

Fernando
Celso Vicente
de Campos
Serafino

Assinado de forma digital por
Fernando Celso Vicente de
Campos Serafino
Dados: 2020.11.13 15:27:40 Z

Manuel
da Silva
Lopes

Assinado de
forma digital
por Manuel da
Silva Lopes
Dados:
2020.11.13
12:55:42 Z



DEFESA NACIONAL

INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.

GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

Ana Paula
Nunes
Barata
Costa

Assinado de
forma digital por
Ana Paula Nunes
Barata Costa
Dados: 2020.11.13
15:41:22 Z

CONCURSO PÚBLICO URGENTE N.º 118/2020/GRM

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
ASSOCIADOS PARA O CAS PORTO PARA O PERÍODO DE 181 DIAS.**

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente caderno de encargos tem por objeto o fornecimento de refeições confeccionadas, ao abrigo do Art.º 130º do Código do Contratos Públicos; de acordo com as especificações técnicas descritas na **Parte II** deste Caderno de Encargos.
2. O fornecimento das refeições terá que ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecção alimentar.

Cláusula 2.ª

Entidade Adjudicante

A entidade adjudicante é o Instituto de Ação Social das Forças Armadas., I.P., com o NIPC 500746427, sito na Rua Pedro Nunes, n.º 8 - 1069-023 Lisboa, Telef. 213194600 – endereço eletrónico: grm@iasfa.pt e plataforma eletrónica de Contratação Pública com o seguinte endereço eletrónico: <http://www.acingov.pt>

Cláusula 3.ª

Contrato

1. A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, dentro do prazo referido na respetiva notificação de adjudicação.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado e os seus anexos.
3. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) O presente Caderno de Encargos;

- c) A proposta adjudicada;
 - d) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada, prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 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.

Cláusula 4.ª

Local de fornecimento

O fornecimento objeto do contrato será executado em instalações próprias do **CENTRO DE APOIO SOCIAL DO PORTO** (CAS Porto), sito na **Rua Nove de Abril, n.º 912 – 4250 – 345 - PORTO**.

Cláusula 5.ª

Prazo de fornecimento

1. O fornecimento de refeições confeccionadas objeto do presente contrato terá um prazo de execução de 181 dias, com início a 01 de janeiro de 2021 e termo a 30 de junho de 2021.
2. O fornecimento realiza-se todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, **sem exceção**.

Cláusula 6.ª

Condições de pagamento

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar mensalmente ao adjudicatário a quantidade de refeições fornecidas nesse período, constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos do número anterior, devem ser pagas no prazo de 30 (trinta) dias, após a receção pelo Centro de Apoio Social do Porto, das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
3. Para os efeitos do disposto no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a aceitação da conformidade dos fornecimentos efetuados, pelo respetivo Centro de Apoio Social.
4. Deverá fazer parte do descritivo das faturas, o número do compromisso, nos termos

do artigo 5.º da Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

5. As faturas emitidas devem ser remetidas ao Centro de Apoio Social do Porto para validação, o adjudicatário deve indicar expressamente a referência ao procedimento pré-contratual adotado e a quantidade de refeições consumidas por tipo, bem como o respetivo encargo associado.
6. A omissão da informação descrita no número anterior, incorrerá na devolução da fatura.

Cláusula 7.ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não pode ceder a sua posição, ou qualquer dos direitos ou obrigações que dele decorram, sem autorização prévia e por escrito.
2. Para efeitos desta autorização, o concessionário deve apresentar toda a documentação exigida.
3. O cessionário deve comprovar, designadamente, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP, que detém a habilitação legal para o fornecimento em causa, e que tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do acordo quadro, conforme exigido à entidade fornecedora no âmbito do procedimento que lhe deu origem.

Cláusula 8.ª

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Cláusula 9.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorre em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deve comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 10.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

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

Cláusula 11.ª

Reporte e monitorização

1. Constitui obrigação do adjudicatário enviar os relatórios de faturação e os relatórios de níveis de serviço à entidade adjudicante, com uma periodicidade mensal.
2. Os relatórios a que se refere o n.º 1, devem ser remetidos pelo adjudicatário, ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com conhecimento ao Centro de Apoio Social do Porto: casporto@iasfa.pt
3. O não envio à entidade adjudicante dos relatórios referidos no n.º 1 do presente artigo, ou a existência de erros dos mesmos, que não permitam a monitorização do fornecimento, tem um efeito suspensivo no pagamento das faturas em dívida pela entidade adjudicante até à regularização da situação em causa.
4. Quaisquer situações extraordinárias de fornecimento, que ocorram no mesmo âmbito, mas não contempladas no presente caderno de encargos, devem ser acordadas previamente entre as partes e comunicadas ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com uma antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

Cláusula 12.ª

Sanções

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias.

Cláusula 13.ª

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

1. O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato.
2. A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo 333º do DL nº18/2008 de 29 de janeiro.

Cláusula 14.ª

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do montante total do contrato, com exclusão do IVA;
2. A caução será prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução, conforme escolha do adjudicatário.
3. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputado, o adjudicatário, não prestar, em tempo e nos termos estabelecidos, a caução que lhe seja exigida.
4. No caso previsto no número anterior, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

Cláusula 15.ª

Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante nos termos do disposto nos artigos 332.º a 334.º do Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. A entidade adjudicante poderá rescindir o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
3. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório nos seguintes casos:
 - a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

- b) Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a quantidade e qualidade do fornecimento de refeições;
 - c) Incumprimento por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - d) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - e) Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
 - f) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.
4. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
5. Em caso de resolução, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 16.ª

Resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º a 334.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. A decisão de resolução do contrato terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos.
3. O adjudicatário poderá desistir da resolução do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.

Cláusula 17.ª

Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 18.ª

Foro competente

Para as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

Cláusula 19.ª

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato o Caderno de Encargos, os restantes elementos patenteados nas peças do procedimento, a proposta do adjudicatário e, bem assim, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou neste Caderno de Encargos.
2. Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro na sua atual redação, relativo às fases de formação e de execução do contrato, prevalecendo sobre quaisquer disposições das peças do procedimento com elas desconformes.
3. Em caso de dúvida, as divergências que porventura existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato, prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e em último lugar a proposta do adjudicatário.

Cláusula 20.ª

Preço Contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., deve pagar ao fornecedor o preço constante de cada proposta adjudicada, o qual não pode exceder o montante definido como o preço base de **78 000,00 € (setenta e oito mil euros)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, conforme disposto no artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos.
2. Serão excluídas as propostas cujo preço contratual exceda o preço base referido no número anterior.
3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 21.ª

Comunicações e Notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Cláusula 22.ª

Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do CCP.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Cláusula 23.ª

Legislação Aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Parte II
Especificações técnicas

Objeto de Fornecimento

1. O objeto do procedimento é o fornecimento, de forma adequada e com qualidade, e respeitando as normas e regulamentos higiossanitários, de preservação ambiental e de tratamento de resíduos, da preparação, confeção e distribuição de refeições nas instalações da Estrutura Residencial para Pessoas Idosas (ERPI) do CASPORTO, e de limpeza, higienização e ambientação dos locais envolvidos.

Âmbito

2. O presente contrato visa fornecer refeições confeccionadas variadas, abundantes e de qualidade aos Beneficiários do IASFA e seus convidados, e será concretizado nas instalações da Estrutura Residencial para Pessoas Idosas (ERPI) que se situam no edifício principal do CASPORTO, destinadas ao serviço de alimentação.

Instalações

3. As instalações onde se vai concretizar o fornecimento compreendem:

- a) Cave: (zona de receção e zona de armazenamento);
- b) R/Chão: cozinha (incluindo zonas de lavagem, preparação, confeção, empratamento e distribuição), copas, sala de refeições (self-service), sala de refeições (restaurante), arrecadações, (zona de armazenamento), gabinete, vestiários e wc's;

Modalidade

4.1.O fornecimento de refeições confeccionadas reveste-se da seguinte modalidade:

- Fornecimento de um serviço de alimentação variado, abundante, bem confeccionado e de qualidade.

4.2. Modalidade em que o fornecedor cede uma equipa profissional devidamente qualificada e experiente para receber e armazenar os produtos e géneros, alimentares e não alimentares, para preparar, confeccionar, emprar e distribuir as refeições, e para lavar, limpar, higienizar e ambientar as instalações afetas ao serviço de alimentação.

4.3. A aquisição e o fornecimento de produtos e géneros, alimentares e não alimentares, a elaboração de ementas, e a garantia e o controlo da quantidade e qualidade da alimentação são da responsabilidade do fornecedor, cabendo ao IASFA a coordenação, fiscalização e supervisão do fornecimento.

4.4. As ementas têm de ser aprovadas pelo IASFA, ficando o fornecedor obrigado a apresentar, para aprovação, com uma antecedência mínima de **10 (dez) dias úteis**, a lista das ementas para as **4 (quatro) semanas seguintes**.

4.5. Uma vez aprovadas as ementas apresentadas pelo fornecedor, estas só podem ser alteradas com autorização prévia, **por escrito**, do IASFA.

4.6. A elaboração das ementas deve ser feita de forma profissional, cuidada, interessada e empenhada de forma que resultem refeições abundantes, variadas, de paladar agradável, de grande qualidade e com elevado valor dietético, nutritivo e alimentar, e ser do agrado da maioria esmagadora dos utentes.

4.7. O IASFA põe à disposição do fornecedor as instalações, os materiais e os equipamentos necessários para a receção e armazenagem de produtos e géneros, e para a preparação, confeção, empratamento e distribuição de alimentação, e define os horários das refeições.

Locais de fornecimento das refeições

5. Os locais destinados ao fornecimento das refeições: **Self-service e Restaurante e Unidade Funcional 2 (UF-2)**.

Ementas

6. As refeições objeto deste fornecimento deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela entidade adjudicante.

6.1. As ementas a utilizar serão aprovadas pelo Centro de Apoio Social do Porto, mediante proposta do adjudicatário. Devem ser observadas as captações constantes do **Anexo B – Captações dos Alimentos e o Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados**.

6.2. A composição da diária é a seguinte:

6.2.1. Pequeno-almoço; Almoço; Lanche; Jantar; Ceia.

6.3. A previsão de fornecimento médio diário de refeições é a constante do quadro a seguir indicado:

DIETA NORMAL				
Peq. Alm	Almoços	Jantares	Lanches	Ceias
24	22	22	15	15
DIETA LIGEIRA				
Peq.Alm	Almoços	Jantares	Lanches	Ceias
20	18	14	10	10

6.4. A composição das dietas deverá obedecer ao **Anexo A – Plano de Dietas Padronizadas do CAS Porto**.

Além das Dietas que compõem o plano de dietas padronizadas, serão ainda solicitadas pelo CAS Porto, dietas personalizadas as quais obedecem a planificação dietética e outras com respeito pelas convicções e credos dos residentes, como a dieta vegetariana.

Sempre que as necessidades o justifiquem, a entidade adjudicante poderá proceder à revisão da composição das refeições ou a modificações ligeiras das ementas afixadas e/ou aprovadas.

6.5. As refeições da “diária” têm a seguinte composição:

6.5.1 Pequeno-almoço / lanche / ceia

- Pão normal, pão de forma, pão integral e torradas e outros previstos no Anexo B
- Flocos de milho, flocos de cereais integrais e flocos de aveia
- Manteiga, doce / marmelada, fiambre e queijo e outros previstos no Anexo B
- Iogurte com características previstas no Anexo B
- Leite, café e chá e outros previstos no Anexo B
- Uma peça de fruta por utente.

6.5.2 Almoço / jantar

- Pão de trigo, pão integral e boroa
- Sopa
- Prato guarnecido: **peixe e carne**, à escolha (se o prato de peixe é dieta normal, o prato de carne é dieta ligeira e vice-versa)
- Opção vegetariana se requisitada com antecedência mínima de 1(um) dia
- Sobremesa: fruta e doce ou gelado, à escolha
- Bebidas: vinhos, sumos e águas (engarrafadas e minerais).

6.6. Condições a respeitar no plano de ementas:

- Os géneros alimentares utilizados nas refeições confeccionadas devem possuir o valor definido para a sua capitação.
- Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês.
- Prato de carne ou de pescado fresco (não congelado em 50% das ementas) com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa (no mínimo três variedades diárias); os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- Pão de trigo ou de mistura (e outros previstos no Anexo B);
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, atendendo a que o fornecimento de maçã ou laranja não exceda 50% das refeições semanais;
- Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;
- Água (mineral engarrafada): 500ml por refeição;
- Sumo de fruta 100% ou néctar ou concentrado para diluir;
- Vinhos, branco e tinto
- Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório (no mínimo):

- 3 Pratos de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada.
Um máximo de três vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados.
- 3 Pratos de aves ou criação.
- 1 Prato à base de leguminosas.
- 5 Pratos de peixe à posta.

Mensalmente obrigatório:

- 4 Pratos de bacalhau, em que, pelo menos um deles deve ser servido à posta;
- 2 Pratos à base de polvo, em que, pelo menos um deles não é fracionado (um prato de polvo).

6.7. Em caso algum será aceite o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

6.8. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

6.8.1. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

6.8.2. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência;

6.8.3. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, no refeitório, para consulta.

6.8.4. A ementa semanal com a respetiva ficha nutricional deve ser afixada em local ou locais bem visíveis para os utentes;

6.8.5. A ementa deverá referir a lista de alergénios;

6.8.6. A ementa semanal é constituída diariamente por um prato de carne, um de pescado e pelas dietas terapêuticas.

6.8.7. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;

6.8.8. O azeite e o vinagre para tempero deverão ser fornecidos em embalagem inviolável adequada à realização do tempero;

6.8.9. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;

6.8.10. Os alimentos que não constam do Anexo C – Lista de Alimentos Autorizados, deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

Matéria-prima alimentar

7.

7.1. O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado semanalmente nos armazéns.

7.2. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados).

7.3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

7.4. O adjudicatário obriga-se a fornecer o plano semanal das refeições com referência aos dias e horários em que são fornecidos os diversos géneros alimentares.

7.5. O adjudicatário obriga-se a fornecer o plano semanal das preparações com referência ao dia e refeição de consumo dessas preparações. Este plano terá de referir a capitação individual para cada produto alimentar, bem como a quantidade total a fornecer.

7.6. Ao realizar as preparações de alimentos congelados, deve ser considerada uma margem superior a 10% nas captações para minimizar o impacto do gelo no peso total.

7.7. Todos os processos de receção, armazenamento e preparação, terão que ser executados respeitando as exigências legais em vigor, de modo a impedir ou minimizar as alterações higio-sanitárias, nutritivas, capitacionais ou outras. Neste contexto não são permitidas, por exemplo, as descongelações por imersão.

Preparação e arrumação das instalações

8. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas ao serviço, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

8.1. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção integral das instalações, abrangendo a totalidade de paredes, tetos, pavimentos, portas e parapeitos das janelas, caixas, grelhas coletoras, dos equipamentos e dos utensílios e os seus componentes, loiças e talheres, e carros de transporte utilizados nas refeições.

Execução e distribuição

9. O fornecimento deve ser executado em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento da cozinha, restaurante e self-service.

9.1. O início da confeção do almoço não pode ocorrer antes das 07H45 e o seu empratamento antes das 11H30, para a UF-2, e das 12H00, para os restantes utentes. Quanto ao jantar, não pode ser confeccionado antes das 15H15 e o seu empratamento iniciado antes das 18H20, para a UF-2, e 19H00, para os restantes utentes.

9.2. Na confeção das sopas líquidas, sopas semilíquidas e das sopas com reforço proteico, a carne e o peixe devem ser adicionados à base da sopa e depois cozinhados conjuntamente com os restantes alimentos. A confeção destas sopas deve ser separada das demais.

9.3. A composição das sopas das dietas líquidas não deve incluir leguminosas.

9.4. Deve ser elaborado um plano de sobremesas para o fornecimento da UF-2 e para as dietas de consistência adaptada de modo a garantir a variedade da alimentação.

9.5. A capitação de água por refeição deverá ser convertida em gelatina para as dietas de consistência adaptada.

9.6. Cabe ao adjudicatário a responsabilidade pela entrega de todas as refeições e de géneros alimentares na copa da UF-2.

9.7. As sobremesas e as saladas destinadas à UF-2, devem apresentar-se devidamente identificadas, acondicionadas e embaladas de modo a impedir ou minimizar as alterações higio-sanitárias e a perda de qualidade nutricional.

Verificação da execução

10. Todas as questões relativas à prestação prevista no presente Caderno de Encargos, estão sujeitas às operações de verificação, fiscalização e controlo, que poderão ser executadas em qualquer fase do processo alimentar, não podendo o adjudicatário opor-se, impedir ou dificultar tal verificação.

10.1. Diariamente, o CAS do Porto, através do seu representante, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, operações de verificação quantitativa e qualitativa.

10.2. A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

10.2.1. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

10.2.2. Dos componentes dos pratos com as quantidades fixadas nas capitações no **Anexo B - Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.

10.3. A verificação qualitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

10.3.1. Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados**;

10.3.2. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas conforme Anexos deste Caderno de Encargos.

10.4. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar e dos géneros cozinhados.

10.5. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.

Verificação da distribuição

11.

11.1. As refeições de almoço e jantar devem ser fornecidas contra entrega de senha de refeição adquirida previamente junto da receção do CAS Porto.

11.2. O representante da firma deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do CAS Porto.

11.3. A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

11.4. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o CAS Porto enviará ao GRM, com a máxima urgência um relatório do funcionamento do serviço.

11.5. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o CAS Porto informará de imediato, por escrito, ao GRM e o adjudicatário.

11.6. A verificar-se a situação descrita no número anterior, o CAS Porto deve manter o número de refeições encomendadas.

Decisão após a verificação

12.

12.1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do CAS Porto, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o CAS Porto efetuar-las a expensas do adjudicatário.

12.2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento do serviço.

12.3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos ou proceder-se-á como estabelece o número 2 da Cláusula 15ª das Cláusulas Jurídicas deste Caderno de Encargos.

12.4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

12.5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições.

12.6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no restaurante ou self-service ou UF-2, o órgão de gestão deve:

- 12.6.1.** Informar o encarregado do adjudicatário de que não deve remover as amostras referidas no ponto 13.3 da parte II do Caderno de Encargos;
- 12.6.2.** Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades de saúde da área;
- 12.6.3.** Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- 12.6.4.** Informar, pela via mais rápida, o IASFA;
- 12.6.5.** Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Controlo

13.

- 13.1.** O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes do CAS Porto eventualmente presentes, quer aos serviços e organismos com competência específica.
- 13.2.** O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
- 13.3.** O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente, e no final do empratamento, amostras dos pratos confeccionados. Essas amostras devem apresentar, pelo menos 150g de cada um dos componentes da refeição e ser recolhidas para sacos esterilizados. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
- 13.4.** A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
- 13.5.** Sempre que o resultado obtido pelas análises, ensaios e provas referidos no ponto anterior, indicar a mínima alteração do produto, as despesas com estes procedimentos laboratoriais e deslocações necessárias à sua execução, correm por conta do adjudicatário que fica sujeito à aplicação de penalizações.
- 13.6.** O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

Instalações, equipamento e material

14.

14.1. O CAS Porto coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

14.2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, as salas de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

14.3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

14.4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao CAS Porto em bom estado de conservação e funcionamento.

14.5. No início da prestação do serviço deverá o CAS Porto entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final do serviço, deverá o CAS Porto, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização do inventário.

14.6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

14.7. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta seleção e utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo, deficitário ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

14.8. Os encargos com água, gás e eletricidade, são por conta do CAS Porto.

14.9. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos homologados e calibrados com registo da data da última calibragem e feitos os respetivos registos.

14.10. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33x33mm.

14.11. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

14.12. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

14.13. A loiça, utensílios, tabuleiros isotérmicos, o carro de distribuição de refeições e o carro de apoio utilizados na distribuição da alimentação na UF-2, são obrigatoriamente higienizados imediatamente após as refeições.

14.14. Compete ao adjudicatário o fornecimento de batas, toucas, luvas e aventais descartáveis para utilização por profissionais que por razões de serviço tenham de aceder às instalações.

Confeção de alimentação para outros fins

15.

15.1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do restaurante, self-service ou UF2.

15.2. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente.

Horário das refeições

16.

16.1. O horário das refeições a servir é definido pelo **IASFA** tendo em conta o interesse dos beneficiários e os intervalos que devem vigorar entre elas.

16.2. Em princípio, deve ser tido como orientação base o horário a seguir discriminado:

REFEIÇÕES	HORÁRIO
Pequeno-almoço	08H00 - 09H30
Almoço	12H00 - 14H00
Lanche	16H00 - 16H30
Jantar	19H00 - 21H00
Ceia	21H30 - 22H00

16.3. Aos domingos e feriados, o horário do “pequeno-almoço” estende-se até às 10H00.

Frequência do fornecimento

17.

O fornecimento das refeições confeccionadas realiza-se em todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, sem exceção.

Obrigações do adjudicatário

18.

18.1. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica incumbido de nomear, antes de lhe dar início, um(a) encarregado(a) que será responsável, no imediato, pelo bom andamento dos trabalhos e pela sua conformidade com o estipulado no respetivo contrato.

18.2. A equipa deverá ser composta pelas categorias e por um número mínimo de trabalhadores, em serviço nas instalações, conforme a tabela seguinte:

- Encarregado (a) -----1 um
- Cozinheiro de 1ª -----1 um
- Cozinheiro de 2ª -----1 um
- Auxiliar de cozinheiro ----- a propor pelo adjudicatário
- Empregados (as) de refeitório ----- a propor pelo adjudicatário
- Empregados (as) de mesa ----- a propor pelo adjudicatário

18.3. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica obrigado a designar a equipa com uma antecedência mínima de 3 (três) dias em relação ao início do fornecimento, e a disponibilizá-la, de imediato, para receber instrução, formação e treino sobre o funcionamento, operação, manutenção e cuidados a ter com os equipamentos instalados.

18.4. A equipa designada permanece nas instalações do CAS Porto durante o horário do fornecimento, que inclui, **obrigatoriamente**, o horário das refeições.

18.5. Os serviços deverão ter em regime de horário completo um número de trabalhadores, que garanta o funcionamento quer do self-service (cinco mesas), quer do restaurante (oito mesas), de acordo com a capacidade instalada.

18.6. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica obrigado a substituir, sempre que lhe for solicitado pela Direção do CAS Porto, qualquer colaborador(a) da equipa, desde que o mesmo, não se enquadre no espírito e cultura da organização, ou no âmbito das especificações do fornecimento.

18.7. O n.º de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

18.8. O pessoal deverá estar devidamente identificado e 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 adjudicatário.

18.9. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

18.9.1. Nome das pessoas em serviço nas instalações;

18.9.2 Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

18.9.3. Horário de Trabalho;

18.9.4. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

18.9.5. Comprovativo de formação em higiene e segurança alimentar.

18.10. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto no presente ponto.

18.11. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente.

18.12. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, e horário de trabalho.

18.13. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

18.14. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

18.15. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

18.16. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

18.17. As despesas com deslocações, encargos sociais, seguros de responsabilidade civil e de acidentes de trabalho, férias, subsídio de férias, subsídio de Natal, e outras e/ou outros decorrentes da legislação e do acordo coletivo de trabalho em vigor;

18.18. O adjudicatário compromete-se a usar, única e exclusivamente, materiais e produtos de limpeza homologados, certificados e em conformidade com a legislação e a regulamentação em vigor aplicável, nomeadamente no que respeita a qualidade, higiene e ambiente.

18.19. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário.

18.20. O adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas, designadamente, comprovativos das certificações detidas pelos fornecedores no âmbito da Qualidade Alimentar e/ou da Qualidade, ou, caso se encontrem em processo de certificação, documentos demonstrativos da implementação daquele(s) processos.

Controlo microbiológico

19.

19.1. O adjudicatário obriga-se à realização de análises microbiológicas com periodicidade semestral. Estas análises terão que permitir a avaliação da refeição de almoço ou jantar fornecida no dia da visita e, por amostragem, dos utensílios usados e dos manipuladores. O CAS Porto reserva-se o direito de indicar qual a dieta e consistência dos alimentos a

avaliar. Os resultados destas análises e respetivos relatórios terão que ser entregues à Direção do CAS Porto no prazo máximo de 15 dias após a sua realização.

Lista dos Anexos ao Caderno de Encargos

Anexo A – Plano de dietas padronizadas do CAS Porto

Anexo B – Capitações dos Alimentos

Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados

Anexo W - Ficheiro em formato “Excel” disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV

Anexo A

PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DO CAS PORTO

CONSISTÊNCIA: SÓLIDA					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipolipídica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hepática	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipocalórica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoglucídica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipercalórica e hiperproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Bolachas tipo Maria
Gástrica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: SÓLIDA (continuação)					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Rica em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Pobre em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Antidiarreica	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Teor mínimo de resíduos	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: MOLE					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipolipídica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hepática	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipocalórica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light

CONSISTÊNCIA: MOLE (continuação)					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Hipoglucídica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipercalórica e hiperproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Bolachas tipo Maria
Gástrica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Rica em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Pobre em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Antidiarreica	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Teor mínimo de resíduos	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: PASTOSA					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Hipolípídica	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina
Hepática	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta s/ casca ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta s/ casca ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina
Hipocalórica	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Gelatina light
Hipoglucídica	Papa de cereais arroz preparada com leite MG	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante	Gelatina light
Hipoproteica	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 60g carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 60g carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Hipercalória e hiperproteica	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de farinha láctea preparada com água
Gástrica	Papa de cereais mel preparada com leite M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: PASTOSA (continuação)					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Rica em fibras	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta s/ banana ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta s/ banana ou doce	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Pobre em fibras	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Antidiarreica	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas
Teor mínimo de resíduos	2 Gelatinas de cor clara	Caldo de carne/peixe passado + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina	2 Gelatinas de cor clara	Caldo de carne/peixe passado + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina	2 Gelatinas de cor clara

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA					
DIETAS	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral semi-líquida	Papa de farinha láctea preparada com leite MG	Sopa passada + Prato semi-líquido com carne/peixe arroz/massa/batata + legumes + Puré de fruta ou doce semi-líquido	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato semi-líquido com carne/peixe arroz/massa/batata + legumes + Puré de fruta ou doce semi-líquido	Papa de farinha láctea preparada com leite MG
Geral líquida <i>per os</i> e Sonda Naso-Gástrica	Papa de farinha láctea preparada com leite MG	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido MG	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido MG	Papa de farinha láctea preparada com leite MG
Hipolipídica e Hipoglucídica Líquida <i>per os</i> e Sonda Naso-Gástrica	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido M	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido M	Papa de farinha láctea preparada com água

Notas:

1) Todas as dietas têm a vertente sem sal e a vertente hipocalórica. 2) Nas dietas hipoglucídica e hipocalórica, a quantidade de arroz/massa/batata deve ser reduzida a metade. 3) Nas dietas hipolipídica, hepática, hipocalórica, gástrica, antidiarreica e de teor mínimo de resíduos, as carnes vermelhas devem ser fornecidas até duas vezes por semana e recorrer-se a métodos de confeção com baixo teor de gordura. 4) Nas dietas hipolipídica, hipocalórica, hipoglucídica e rica em fibras, a quantidade de legumes fornecidos no prato deve duplicar. 5) As captações indicadas neste plano devem ser respeitadas em complemento ao anexo B.

Anexo B

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

Tabela 1 - Carne de Vaca (Diversas Utilizações)		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Assar	200	
Guisar C/ Osso	220	
Guisar S/ Osso	180	
Bife C/ Ovo	160	
Bife S/ Ovo	200	
Escalopes (p/panar)	180	
Jardineira	180	
Feijoada / Rancho	80	
P/Tortilha/Arroz de carnes	50	
Fricassé/Strogonoff	180	
Peito enrolado	210	
Cozer C/ Osso	220	
Cozer S/ Osso	180	
Estufar (sem osso)	200	
P/ Cozido à Portuguesa	70	
Dobradinha	250	

Carne de vaca para:		
Produtos	Capitações dos alimentos -(g/ml)	Observações
Almôndegas	200	5 unidades
Croquetes/Rissóis	150	4 unidades
Hambúrguer s/ Ovo	150	2 unidades
Hambúrguer c/ Ovo	120	
Rolo de carne	180	
Empadão/Bolonhesa	180	
Miudezas - Mão S/ canela	220	
O cozido à portuguesa deve incluir carne de vaca, carne de porco (chispe/orelha/toucinho), carne de frango e 3 enchidos. A tortilha/arroz de carnes devem incluir carne de vaca, carne de porco, carne de frango e salsichas/fiambre. A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, carne de porco, chispe/orelha e enchidos. A feijoada à brasileira deve incluir carne de vaca, carne de porco, 2 enchidos As tripas à moda do Porto devem incluir carne de porco, frango, dobradinha, mão de vitela, chispe/orelha, 1 enchido		

Tabela 2 – Carne de Porco (Diversas utilizações)

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Assar	200	
Entrecosto p/ guisar	260	
Entrecosto p/ assar	390	
Entremeada	300	
Escalopes (p/panar)	180	2 unidades
Estufar	180	
Febras	200	2 unidades/1 unidade
P/ cozido à portuguesa	60	
P/ feijoadar/rancho	80	
P/tortilha/arroz de carnes	50	
Jardineira	180	
Costeletas	220	2 unidades/1 unidade
Costeletas P/ panar	200	2 unidades
À alentejana	200	Com ameijoas
Rojões	220	Cubos de 4-5 cm
À portuguesa	180	
Pernil	330	

Miudezas de Porco

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Chispe	300	
Cabeça	300	
Chispe p/ cozido	120	
Cabeça p/ cozido	120	
Rim	200	
Fígado	160	
Toucinho p/ cozido	20	

Enchidos (para cozido à portuguesa, feijoadar, rancho, tortilha ou arroz de carnes):

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Chouriço de carne	20	
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Outros enchidos (bacon, por ex.)	20	

Tabela 3 – Cabrito ou Borrego		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Assar	380	
Estufar/Guisar	370	
Caldeirada	320	
Costeletas para grelhar ou fritar	320	
Cabrito p/cozer	360	
Tabela 4 – Outras Carnes		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Alheira	1 unidade c/ ovo	
Morcela	20	
Linguiça	30	
Chouriço de vinho	20	
Salsicha tipo Frankfurt	4 unidades c/ovo	Tamanho grande (34grs)
Leitão assado	280	
Coelho (p/estufar)	350	
Coelho (p/arroz)	300	
Carnes frias (composição de 1 prato)		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Fiambre	40	
Fiambre Magro (Peru ou Frango)	20	
Paio/Chourição	20	
Presunto	20	
Carne assada	70	
Mortadela	25	
Outros:		
Panados de queijo e fiambre	300 g ou 3 unidades	

Tabela 5 – Aves e Ovos		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Peru		
Assar no Forno	280	
Bife	190	
Coxas	280	
Espetadas	220	2 unidades
Estufar	250	
Jardineira	250	
Escalopes p/panar	200	2 unidades
Frango		
Arroz	270	
Assar no forno	320	1/4 frango
Bife	190	
Coxas	320	
Estufar	300	1/4 frango
Jardineira	320	
Para canja	50	
P/ tortilha/arroz de carnes	100	
P/ cozido à portuguesa	80	
P/tripas à moda do porto	80	
P/ guisar	300	
P/ fritar	300	
Empadão	150	
Moelas	300	
Galinha	350	
Pato		
Assar	410	
Estufar	390	
Arroz	350	
Codornizes		
Para fritar	250	2 unidades
Ovos		
Cozidos	1 unidades	
Escalfados	2 unidades	
Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
Omolete	2 unidades	Pasteurizados
P/ tortilha	2 unidades	Pasteurizados
P/ Bacalhau à brás	2 unidades	Pasteurizados

Tabela 6 - Peixes e Moluscos (Diversas utilizações)		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Conservas		
Atum/sardinhas	130	
Peixe Grosso		
Pampo, Pargo, garoupa com cabeça	400	
Pampo, Pargo, garoupa sem cabeça	280	
Pescada, maruca, corvina, rabeta com cabeça	380	
Pescada, maruca, corvina, rabeta sem cabeça	280	Cozer s/ovo
Peixe médio		
Goraz c/ cabeça	360	
Goraz s/ cabeça	270	Cozer ou assar
Outros Peixes		
Abrótea / Pescada	280	220 g c/ ovo
Badejo	280	220 g c/ovo
Cação/safio para estufar	350	
Caldeirada	300	5 Espécies no mínimo
petinga/carapaus/verdinhas para fritar	270	
Carapaus(cavala)/sardinhas para grelhar	300	4 Unidades
cardeal	280	
cherne	280	
Chicharro red fish	320	
Dourada/robalo	320	
peixe espada/pescadinhas/besugo	300	2 Unidades
faneca	300	
filetes de pescada/(lombo de escamudo)	200	
lombo tamboril	220	
mero	280	
palmeta	280	
raia para filetes (sem pele)	400	
salmonetes	280	
solha	260	
tamboril	440	
linguado	260	
trutas	300	
Salmão/(perca)	300	
Peixe para sopa	60	Desfiado

Outras espécies (de modo genérico)		
grosso s/cabeça	250	
médio s/cabeça	300	
médio c/cabeça	350	
Moluscos		
polvo para cozer	420	(cozer, arroz e salada)
polvo para filetes ou albardar	350	
polvo para arroz	400	
choco limpo para grelhar	350	
choco limpo para albardar	300	
Choco limpo para guisar	320	
choquinhos com tinta	400	
lulas para rechear/guisar	350	
lulas para albardar	280	
lulas para grelhar	400	
Potas	260	
Mariscos		
Camarão em miolo (incorporação)	50	
Camarão em casca (incorporação)	60	
Amêijoas c/ casca (incorporação)	150	
Berbigão em casca (incorporação)	70	
Berbigão em miolo (incorporação)	40	
Rissóis de camarão	4 unidades	
Bacalhau		
Arroz (de)	180	(Capitação antes da demolha)
Assar	250	(Capitação antes da demolha)
Caras	370	(Capitação antes da demolha)
Cozer	180	(Capitação antes da demolha)
Estufado/guisado	200	(Capitação antes da demolha)
Gomes Sá com 1/2 ovo	180	(Capitação antes da demolha)
Pasteis/pataniscas	160	(Capitação antes da demolha)
À Brás	160	(Capitação antes da demolha)
Fritar	180	(Capitação antes da demolha)
Douradinhos	4 unidades	
Delícias do Mar	60	Guarnição mista - com outra espécie

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Abóbora		
Sopa (base)	100	
Sopa (não base)	50	
Agrião		
Sopa (não base)	50	
Alface		
Salada	50	
Salada mista	30	
Sopa (não base)	60	
Alho Francês		
Sopa (base)	50/100	
Sopa (não base)	25/50	
Arroz		
Guarnição Base	150	
Guarnição Mista (com feijão , por ex.)	80	
Sopa c/ Hortaliça	25	
Sopa s/ Hortaliça	35	
Doce	20	
Batata		
Cozer/assar	400	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição base)	340	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição mista)	180	
fritar (de pacote - guarnição base)	120	
fritar (de pacote - guarnição mista)	60	
para puré/empadão	300	
para pasteis	150	
para sopa	90	
jardineira/caldeirada/salada russa	200	
para caldo verde	320	
para cozido á portuguesa	120	
para pasteis	150	
puré batata floco	60	
Beterraba		
Salada mista	40	
Brócolos		
Guarnição Mista	90	
Sopa (não base)	45	

Caldo Verde		
Sopa (não base)	60	
Cebola (em):		
Arroz	30	
Estufados	30	
Sopa (não base)	30	
Caldeirada	80	
Salada	10	
Cenoura (em):		
Arroz	30	
guarnição mista	50	
jardineira/estufada	50	
Salada	50	
salada mista	30	
salada russa	50	
Sopa (base)	45	
Sopa (não base)	20	
Couve de bruxelas		
Guarnição mista	80	
Couve flor		
Guarnição mista	90	
Sopa (não base)	45	
Couve lombarda, penca, galega, portuguesa, coração, repolho, roxa:		
Guarnição mista	120	
Sopa (não base)	75	
Courgettes		
Guarnição base	30	
Ervilhas		
Arroz	35/20	Frescas/Congeladas
guarnição base	180/160	Frescas/Congeladas
Jardineira	55/45	Frescas/Congeladas
salada russa	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (base)	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (não base)	35/20	Frescas/Congeladas
Espinafres		
sopa (não base)	60/30	Frescas/Congeladas
Espinafres	140	
Favas		
Guarnição mista	180	
sopa (base)	100	

Feijão verde		
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	40/30	Fresco/Congelado
Feijão Seco		
Arroz	30	
Guarnição base	100	
sopa	40	
Salada feijão frade	100	
Guarnição mista	60	
Grão		
guarnição base	100	
Guarnição mista	60	
sopa (base)	80	
Sopa (não base)	40	
Grelos		
Arroz	70	
Guarnição mista	160	
sopa (base)	100	
Juliana		
Sopa (não base)	90	
Lentilhas		
Guarnição base	100	
Massa		
Massa para sopa com hortaliça	25	
Massa para sopa sem hortaliça	35	
Massa guarnição mista	80	
Massa guarnição base	120	
Milho		
Guarnição mista	50	
Salada	40	
Nabiça		
Guarnição mista	160	
Sopa (não base)	100	
Nabo		
Salada mista /Guarnição mista	30	
Sopa (não base)	50	
Pepino		
Salada mista	40	
Pimento		
Arroz	20	
Caldeirada	40	
Salada mista	45	

Rabanetes		
Salada mista	15	
Salada mista (peso total 70 g):		
Alface	15	
Cebola	10	
Tomate ou outro legume	45	
Seitan		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Soja		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Tofu		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Tomate		
Concentrado	10	
Pelado	30	
Arroz	60	
Guisar/Estufar/Assar	40	
Sopa	40	
Caldeirada	80	
Salada	80	
Salada mista	45	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	30	
Pão		
Pão de trigo	50	C/ ou S/ sal
Pão de mistura (fatiado)(trigo, centeio e integral)	50	C/ ou S/ sal
Pão integral	50	
Tostas	25	C/ ou S/ sal
Pão de Leite	50	2 unidades
Pão de forma	40	
Pão s/glúten	250	
Broa	25	
Bolacha Maria/Torrada (DI)	30	
Bolachas de água e sal (DI)	30	
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)	30	
Bolacha sem glúten	200	
Queque, Arrufada e Bolo de Arroz	75	
Croissant	100	
Caracol	110	
Pão de Deus	80	

Cerelac (DI)	75	
Nestum (DI)	75	
Flocos de Arroz (DI)	75	
Flocos de Milho (DI)	75	
Flocos de Cereais Integrais (DI)	75	
Flocos de Aveia (DI)	75	
Farinha “Maizena” (DI)	75	
Açúcar (DI)	8 a 10	

Tabela 8 - Ervas aromáticas, especiarias, molhos e condimentos

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Azeite		
Sopa	5	
Guisados	25	
Tempero (saladas)	10	
Tempero (cozidos)	20	
Amendoim, noz e avelã	15	
Manteiga (DI)	10/12	
(Creme) vegetal (DI)	10	
Ervas aromáticas		
Louro	0,5	
Manjerona	0,5	
Orégãos	0,5	
Tomilho	0,5	
Piri-piri	0,5	
Hortelã	2	
Segurelha	1	
Aipo	0,5	
Cravo Cheiro	0,5	
Canela	1	
Limão	20	
Tomate	30	
Vinagre	10	
Pimentos	15	
Malagueta	0,5	
Noz Moscada	0,5	
Baunilha	1	
Cominhos	0,5	
Pimenta	1	
Caril	1	
Salsa	5	

Alecrim	0,5	
Coentros	5	
Estragão	0,5	
Mostarda	15	
Ketchup	30	
Maionese	30	
Bechamel	30	
Branco	30	
Cebolada	30	
Escabeche	30	
Manteiga	10	
Vinho	0,5 dl	
Sal	5	
Funcho	3	
Salva	2	
Pimento para Caldeirada	50	

Tabela 9 – Outros Produtos

Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Leite		
Magro/Meio Gordo /sem lactose	250 ml	
Puré	45 ml	
Leite de Soja	250 ml	
Queijo		
Fundido normal/light	30	Embalagens individuais
Fatiado	30	Tipo Flamengo
Ralado	20	
Iogurtes		
Sólidos Naturais	125	
Sólidos Aromas (M/MG; açúcarado/edulcorado)	125	
Sólidos com Pedacos de Fruta	125	
Líquidos de Aromas (-Magro e Meio Gordo)	180	
Sólidos de Soja	125	
Café		
Puro	10	Pequeno- Almoço; Almoço; Jantar
Mistura	4	C / 25% Café puro
Cevada	10	
Chá de ervas /Infusão	1-2	1 Saqueta
Sumo de fruta 100 % natural /Néctar	250 ml	
Sumo Concentrado para Diluir	15 ml	

Vinho Branco/ Vinho Tinto	350 ml	
Água Engarrafada	500 ml	
Edulcorantes	2 mgr	Doses individuais
Marmelada/Doce/Geleia (/Mel)	30	
Creme Chocolate	80	
Cacau puro	10	
Chocolate em pó	15	
Achocolatado	15	
Farinhas		
Lácteas – sabores variados	75	C/glúten e S/ glúten C/ açúcar e S/ açúcar
Não Lácteas – sabores variados (/farinha de Aveia)	75	C/ e S/ glúten
Tabela 10 - Frutas e sobremesas doces		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Frutas		
Alperce	180	
Ananás/Abacaxi	150	2 rodela
Ameixas	180	Calibre mínimo 30 mm
Banana	120	1 unidades
Cerejas	140	
Cítrinos		
-satsumas	150	2 unidades – (63-74 mm)
-tangerinas	150	2 unidades – (63-74 mm)
-wilkins	150	2 unidades – (63-74 mm)
-clementinas	150	2 unidades – (63-74 mm)
- monreais	150	2 unidades – (63-74 mm)
- Laranjas	150	1 unidades – (77-88 mm)
Damasco	160	Calibre mínimo 30 mm
Figos	150	
Kiwi	150	2 unidades
Maçã (frutos grandes)		
- golden	170	1 unidade – (75 mm)
- raineta	170	1 unidade – (75 mm)
- starking	170	1 unidade – (75 mm)
Melancia	310	
Meloa	260	
Melão	260	
Morango	150 g	
Nêspera	150	Calibre mínimo 30 mm

Pera		
- Iawsen	160	1 unidade
- Carapinheira	160	1 unidade
- Rocha	160	1 unidade
Pêssego	160	1 unidade – (67-73 mm)
Uvas de mesa	170	
Sobremesas Doces		
Bolo Caseiro	---	
Biscoitos	---	
Bolo Aniversário	---	1 unidade
Pudim	---	1 unidade
Gelatina	---	1 unidade
Mousse	---	1 unidade
Outras Sobremesas	---	1 unidade (a)
- Os frutos constantes desta tabela deverão respeitar as "normas de qualidade" definidos pelo regulamento (CEE) n. 1035/72 de 18 de Maio e regulamentos de normas de qualidade;		
(a) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200ml de sobremesa, pronta a consumir, acondicionada (em recipiente adequado, devidamente embalado e identificado)		
Tabela 11 – Pratos confeccionados		
Produtos	Capitações dos alimentos - (g/ml)	Observações
Arroz à valenciana		
Carne de Porco	50g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Carne de Vaca	40g	
Frango	40g	
Lulas	25g	
Miolo de berbigão	20g	
Miolo de camarão	50g	
Chouriço de carne	20g	
Salsichas	15g	
Arroz de Pato		
Pato	350g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Chouriço de carne	20g	
Bacon	20g	
Tomate recheado (200g cada unidade de tomate cru; mínimo 3 unidades)		
Alho francês	40g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à
Curgete	50g	
Espinafres	40g	

		ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
--	--	---

Francesinha à nossa moda		
Febra	200g	(as capitações dos restantes ingredientes, nomeadamente neste caso do molho de francesinha, são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Salsicha	2 unidades (68g)	
Queijo	2 fatias (60g)	
Fiambre	40g	
Chourição	40g	
Fatias de pão de forma	2 fatias	

Notas:

DI - Dose individual

- A capitação de carne e pescado (correspondente a peso edível) para a sopa de reforço é de 40g. A capitação de ovo para a sopa de reforço é 1 unidade com as características indicadas no Anexo C do presente caderno de encargos.
- No caso dos produtos designados por marca ("cerelac", " Nestum"), etc. pode o concorrente indicar, identificando-a expressamente, outra marca de produto idêntico ou similar.

Anexo C

Lista de Alimentos Autorizados

1. Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de (tacho e respetivas carnes, subprodutos e despojos)

a) Peças de talho para bifés - carne de 1.ª categoria (fresca), sem osso

Acém redondo - sem cobertura

Alcatra (exceto ponta da alcatra)

Pojadouro

Rabadilha

Vazia sem abas

b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1º categoria fresca ou congelada, sem osso

Acém comprido

Alcatra

Chã de fora

Pá

c) Peças de talho para guisar - carne de 2º categoria fresca ou congelada, sem osso

Aba descarregada

Acém comprido

Cachaço

Chã de fora

Chambão da pá

Chambão da perna

Pá

d) Peças de talho para cozer - carne de 2º categoria fresca ou congelada, sem osso

Acém comprido

Cachaço

Chã de fora

Chambão da pá

Chambão da perna

Pá

Peito

e) Carne picada - proveniente de peças de 2ª categoria, picada nos locais de confeção.

2. Carne de Porco

Proveniente de rês suína jovem com 80 a 100 kg, limpa e sem osso, aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

a) Pernas ou pás: limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas

b) Bife de porco:

Fresco, refrigerado, proveniente de perna limpa.

c) Perna limpa e pá limpa: Assar

d) Costeletas:

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Seleccionadas do cachaço,
- Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenha a parte óssea com os músculos correspondentes.

e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):

Em estado refrigerado ou congelado, isentos de pelos, cicatrizes, contusões, ou incisões.

f) Toucinho:

Com espessura entre os 3cm e os 5 cm.

Fresco, entremeada;

Fumado, embalado.

3. Carnes de Aves

Carcaças provenientes de Aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

a) Inteira:

isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.

b) Coxas:

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seleccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica.

c) Bifes:

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

d) Vísceras:

As moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.

4. Coelhos

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com a cabeça sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

5. Produtos de Salsicharia

- Designação do produto;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico;
- Regras de conservação;
- Validade.

a) Chouriço de carne:

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas

b) Chouriço de sangue:

c) Farinheira:

d) Paio:

e) Presunto:

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

f) Mortadela:

g) Fiambre:

h) Salsichas:

Devem ser de tipo “Frankfurt”, tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.

6. DERIVADOS DE CARNE E PICADOS (hambúrgueres, e almôndegas)

a) Hambúrgueres:

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

b) Almôndegas:

- Carne de bovino picada (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS

Croquetes de carne (de diâmetro igual a 3 cm), rissóis de carne, pasteis de bacalhau (e outros provenientes de fornecedores com sistema HACCP implementado)

8. ESPETADAS

- a) Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas: constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

9. PESCADO

Fresco ou congelado, 1.ª categoria, limpo e com adequadas características organoléticas, apresentado nas formas:

Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas – quando seccionado em posta mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.
- d) Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

10. Bacalhau Seco e Salgado

(Do tipo Crescido, da Espécie *Gadus morhua* e com adequadas características organoléticas).

- (a) À posta;
- (b) Migas a granel

11. Moluscos

(De 1.ª categoria e adequadas características organoléticas.)

12. Atum

(Fresco ou em conservação.)

13. Ovos

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral)–ovo inteiro ,gema e clara;
- b) Ovo em natureza (cozer ou fritar).

- Categoria;
- Classe (M);
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação; e
- A marca da empresa ou a marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

14. Arroz

Do tipo extralongo e agulha.

15. Massas Alimentícias

Cotovelos macarronete, meada, pevide; esparguete e outras de 1.ª qualidade e massinhas.

16. Leguminosas Secas

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- a) Feijão: preto, branco, catarino, frade ou encarnado.
- b) Grão de bico: do tipo grado
- c) Lentilhas

17. Farinha de trigo

De primeira qualidade.

18. Batata

Com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada.

Em adequado estado de maturação, sem vestígios de deterioração, oxidação, congelação ou refrigeração excessiva; isentas de substâncias estranhas ou qualquer conspurcação, doença, parasitas ou sinais da sua contaminação e de defeitos; desprovidas de humidade exterior, odores e /ou sabor estranho.

Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

19. Favas

Frescas ou congeladas.

20. Ervilhas

Descascadas, frescas ou congeladas.

21. Hortaliças e Legumes

Frescos ou congelados, admitindo-se num máximo de 40% de congelados.

22. Frutos Frescos

Consoante a estação do ano em adequado estado de maturação, sem sinais de refrigeração, congelação ou deterioração.

23. Azeite Fino/Manteiga

Virgem e de acidez igual ou inferior a 0.7°.

Manteiga meio sal e sem sal, pasteurizada, em embalagens individuais de 15g.

24. Creme 100% Vegetal

Meio sal e sem sal, em embalagens individuais de 15g.

25. Óleo Vegetal Refinado

O óleo permitido terá que ter origem única e vegetal (óleo de amendoim, de girassol, etc.), não podendo o rótulo referir apenas “óleo alimentar”.

26. Sal

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

27. Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas de 1 kg/ 1 l. respetivamente

28. Leite

De vaca, ultrapasteurizado, simples ou achocolatado, gordo, meio gordo e magro, em embalagens de litro e de 200 ml.

29. Iogurte

Iogurte sólido e líquido, magro ou meio-gordo, natural, de aromas e com pedaços de fruta ou de soja, peso líquido 125 g para o sólido e de 180g para o líquido.

30. Queijo

Em barra ou em triângulos individuais 17-20g, magro e meio-gordo.

31. Natas

Ultrapasteurizadas.

32. Açúcar

Em pacotes de 1 kg, ou doses unitárias 7-10g.

33. Fruta em calda

Em latas de 1 kg.

34. Maionese

Pasteurizada.

35. Especiarias e ervas aromáticas

Frescas ou desidratadas em pacotes de 1 Kg.

36. Cogumelos

Inteiros ou laminados, em lata de 1 kg.

37. Gelatina

Só é permitida a utilização de gelatina de origem vegetal.

38. Sumos 100% ou néctar

Os sumos 100% não podem ter a adição de qualquer outro produto que não exclusivamente fruta.

O teor de fruta no néctar deve ser, no mínimo, 16%.

ANEXO W

Ficheiro em formato “Excel” disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV.