETA DIABÉTICA

Pequeno-almoço:

250 ML leite M.G./ iogurte liquido sem açúcar

1DI café/1 DI cevada/ 1DI chá

1 DI adoçante

1 pão mistura ou tostas (50g)

1 Queijo magro/fiambre de aves/ manteiga magra /1 DI de queijo fresco

1 fruta

Almoço:

1 sopa (300ml)

Prato (capitações em anexo)

1 fruta

Lanche:

1DI leite M.G./ Iogurte magro sem açúcar

1DI café/1 DI cevada/ 1DI chá/1 fruta

1 DI adoçante

1 Pão ou tostas (50g) / 1 DI bolachas integrais

1 Queijo magro/fiambre de aves / manteiga magra

Jantar:

Idêntico ao almoço

1ªCeia e 2ª Ceia:

Idêntico ao lanche

OBSERVAÇÕES:

- Nos regimes moídos o pequeno-almoço e lanche poderá ser substituído por cereais ou papas sem sacarose.
- No regime moído o pão é substituído pelo pão de forma,
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/ assada/triturada/picada.
- Nos regimes sem sal, o queijo fresco deverá ser com baixo teor sal.

10 – DIETA VEGETARIANA

Pequeno-almoço:

1 Dl bebida de soja natural/ iogurte de soja
1Dl bebida de cereais/1 Dl chá
1 Dl açúcar/1 Dl adoçante
1 Pão mistura ou tostas (50g)
1 Dl doce/ 1 Dl creme vegetal
1 Fruta fresca

Almoço:

Sopa hortícolas (300 ml)
Prato vegetariano
1 fruta

Lanche:

Igual ao pequeno-almoço

Jantar:

Idêntico ao almoço

1ªCeia:

1 Dl bebida de soja/ iogurte de soja

1 DI bolacha de água e sal/1 DI bolacha de arroz ou milho

OBSERVAÇÕES:

- O prato vegetariano é constituído por uma fonte proteica vegetal (leguminosas/seitan/tempeh), uma fonte hidratos carbono (arroz, batata, massa) e hortícolas.
- No caso dos ovolactovegetarianos poderá ser servido lacticínios e ou ovos.
- Não podem ser servidos alimentos e derivados de origem animal e alimentos que contenham ingredientes de origem animal (p.e. albumina, gordura animal, corantes (como o ácido carmínico - E120), caseína e glicerina).
- No regime sem açúcar deverá ser servida 2 ceias idênticas e os alimentos não podem conter sacarose.
- No regime moído o pão é substituído pelo pão de forma,
- Nos regimes moídos os alimentos do prato devem ser tenros, moídos ou desfiados. A fruta deverá ser cozida/ assada/triturada/picada.

11 – DIETA PEDIÁTRICA

	4-5m	5-6m	7-8m	8-12m	1ª -2 A	2-7A	7-10A
Pequeno-almoço	1 Papa láctea s/ glúten	1 Papa láctea s/ glúten	1 Papa láctea com glúten	1 Papa láctea	- 1 Papa láctea ou Leite M.G. - 1 Pão (50g) - Manteiga ou doce ou queijo 1 iogurte natural	- 1 Papa láctea ou Leite M.G. - 1 Pão (50g) - Manteiga ou doce ou queijo 1 iogurte natural	- Leite M.G. - 1 Pão (50g) - Manteiga ou Doce ou queijo 1 iogurte natural 1 Fruta
Almoço		- 1 Puré de legumes (250ml) (ver 1ª puré) - 1 Fruta triturada	- Puré de legumes (ver 2ª puré) com 10gr de frango Puré de fruta (maça, pera, banana)	- Puré de legumes (ver 2ª puré) com 20gr de frango, vaca ou peixe Puré de fruta (maça, pera, banana)	-Sopa(250ml) - Prato pediátrico - 1 Peça de Fruta	- Sopa (250ml) - Prato pediátrico - 1 Peça de fruta	-Sopa (250ml) -Prato Pediátrico -1 Peça de Fruta - 1 Pão (50g)
Lanche					- 1 Iogurte aroma (120g) - 1 Fruta	- 1 Iogurte aroma (120g) - 1 Fruta ou DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25g)	- 1 Iogurte aroma (120g) - 1 Pão (50g) - Manteiga ou Doce ou queijo
Jantar			- Puré de legumes (ver 2ª puré) Puré de fruta (maça, pera, banana)	- Puré de legumes (ver 2ª puré) com 20gr de frango, vaca ou peixe Puré de fruta(maça, pera, banana)	- 1 Sopa (250ml) - 1 Fruta	- Sopa (250ml) - Prato pediátrico – 1 Peça de fruta	- Sopa (250ml) - Prato Pediátrico - 1 Peça de Fruta - 1 Pão (50g)
Ceia					- Leite M.G. - 1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25g)	- Leite M.G. - 1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25g)	-Leite M.G. -1 DI Bolacha tipo Maria ou equivalente (25g)

12 – DIETA CETOGÉNICA

- Este regime é composto por 4 refeições cetogénicas (Pequeno-almoço, Almoço, Lanche e Jantar) com um rácio 3:1 e valor calórico de 1000 Kcal.
- As receitas para a preparação desta dieta devem ser acordadas com a Unidade de Saúde, sendo da responsabilidade deste os produtos dietéticos específicos utilizados.

13 – REGIME PERSONALIZADO

Realizado pelo nutricionista, **sem custo adicional para as Unidades de Saúde.**

14 – PARTICULARIDADES DOS REGIMES

⇒ As farinhas devem ser sempre lácteas sem glúten até aos 6 meses de idade e com glúten a partir desta idade.

⇒ A farinha para engrossar os biberões deve ser não láctea sem glúten com teor proteico inferior a 1,5 g proteínas por 100 gr.

⇒ Deverá ser servido um 1º puré de legumes sem sal às crianças até aos 6 meses cuja composição é batata, cebola, alho, cenoura, abóbora, azeite extra virgem em cru. O 2º puré de legumes para crianças a partir dos 6 meses deve ter a mesma composição que o anterior mas com a adição de um legume diferente todos os dias nomeadamente feijão verde, alho francês, agrião, couve flor, entre outros. O sal só deverá ser adicionado depois de 1 ano de idade.

⇒Nos regimes alimentares de **Hipocalórico** as quantidades serão:

- 80 a 100g de carne ou peixe em cozinhado
- 100g de batata ou 80g de arroz ou massas cozinhado ou 75g leguminosas cozinhado
- 150 g de salada e 150 g de legumes ao almoço e jantar.

⇒Nos regimes alimentares ditos **Normais** e **Ligeiro** as quantidades serão:

- 120 g de carne ou peixe cozinhado
- 200g de batata ou 160g de arroz ou massas cozinhado ou 180g leguminosas cozinhadas (exceto na ligeira)

- 150g de legumes ou 150g salada.

No regime ligeiro não deverá ser utilizado:

Molhos resultantes da confeção

Frutas acidas

Leguminosas, couve, repolho

Método de confeção: Cozidos, grelhados, assados no forno ou estufados simples sem molho

⇒Nos regimes alimentares ditos **Reforçados** as quantidades serão:

- 200 g de carne ou peixe cozinhado
- 300g de batata ou 230g de arroz ou massas cozinhado ou 180g leguminosas cozinhadas (exceto na ligeira)
- 150g de legumes ou 150g saladas.

⇒ No regime **hipoproteico** as quantidades do prato renal serão:

- 60 g de carne cozinhada ou 70 g de peixe cozinhado
- 240 g de batata cozinhada ou 180 g de arroz/massa cozinhada
- 100 g de legumes exceto leguminosas

⇒Nos regimes alimentares de **Diabético** as quantidades serão:

- 120g de carne ou peixe em cozinhado
- 150g de batata ou 100g de arroz ou massas cozinhado ou 120g leguminosas cozinhado
- 150 g de salada e 150 g de legumes ao almoço e jantar.

⇒Nos regimes alimentares ditos **Pediátricos** as quantidades serão de

1 aos 7 anos:

- 50 g de carne/ 60 peixe
- 150g de batata/140g arroz/massa
- 50g legumes/salada

De 7 aos 10 anos

- 80 g de carne/90 peixe
- 200g de batata/160g arroz/massa
- 100g de legumes/salada

⇒ Nos regimes alimentares **ricos em fibras** ao almoço e jantar terá de incluir sempre uma dose de legumes cozidos e uma salada. Quando for necessário fruta triturada para estes regimes esta terá de ser crua.

A fruta a ser servida deve ser Kiwi, laranja, ameixa.

Nos regimes alimentares líquidos, moles e sondas ricos em fibras deverá ser usado o leite rico em fibras

Nos regimes de consistência normal deverá ser servido pão integral e bolachas integrais

Os iogurtes serão substituídos por leite fermentado com bifiduos.

Nos regimes moles ou pastoso as papas deverão ser ricas em fibra

⇒Os regimes alimentares **sem resíduos** deverão conter:

- Sopa ou puré à base de batata, cenoura, alho, cebola, arroz ou massa e azeite extra virgem
- Carnes brancas e magras
- Peixes magros e pobres em histamina
- Pão branco
- Legumes - Só cenoura
- Fruta – maça cozida sem casca, banana ou pêssego em calda

⇒Deverá ser servido leite com 0% lactose.

⇒Deverá ser dada uma gelatina (exceto vermelha) às refeições principais no regime mole, o iogurte deverá ser sem lactose ou leite fermentado com Al casei

⇒ A manteiga deverá ser substituída por doce/marmelada e nos regimes sem açúcar por manteiga magra

⇒ Os regimes em que são servidas papas estas deverão ser de maisena ou de arroz

⇒ Confeção permitida só cozidos e grelhados

⇒Os regimes alimentares **pobres em fibras** deverão conter:

- Sopa em puré
- Pão branco
- Legumes - esparregado de legumes cozidos triturados **(exceto leguminosas verdes e milho)**
- Fruta - cozida
- assada
- banana
- batida

⇒Deverá ser servido leite com 0% lactose.

⇒ Deverá ser dada uma gelatina às refeições principais no regime mole, o iogurte deverá ser sem lactose ou leite fermentado com Al casei

⇒A manteiga deverá ser substituída por doce/marmelada e nos regimes sem açúcar por manteiga magra

⇒Os regimes em que são servidas papas estas deverão ser de maisena ou de arroz ou similar

Confeção permitida só cozidos e grelhados

⇒ Nos regimes alimentares **hipolipídicos:**

- não incluem ao almoço e jantar a dose individual de azeite, exceto seja prescrito pelo nutricionista.
- a manteiga será sempre substituída por doce, queijo magro ou fiambre de ave
- antes da confeção das carnes deverão ser retiradas todas as gorduras e peles visíveis. O leite e os demais lacticínios nestes regimes deverão ser magros.
- a gordura de confeção deverá ser azeite extra virgem, em pequena quantidade
- Confeções: cozidos e grelhados
- incluem leguminosas secas só com autorização do Setor de Alimentação
- não incluem peixes com alto teor em histamina
- Às Ceias o DI leite será magro.

⇒Os regimes alimentares para **pesquisa de ácido vanil mandélico** deverão ser:

- Com sal
- Sem banana
- Sem laranja
- Sem limão
- Sem chá
- Sem café
- Sem baunilha
- Sem chocolate
- Sem bolacha com baunilha

⇒Os regimes alimentares para **doentes celíacos** não poderão conter glúten:

-Cevada;Centeio, Cevada e Aveia e seus amidos

-Cuscuz

-Trigo (farelo de trigo, gérmen de trigo, amido de trigo)

-Kamut

-Durum

-Einkorn

-Graham

-Seitan

-Semolina

-Espelta

-Triticale

-Cereais (não especificados);

- Amido ou amido modificados (sem indicar a origem);
- Proteína vegetal (sem indicar a origem);
- Fibras alimentares (sem indicar a origem);
- Proteína hidrolisada do trigo (sem indicar a origem);
- Malte, extrato e xarope de malte;

- Aditivos do grupo E-14xx.

Exemplos:

- Farinha ou sêmola de trigo
- Panados de compra
- Panquecas, empadas, etc.
- Produtos pré cozinhados (filetes, hambúrgueres, croquetes, rissóis, etc.)
- Enchidos de composição desconhecida
- Algumas banhas de comércio com misturas de glúten
- Conservas de produtos de composição desconhecida
- Queijos de fabrico industrial com composição desconhecida
- Queijo creme (triângulos)
- Queijo roquefort e queijo azul
- Molhos de comércio com composição desconhecida
- Mostarda, molho branco, bechamel (frutos com farinha de trigo)
- Pimenta em pó empacotada, misturas de ervas de composição desconhecida
- Doces e sobremesas de compra
- Gelados de compra
- Decorações doces para bolos
- Chocolates com recheios, cremes ou de composição desconhecida
- Bolachas, biscoitos
- Bombons com recheio, malte ou composição desconhecida
- Pão
- Refeições de boião para bebé
- Papas com flocos (todos os de composição desconhecida ou com glúten)
- Conservas que contenham glúten ou de composição desconhecida
- Sopas de pacote que contenham glúten

⇒Nos regimes alimentares **sem sal**:

- Confecção sem adição de sal
- Sem queijo e sem fiambre

- Sem manteiga com sal
- Sem pão com sal
- Sem bolachas com sal
- Sem azeitonas
- Sem bacalhau seco
- Sem marisco
- Sem conservas
- Sem produtos liofilizados, ex: leite em pó
- Sem alimentos que contenham sal na sua composição
- Queijo fresco magro com baixo teor em sal

⇒Nos regimes alimentares **sem açúcar**:

- Substituir o açúcar por adoçante (stevia)
- Substituir a bolacha tipo Maria por bolacha integral / água e sal
- Substituir os sumos por sumos com adoçante (stevia)
- Substituir as papas por papas sem sacarose
- Substituir os iogurtes por iogurtes sem açúcar
- Não poderão ser fornecidos doces / compotas
- Nos regimes moles sem açúcar, cada papa láctea deverá ser preparada com 5 g de farelo trigo ou com leite rico em fibras (adultos).
- Será fornecida uma 2ª ceia com a mesma composição da 1ª ceia

⇒Nos regimes Hipolipidicos e sem sal, substituir por queijo fresco magro ou queijo fresco com baixo teor em sal.

⇒Nos regimes alimentares com **restrição de potássio** estes deverão ser:

- Com pêra ou maçã cozida em duas águas sem aproveitamento destas, tangerina, pêssego ou ananás de lata (devidamente lavado), melancia ou romã;
- Com compota só de pêssego ou pêra ou mel ou geleias de frutas;
- Sem sumos;

- Sem saladas;
- Sem chá, dar tisanas;
- Com o arroz e massa cozidos em duas águas;
- Com a batata que deve ficar no dia anterior descascada e partida, de molho em bastante água, para depois ser cozida em 2 aguas abundantes;
- Os legumes devem ser cozidos em duas águas assim como a sopa;
- Sem leguminosas
- Sem fava verde;
- Sem ervilha;
- Sem papas lácteas;
- Sem milho;

⇒Nos regimes alimentares com **restrição de proteínas**

Restrição de carne e peixe

Com bebida de arroz ou bebida de soja se prescrito em substituição do leite de vaca.

⇒Nos regimes alimentares com **restrição de fósforo**

Restringir lacticínios

Restringir quantidade de carne e peixe

⇒Nos regimes com **reforço de líquidos**

Deverá ser servido 1 DI sumo 100% ao almoço e jantar

⇒Nos regimes alimentares com **reforço em potássio** estes deverão ser:

Rico em fibras

Fruta: Kiwi/banana/laranja

Sumos naturais

⇒Nos regimes alimentares com **reforço proteico** deve conter:

Queijo ou fiambre ao pequeno almoço

150g carne ou peixe ao almoço e jantar.

⇒Nos regimes alimentares com preparação para a **colonoscopia** deverá ser fornecido:

Chá

Açúcar/adoçante

Gelatina com açúcar ou sem açúcar

Caldo legumes coado

Sumo maça

Nos regimes alimentares com prato este é constituído por carnes e peixes brancos, arroz ou massa

⇒No regime **liquido frio (ORL)** deverá ser servido a todas as refeições:

1 DI sumo/1 sumo S/A

1 gelado/gelado S/A

1 iogurte liquido /Iogurte liquido S/A

15 – SDI E DOENTES IMUNODEPRIMIDOS

⇒Nos doentes imunodeprimidos não deverão ser servidos alimentos crús.

⇒Os alimentos devem ser distribuídos em embalagens individuais, não violáveis.

⇒Os procedimentos a cumprir com a louça deverão estar de acordo com os procedimentos internos de cada Unidade de Saúde.

16 – DIÁLISE

Aos doentes da diálise será fornecida um pequeno-almoço e/ou lanche que constará de :

1 chávena de café, chá ou leite

1 açúcar ou adoçante

2 pães brancos com doce ou manteiga / queijo ou fiambre

Ou em alternativa 1 papa tipo maizena ou Nestum com mel ou equivalente

1 Fruta

1 copo, 1 faca, 1 guardanapo, 1 colher descartável, e nos doentes infetados servir em embalagem descartável

- *Poderá ser necessário refeições sem sal*

17 – KIT PARA UNIDADE DE EVACUAÇÕES AÉREAS

- Refrigerante tipo Cola (Coca-Cola ou equivalente) 330ml
- Água 330 ml
- Bolo seco (tipo queque)
- Barra de cereais (cereais e frutos vermelhos/chocolate ou aveia/amêndoa e chocolate)
- Chocolate cerca 50 g (Tipo Mars Bounty, Twix ou equivalentes)
- Guardanapos (x2)
- Caixa c/ selo ou autocolante com data de preparação

18 – EMENTAS PARA DIAS FESTIVOS

Dias em que será fornecida uma ementa especial aos doentes e ao pessoal, de acordo com o estipulado em CE:

» Véspera de Natal

» Dia de Natal

» Dia 31 de Dezembro

» Dia de Ano Novo

» Páscoa

» Santo Cristo, Espírito Santo ou dia de São João, consoante a preferência de cada Unidade de Saúde.

NOTA 2:

Este plano de ementas festivas terá de ser submetida para aprovação do Setor de Alimentação, com duas semanas de antecedência em relação ao dia a que digam respeito.

19 - OBSERVAÇÕES

1. Sempre que qualquer género alimentar a fornecer à unidade apresentar menos de 50% da capitação estipulada deve ser fornecido a 2 unidades.

2. Diariamente deve existir sempre maçã, pêra, citrino, banana, kiwi e 1 variedade de fruta da época. A fruta só poderá ser repetida de dois em dois dias, privilegiando sempre a fruta da época.
3. A salada de fruta deve ter na sua composição, o mínimo, 5 variedades de fruta.
4. As saladas dos utentes deverão ser preparadas com 4 ingredientes (alface, tomate, pepino, cenoura), em proporções semelhantes, perfazendo no total 150g.
5. Para os doentes da UTIC, Pediatria, regimes sem resíduos, restrição em potássio e Pós - operatórios não poderão servir chá verde; para estes o chá a servir será tisanas tipo tília, camomila, limão, Maria Luísa, poejo, funcho (este sempre que solicitado), etc.

Capitações da fruta edível:

Ameixas (2 unidades)	170 g
Ananás	150 g
Cerejas	150 g (17 a 20 mm)
Laranjas	150 g (60 a 76 mm (13-7))
Maçãs	150 g (60-75)
Melão/ Meloa	350 g
Melancia	350 g
Pêra	160 g (60-75)
Pêssego	160 g (67-73)
Tangerina/ clementinas (2 unidades)	160 g (56 a 60 mm (5-4))
Uvas	250 g
Bananas	160 g
Castanhas	150 g
Figos	150 g
Limão	150 g (72 a 83 mm (3-1))
Morangos	150 g (18/22/25 mm)
Nêsperas (6 unidades)	170 g
Kiwi	110 g (30 mm)

Nota - A fruta deve vir calibrada.

Papas:

-Farinha não láctea, 1ª papa, com baixo teor proteico (< 1,5g) sem glúten - quantidade de acordo com a idade e de modo a adquirir a consistência desejada.

-Farinha láctea sem glúten - quantidade de acordo com idade e de modo a adquirir a consistência desejada.

-Farinha láctea com e sem sacarose- quantidade suficiente para ficar com consistência de papa e de modo a adquirir a consistência desejada.

-Farinha não láctea com e sem sacarose - quantidade suficiente para ficar com consistência de papa e de modo a adquirir a consistência desejada.

As papas lácteas no regime pediátrico são feitas com água e as não lácteas com leite M.G., salvo indicação contrária ao Setor de Alimentação *Para as dietas diabéticas não acrescentar açúcar.

Outros componentes:

Manteiga/Creme Vegetal	
Doses individuais com e sem sal	10 g
Azeite	
Sopa	5 g
Prato	8 a 25 g
Salada	10 g
Hortaliça / Legumes	10 g
Vinagre	
Salada	10 g
Chá	2 g para 1dl
Café solúvel sem cafeína ou mistura	4 g para 1dl
Cevada torrada moída	8 g para 1 dl

Nota - Na contabilização total do leite que pertence às várias dietas "standard" e/ou outras refeições, quando não atingir unidades de litro, mas frações do mesmo, o arredondamento deverá ser efetuado para a unidade imediatamente superior.

Outros Suplementos:

Chocolate em pó	caixa/lata (390 gr)
Açúcar	DI (4-5 gr)
Açúcar	1 kg

Adoçante (em pó e comprimidos) stevia	DI (1 gr)
Água de arroz	0,3 L
Água da cozedura de maçã	0,3 L
Água mineral sem gás	Garrafa 1,5 L/ 0,33 L
Biscoitos	Caixa
Bolacha integral	DI (5 unid.) 35g
Bolacha tipo Maria	(200gr)
Bolacha tipo Maria	DI (5 unid.) 25 a 30 gr
Bolacha sem sal e sem açúcar (ligeira)	DI (5 unid.) 25 a 30 gr
Bolacha de água e sal	(125 a 150gr)
Bolachas de água e sal (forma quadrada)	DI (4 unid.) 35g
Bolachas de água e sal (forma redonda)	DI (5 unid.) 25 a 30g
Bolachas sem glúten	caixa (150 gr)
Café cevada	1 L (8 gr café em pó/dl)
Café mistura (c/ 25% café puro)	1 kg
Café mistura (c/ 25% café puro)	1 L (8g para 1 dl)
Café puro com cafeína	1kg
Café puro com cafeína	500 gr
Café puro com cafeína	250 gr
Café solúvel com cafeína	DI (2 gr)
Café solúvel sem cafeína	DI (2 gr)
Caldo carne	0,3 L
Canja	0,3 L
Cereais ricos em fibra	DI (70 gr)
Chá/ chá preto/ chá de ervas	1L (2g chá/dl)
Chá/ chá preto/ chá de ervas	DI (2 gr)
Clara de ovo	unidade
Compota	DI (20 a 30gr)
Farinha sem glúten	caixa
Farinhas (de vários sabores)	1 embalagem grande
Farinhas (de vários sabores)	1 embalagem média
Farinhas (de vários sabores)	DI (50 gr)
Farinha de cereais láctea ou não láctea (alimentação básica adaptada)	DI (50 gr)
Fatia de bolo	80 gr
Fiambre da perna	1 kg
Fiambre da perna e de aves	fatia (30 gr)
Flocos de Milho	DI (70 gr)
Fruta assada (c/ ou s/ açúcar)	unidade
Fruta cozida (c/ ou s/ açúcar)	unidade
Fruta crua várias variedades: ver capitações	unidade
Fruta em calda (rodela ou metade da fruta)	50 gr
Gelatina	100 gr
Iogurte com alto valor proteico	unidade (14 gr)

Iogurte com aromas, magro ou meio gordo	unidade (0,125L)
Iogurte com bifidus	unidade (0,125L)
Iogurte com pedaços magro	unidade (0,125L)
Iogurte de soja	unidade (0,125L)
Iogurte líquido	0,2 L
Iogurte líquido magro	160 gr
Iogurte líquido sem lactose	160 gr
Iogurte natural	0,125L
iogurte sem lactose	125 gr
Leite em pó magro	lata/ caixa
Leite fermentado com L casei imunitass	0,09 L
Leite magro/ meio-gordo/gordo	1 L
Leite magro/ meio-gordo/gordo	DI (0,2L)
Leite com chocolate	DI (0,2L)
Manteiga com e sem sal	DI (15 gr)
Margarina vegetal sem sal	DI (10 gr)
Marmelada	DI (30 gr)
Mel	DI (40 gr)
Natas	DI (125 gr)
Ovo inteiro	unidade
Pão de forma	2 fatias (50 gr)
Pão de forma (inteiro)	1 unidade
Pão de forma integral	2 fatias (50 gr)
Pão de leite	unidade (50 gr)
Pão integral ou pão de mistura	unidade (50 gr)
Pão sem glúten	unidade (50gr)
Papo seco com e sem sal	1 unidade (50 gr)
Queijo fresco magro	DI (80 gr)
Queijo fresco Magro sem sal	DI (80 gr)
Queijo fundido	DI (30g)
Queijo magro	DI (30g)
Queijo tipo flamengo	fatia (20 gr a 30 gr)
Queijo tipo flamengo	1 kg
Queijo triângulo	unidade (17 gr)
Refrigerante	DI (0,33L)
Salada de fruta (mínimo de 5 frutas)	160 gr
Sandes carne assada - pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes carne assada - papo seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes fiambre em pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes fiambre em papo seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (c. assada, fiambre) papo seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (c. assada, queijo) pão de forma *	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (c. assada, queijo) papo seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (fiambre, queijo) pão de forma *	unid c/ e s/ manteiga

Sandes mista (fiambre, queijo) papo seco	unid c/ e s/ manteiga
Sandes mistas (c. assada, fiambre) pão de forma *	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes queijo em pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes queijo em papo seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sobremesas	150 gr
Sopa da dieta geral	0,3 L
Sopa de puré de legumes	0,3 L
Sopa puré de abóbora	0,3 L
Sopa puré de arroz e cenoura	0,3 L
Sopa puré de cenoura	0,3 L
Sumo (Néctar) de vários sabores	DI
Sumo 100%	DI
Sumo concentrado	1 L
Sumo de laranja natural	0,33 L
Sumo light (sem adição de açúcar, com stevia)	DI (0,33L)
Sumo sem gás	DI
Tostas com sal normal ou integral	50 gr
Tostas sem sal normal ou integral	50 gr