



**CONCESSÃO / EXPLORAÇÃO DAS CAFETARIAS / BARES DO
HOSPITAL DIVINO ESPÍRITO SANTO DE PONTA DELGADA, EPER**

CONCURSO PÚBLICO Nº 14/2020

CADERNO DE ENCARGOS



Índice

CADERNO DE ENCARGOS	4
PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
<i>Capítulo I</i>	4
<i>Disposições gerais</i>	4
SECÇÃO I	4
<i>Cláusula 1.^a</i>	4
<i>Caderno de Encargos</i>	4
<i>Cláusula 2.^a</i>	4
<i>Objeto</i>	4
<i>Cláusula 3.^a</i>	5
<i>Representantes das Partes</i>	5
<i>Cláusula 4.^a</i>	5
<i>Preço Base</i>	5
SECÇÃO II	5
<i>Contrato</i>	5
<i>Cláusula 5.^a</i>	5
<i>Contrato</i>	5
<i>Cláusula 6.^a</i>	6
<i>Formalização do Contrato</i>	6
<i>Artigo 7.º</i>	7
<i>Prazo</i>	7
<i>Artigo 8.º</i>	7
<i>Forma e prazo de pagamento</i>	7
<i>Artigo 9.º</i>	7
<i>Transmissão do direito de exploração</i>	7
<i>Cláusula 10.^a</i>	7
<i>Cessão da posição contratual</i>	7
<i>Artigo 11.º</i>	8
<i>Direito de fiscalização</i>	8
<i>Artigo 12.º</i>	8
<i>Obrigações principais do concessionário</i>	8
<i>Artigo 13.º</i>	9
<i>Realização de obras</i>	9
<i>Artigo 14.º</i>	10
<i>Garantia de prestação de serviços</i>	10
<i>Artigo 15.º</i>	10
<i>Patentes, licenças e marcas registadas</i>	10
<i>Artigo 16.º</i>	10
<i>Objeto do dever de sigilo</i>	10
<i>Artigo 17.º</i>	11
<i>Prazo do dever de sigilo</i>	11
<i>Artigo 18.º</i>	11
<i>Força maior</i>	11
<i>Artigo 19.º</i>	12
<i>Resolução por parte do contraente público</i>	12
<i>Artigo 20.º</i>	13
<i>Seguros</i>	13
<i>Artigo 21.º</i>	13
<i>Devolução das instalações</i>	13



<i>Artigo 22.º</i>	13
<i>Celebração do contrato</i>	13
<i>Artigo 23.º</i>	14
<i>Foro competente</i>	14
<i>Artigo 24.º</i>	14
<i>Comunicações e notificações</i>	14
<i>Artigo 25.º</i>	14
<i>Legislação aplicável</i>	14
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	15
<i>Artigo 1º</i>	15
<i>Objeto do Procedimento</i>	15
<i>Artigo 2º</i>	15
<i>Âmbito do Concurso</i>	15
<i>Artigo 3º</i>	16
<i>Destinatários</i>	16
<i>Artigo 4º</i>	16
<i>Horários de Funcionamento</i>	16
<i>Artigo 5º</i>	16
<i>Preços</i>	16
<i>Artigo 6º</i>	17
<i>Deveres do Adjudicatário</i>	17
<i>Artigo 7º</i>	19
<i>Reclamações</i>	19
<i>Artigo 8º</i>	19
<i>Pessoal</i>	19
<i>Artigo 9º</i>	21
<i>Instalações</i>	21
<i>Artigo 10º</i>	22
<i>Fiscalização da Qualidade Alimentar</i>	22
<i>Artigo 11º</i>	22
<i>Cumprimento dos Procedimentos da Qualidade</i>	22
<i>Artigo 12º</i>	22
<i>Avaliação da Execução</i>	22
<i>Artigo 13º</i>	23
<i>Fiscalização</i>	23
<i>ANEXO I</i>	24
<i>ANEXO II</i>	25
<i>ANEXO III</i>	26
CLÁUSULAS ESPECIAIS	27
<i>Artigo 1º</i>	27
<i>Regras de boas práticas de segurança alimentar</i>	27
<i>Artigo 2º</i>	28
<i>Verificação qualitativa e higio-sanitária</i>	28
<i>Artigo 3º</i>	29
<i>Decisão após verificação</i>	29
<i>Artigo 4º</i>	30
<i>Material descartável</i>	30
<i>Artigo 5º</i>	31
<i>Material para limpeza</i>	31



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

SECÇÃO I

Cláusula 1.^a

Caderno de Encargos

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, nos termos do artigo 42.º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado por CCP) que tem por objeto a exploração de duas cafetarias/bares no Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, conforme as disposições constantes no Programa de Concurso e Caderno de Encargos.

Cláusula 2.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a exploração de duas cafetarias/bares no Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, conforme as disposições constantes no Programa de Concurso e Caderno de Encargos.

Com referência ao regulamento (CE) N.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia n.º L 74, de 15 de março de 2008, que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV), e as Diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho 2004/17/CE e 2004/18/CE, relativas aos processos de adjudicação de contratos, no que respeita à revisão do CPV, como o código CPV 55330000-2, Serviços de cafetaria.



Cláusula 3.^a

Representantes das Partes

1. Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.
2. Cada uma das partes obriga-se a informar, por escrito, a outra parte da identidade e dos contratos dos respetivos representantes previstos nos números anteriores.

Cláusula 4.^a

Preço Base

O preço base da renda não pode ser inferior a **3.000,00 €**, todas as propostas que apresentem um valor inferior a este serão automaticamente excluídas, não incluindo o imposto sobre o valor acrescentado.

SECÇÃO II

Contrato

Cláusula 5.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso existam
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do artigo 61.º do Código dos Contratos Públicos;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada
 - e) 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 ai são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 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 C.C.P. e aceites pelo adjudicatário nos termos no disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 6.^a

Formalização do Contrato

1. A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração.
2. Em simultâneo com a decisão da adjudicação é aprovada a minuta do contrato pelo órgão competente para a decisão de contratar.
3. A Aprovação da minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar consideram-se aceites pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos 5 (cinco) dias subsequentes à respetiva notificação.
4. As reclamações da minuta do contrato a celebrar são podem ter por fundamento a previsão de obrigações que contrariem ou não constam dos documentos que integrem o contrato nos termos do disposto nos n.ºs 2 e 5 do artigo 96.º do código dos contratos públicos, ou ainda a recusa dos ajustamentos propostos.
5. No prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da reclamação, o órgão que aprova a minuta do contrato notifica o adjudicatário da sua decisão, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.
6. Os ajustamentos ao contrato que sejam aceites pelo adjudicatário serão notificados a todos os concorrentes cujas propostas não tenham sido excluídas.
7. O órgão competente para a decisão de contratar comunica o adjudicatário com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias, a data, a hora, e o local em que ocorrerá a outorga do contrato.



8. Todas as despesas inerentes à celebração do contrato, nomeadamente os emolumentos devidos ao Tribunal de Contas, são da responsabilidade do adjudicatário, caso estas existam.

Artigo 7.º

Prazo

O prazo pelo qual é cedido o direito de exploração é de 12 (doze) meses, a contar da data da celebração do respetivo contrato, se não for denunciado por qualquer das partes com uma antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término do contrato.

Artigo 8.º

Forma e prazo de pagamento

1. As prestações são mensais devendo ser liquidadas até ao dia 8 (oito) de cada mês, nos serviços financeiros do Hospital.
2. Verificando-se mora no pagamento, o concessionário fica obrigado a pagar, para além do valor em dívida, uma indemnização de 50% sobre esse valor (art.º 1041.º do CC), salvo se o contrato for resolvido com base na falta de pagamento.

Artigo 9.º

Transmissão do direito de exploração

1. O direito de exploração não pode ser trespassado, transmitido ou cedido, seja a que título for, sendo nulos e de nenhum efeito os atos e contratos celebrados pelo concessionário em infração ao disposto neste artigo.
2. Da mesma forma, não é permitida a utilização por outrem, ainda que accidental ou temporária.

Cláusula 10.ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos de autorização do número anterior deve ser apresentado pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.



3. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 11.º

Direito de fiscalização

1. O hospital reserva-se o direito de fiscalizar o modo de execução do contrato, nomeadamente, no que diz respeito:
- a) Ao cumprimento das obrigações impostas pelo Contrato e pelo presente Caderno de Encargos;
 - b) Ao cumprimento das disposições legais aplicáveis ao funcionamento do estabelecimento;
 - c) À qualidade do serviço prestado nos bares;
 - d) No exercício do seu poder de fiscalização, o Hospital pode notificar o concessionário para corrigir as deficiências detetadas no que diz respeito à conservação e segurança das instalações e à qualidade dos serviços prestados.

Artigo 12.º

Obrigações principais do concessionário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o concessionário, as seguintes obrigações principais:

- a) Obrigação de fornecer à Entidade Contratante, os serviços objeto do fornecimento com as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais previstos nas Cláusulas Técnicas Especiais do Caderno de Encargos 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 por todos os danos causados relativos aos serviços prestados e que resultem da ação ou omissão dos seus profissionais;



- d) Sem prejuízo da responsabilidade sobre danos emergentes e ou causados a terceiros, no caso de o concessionário não prestar atempadamente os serviços contratados, obriga-se a indemnizar o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, de acordo com as penalizações estabelecidas no presente caderno de encargos;
- e) A título acessório, o concessionário 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;
- f) Explorar o estabelecimento em moldes que confirmem elevados padrões de qualidade, designadamente, no que diz respeito à higiene e segurança das respetivas instalações, bem como à qualificação do pessoal que aí preste serviço;
- g) Colaborar com o Hospital no exercício da atividade fiscalizadora prevista no art.º 6.º deste Caderno de Encargos, disponibilizando toda a informação que lhe for solicitada;
- h) Manter em perfeito estado de conservação e funcionamento as instalações e equipamento existentes nos bares.

Artigo 13.º

Realização de obras

O concessionário não poderá realizar quaisquer obras de adaptação, beneficiação, ampliação ou transformação, sem prévia autorização do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, ainda que de acordo com as regras aplicáveis ao licenciamento de obras particulares, as mesmas estejam isentas de licença.



Artigo 14.º

Garantia de prestação de serviços

1. O concessionário garantirá, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, os serviços prestados, bem como o fornecimento dos consumíveis, pelo prazo indicado na sua proposta.
2. O prazo de garantia referido no número anterior conta-se a partir da data de prestação dos serviços e até à sua cessação.
3. São excluídos da garantia, todos os defeitos que notoriamente resultarem de má utilização ou de negligência da entidade adjudicante.

Artigo 15.º

Patentes, licenças e marcas registadas

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

Artigo 16.º

Objeto do dever de sigilo

1. O concessionário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, de que possa ter conhecimento ao abrigo da 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 concessionário 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.

Artigo 17.º

Prazo do dever de sigilo

O dever do 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.

Artigo 18.º

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao concessionário, 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 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 concessionário, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do concessionário 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 concessionário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo concessionário de normas legais;



- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do concessionário 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 concessionário 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.

Artigo 19.º

Resolução por parte do contraente público

1. Constituem causas legítimas de resolução de contrato:
- a) O incumprimento do disposto nos artigos 4.º e 7.º deste Caderno de Encargos;
 - b) A desobediência reiterada às instruções e recomendações emanadas do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER relativamente à conservação e segurança das instalações e à qualidade dos serviços prestados;
 - c) A mora no pagamento da retribuição devida ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER por um período superior a 30 dias;
 - d) O abandono ou a não exploração do estabelecimento por um período superior a 30 (trinta) dias.
2. A resolução do contrato nos termos previstos no número anterior não confere ao concessionário o direito a qualquer indemnização, ficando este responsável pelos prejuízos que tenha causado, podendo o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER recorrer à caução prestada em conformidade com o previsto no artigo seguinte para ressarcimento desses prejuízos.



3. A resolução do contrato opera-se pela comunicação por escrito, ao adjudicatário, onde essencialmente se invoque as causas da resolução contratual, obrigando à devolução das instalações e equipamentos pertencentes à entidade adjudicante, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

Artigo 20.º

Seguros

1. O concessionário efetuará os seguros exigidos por Lei, nomeadamente:
 - a) O seguro contra acidentes de trabalho de todo o seu pessoal;
 - b) O seguro de responsabilidade civil;
 - c) O seguro contra riscos de incêndio.
2. Os comprovativos da celebração dos seguros indicados no número anterior devem ser apresentados aquando da celebração do contrato.

Artigo 21.º

Devolução das instalações

Findo o prazo pelo qual foi adjudicado o Direito de Exploração dos bares, ou antes, em caso de resolução de contrato, o concessionário obriga-se a devolver as respetivas instalações, no estado em que as recebeu, ou seja, em bom estado de conservação.

Artigo 22.º

Celebração do contrato

Constitui encargo do concessionário as despesas inerentes à celebração do contrato.

Artigo 23.º
Foro competente

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

Artigo 24.º
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 Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato devem ser comunicadas à outra parte.

Artigo 25.º
Legislação aplicável

Em tudo o que não estiver especificamente previsto no presente contrato aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a última redação do Decreto – Lei n.º 149/2012, de 12 de julho, bem como as regras especiais previstas no Decreto Legislativo Regional n.º 27/2015/A, de 29 de dezembro.



PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 1º

Objeto do Procedimento

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a exploração de duas cafetarias/bares no Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, conforme as disposições constantes no Programa de Concurso e Caderno de Encargos.

Artigo 2º

Âmbito do Concurso

1. A exploração das cafetarias / bares abrange todos os produtos comercializados neste tipo de estabelecimento, contudo tendo em conta a natureza desta Instituição, todos os produtos a comercializar devem respeitar o Despacho 11391/2017 e são obrigatoriamente sujeitos a aprovação do Serviço de Endocrinologia e Nutrição, de modo a que possam contribuir para a promoção da saúde dos consumidores.
2. O Anexo II, Lista de Produtos e Preços sugeridos pelo Hospital, contém os produtos que esta entidade considera essenciais em estabelecimentos do género. Não obstante tal consideração, a mesma pode vir a ser alargada a outros artigos, conforme os critérios dos concorrentes.
3. É expressamente proibida a venda de tabaco e bebidas alcoólicas.
4. Os produtos comercializados devem obedecer às normas higio-sanitárias e a padrões de qualidade.
5. Será permitido o fornecimento de refeições ligeiras (mesmo comida quente) no bar do Piso 4º, desde que as respetivas condições preencham os requisitos conforme mencionados no ponto 1 e no ponto 4.



Artigo 3º **Destinatários**

O serviço a prestar destina-se a utentes e funcionários do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, sendo o bar do 4º piso para uso exclusivo de funcionários.

Artigo 4º **Horários de Funcionamento**

1. O horário mínimo a praticar:
 - Bar 3º Piso - das 8:00 h às 17:00 – dias uteis
 - Bar 4º Piso - das 7:00 h às 23:00 h – todos os dias

Artigo 5º **Preços**

1. Os preços atribuídos na lista Anexo I estipulam o limite máximo que os concorrentes podem propor para cada um dos artigos incluídos na mesma, podendo os preços ser atualizados anualmente, de acordo com os índices de preço ao consumidor, se o contrato for renovado.
2. Para além dos artigos incluídos no Anexo I os concorrentes podem comercializar outros artigos similares, incluindo menus, conforme os Anexos II e III, não havendo para estes a fixação de preços máximos. Estes produtos devem ser apresentados na proposta com indicação do respetivo preço.
3. Os artigos constantes no Anexo I devem estar disponíveis nos bares, sendo motivo de denúncia do contrato a sua inexistência repetidamente.
4. A inclusão de novos produtos durante a vigência do contrato, bem como, a alteração de preços, carece de prévia autorização do Conselho de Administração.



Artigo 6º
Deveres do Adjudicatário

1. Manter os bares em funcionamento conforme o horário proposto.
2. Explorar os bares em moldes que confirmam padrões de qualidade aos bens e serviço aí prestados.
3. Cumprir todos os deveres legalmente impostos às entidades exploradoras de estabelecimentos que comercializam produtos alimentares, previstos na respetiva legislação aplicável.
4. Colaborar com o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER no exercício da atividade de inspeção/fiscalização, acompanhando-a disponibilizando toda a informação que lhe for solicitada.
5. Proceder à imediata aplicação de todas as medidas e sugestões formuladas pelo Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER. Na sequência de ações de inspeção, bem como, de todas aquelas que forem formuladas por autoridades de fiscalização alimentar, económica e sanitária.
6. Proceder à reparação ou substituição, no prazo que lhe for fixado pelo Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER. de todos os móveis e equipamentos que, por deficiente e inadequada utilização, não reúnam condições de higiene, segurança e apresentação, correndo por sua conta as despesas correspondentes.
7. Manter as instalações, principais e acessórias, sempre em perfeito estado de conservação, funcionamento e absoluta higiene e, de igual modo todos os equipamentos aí existentes.
8. Para cumprimento do estipulado no ponto anterior, o concessionário obriga-se a efetuar operações de desinfeção/higienização de todas as instalações colocadas à sua disposição incluindo as salas de refeições contíguas aos bares, correndo por sua conta todos os encargos e despesas resultantes dessas operações.
9. Dar prévio conhecimento ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, aquando da necessidade de colocação de novos equipamentos e quaisquer outros bens, na pretensão de



alcançar níveis mais elevados de qualidade, quer na preparação e confeção dos alimentos quer na sua conservação, para que possam ser avaliados e aprovados pelo Serviço de Instalação e Equipamento da entidade cedente.

10. Constituir-se fiel depositário dos equipamentos que existam nas instalações objeto da cessão de exploração, a partir do momento em que as mesmas lhe sejam disponibilizadas pelo Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER.
11. Devolver, findo o prazo pelo qual foi adjudicado o direito de exploração, ou antes, em caso de resolução do contrato, as instalações, equipamentos e outros materiais objeto da cessão de exploração, no estado em que os recebeu, ou seja, em bom estado de conservação, ressalvadas as deteriorações e desgastes inerentes à ação do tempo e a uma prudente utilização em conformidade com os fins do contrato, antecedendo à referida devolução uma vistoria, obrigatória, às instalações técnicas, efetuada pelo Serviço de Instalações e Equipamentos.
12. Não depositar vasilhame ou quaisquer outros resíduos no espaço público ou à vista, mesmo quando no interior das instalações concessionadas.
13. Proceder, duas vezes por dia e sempre que necessário, à recolha dos resíduos do grupo 1 e 2, devidamente separados, acondicionados em saco preto, fechado a dois terços da sua capacidade e encerrado com cinta unidirecional.
14. Transportar os resíduos indicados no número anterior, em contentor rodado e fechado, para a zona suja de piso mais próxima.
15. Proceder a separação seletiva dos resíduos produzidos pelos funcionários e clientes. Para este efeito o HDES irá fornecer eco pontos para garantir esta triagem.
16. Proceder ao transporte e eliminação dos resíduos provenientes da separação seletiva com a periodicidade mínima diária e sempre que necessário.
17. Proceder à deposição final destes resíduos em eco ponto próprio, situada no parque de resíduos do HDES (piso2).



18. Proceder à lavagem dos contentores de resíduos seletivos na central de resíduos (piso2).
19. O plano de limpeza das instalações e dos equipamentos bem como as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes a utilizar, deverão ser apresentadas para aprovação do Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos e Gabinete de Saúde Ocupacional do Hospital.
20. Garantir a desinfestação dos bares e instalações adjacentes que deverá estar em consonância com a Portaria nº 32/2015 de 13 de março e, portanto, cumprir **todos os seus requisitos**. As intervenções deverão ser realizadas com periodicidade mensal, o plano bem como os relatórios de intervenções deverão ser entregues aos Serviços Hoteleiros.

Artigo 7º Reclamações

1. O Hospital terá à disposição do utente um livro de reclamações e sugestões cuja a existência será assinalada por anúncio bem visível.
2. As reclamações recebidas serão enviadas ao Gabinete do Utente.

Artigo 8º Pessoal

1. Constitui responsabilidade do Adjudicatário a contratação de todo o pessoal que prestará serviço nas cafetarias / bares, discriminando as suas categorias e vencimentos.
2. O quadro de pessoal referido no ponto 1 deste artigo deverá ser composto pelo número de trabalhadores indicados na proposta do adjudicatário, número esse que terá de respeitar um mínimo de pessoal permanente, capaz de garantir o correto funcionamento os bares e o bom atendimento dos utilizadores.



3. O adjudicatário obriga-se a cumprir com o disposto no artigo 285º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei nº 7/2009, de 12 de fevereiro, relativamente aos contratos de trabalho em vigor.
4. No interior do recinto hospitalar a circulação do pessoal ao serviço do adjudicatário fica condicionada à apresentação de identificação aos serviços de segurança do hospital.
5. Todo o pessoal ao serviço do adjudicatário, incluindo o próprio, constitui-se nas seguintes obrigações:
 - a) Apresentar-se sempre devidamente uniformizado;
 - b) Manter identificação visível;
 - c) Respeitar as normas de higiene individual;
 - d) Cumprir as regras de higiene na execução de todas as tarefas inerentes à atividade desenvolvida;
 - e) Cumprir as normas de higiene sanitária estabelecidas por lei e pelo Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos do Hospital conforme – Recomendação – Contratação do Serviço de Alimentação n.º 69 – 003 – 03 em anexo.
6. Constitui responsabilidade do adjudicatário assegurar a formação e a qualificação do pessoal que prestar serviço na cafetaria / bares.
7. O adjudicatário fica obrigado a garantir a participação dos funcionários que prestam serviço nas cafetarias / bares nas ações de formação obrigatórias do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER.
8. Constitui responsabilidade do adjudicatário cumprir e fazer cumprir as regras de segurança e higiene no trabalho.
9. Todo o pessoal deverá ter perfil adequado à função, isto é, usar da maior delicadeza e urbanidade no atendimento dos utentes.



-
- 10.O adjudicatário deve manter o pessoal dos seus quadros seguro contra acidentes de trabalho e doenças profissionais, correndo o pagamento dos prémios por conta do adjudicatário.
 - 11.Todo o pessoal deverá apresentar-se em perfeitas condições de saúde, devidamente fardado e observar as regras de higiene individual.
 - 12.Sempre que a administração do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER o requeira, o adjudicatário deverá proceder à substituição imediata (no prazo máximo de 48 horas) de quaisquer dos elementos do seu pessoal afeto ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER.

Artigo 9º Instalações

1. O Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, coloca à disposição do adjudicatário, sem encargos para este, as suas instalações que deverão ser visitadas pelo adjudicatário antes da apresentação da proposta, podendo o adjudicatário utilizar quaisquer outros equipamentos que julgue convenientes.
2. O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas correndo por sua conta todas as perdas e danos verificados (incluindo furtos).
 - a) Caso não se verifique a devida reparação ou substituição no prazo de 48 horas, o Hospital assegurará a sua realização, creditando este valor acrescido de 10% no valor mensal da renda a pagar.
3. Constituindo-se o cessionário em mora, deverá pagar uma indemnização corresponde aos juros da taxa igual à taxa mais alta das operações, ativas que, na altura, as instituições de crédito estejam legalmente autorizadas a efetuar, acrescidos de 3%.
4. O fornecimento de água, gás e eletricidade necessários ao normal funcionamento das cafetarias / bares será assegurado pelo Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER.



5. O Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, assegura ao adjudicatário o uso de telefone, sendo a correspondente despesa por conta do adjudicatário.
6. O adjudicatário deverá usar rolos de papel para limpar as mãos e superfícies estando interdito o uso de panos.
7. Todo o material de consumo necessário para assegurar toda a limpeza será fornecido pelo adjudicatário, incluindo todos os produtos para a limpeza, assim como os sacos para a recolha de lixo e demais artigos de higiene. Todo o material a utilizar terá de ser de acordo com as normas aprovadas pelo Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER.

Artigo 10º

Fiscalização da Qualidade Alimentar

A instituição reserva – se o direito de fiscalizar, sempre que entenda necessário, o cumprimento das cláusulas constantes no caderno de encargos.

Artigo 11º

Cumprimento dos Procedimentos da Qualidade

Será obrigatório o cumprimento dos procedimentos transversais do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, relacionados com a referida prestação de serviços.

Artigo 12º

Avaliação da Execução

1. A avaliação do efetivo cumprimento do disposto no presente caderno de encargos, revestir-se-á de uma dupla natureza:

1.1 Avaliação de resultados;



1.2 Avaliação de recursos.

2. A avaliação de resultados a que se refere o 1.1 será da responsabilidade do Grupo Técnico de Avaliação que fará pelo menos duas avaliações anuais da qualidade do serviço prestado. O grupo Técnico de Avaliação é constituído pela Nutricionista do Serviço de Endocrinologia e Nutrição e pela Coordenadora dos Serviços Hoteleiros.

Artigo 13º
Fiscalização

1. O Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER reserva-se o direito de fiscalizar, sem prejuízo do normal funcionamento dos serviços, a forma como a atividade do adjudicatário se desenvolve, a quantidade e qualidade dos géneros, a composição das refeições, podendo aceitar ou rejeitar os produtos utilizados. Em caso de rejeição dos géneros, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos.
2. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar o adjudicatário indemnizará o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER no valor correspondente aos produtos não substituídos.
3. O adjudicatário deverá fornecer ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER cópias das guias de sanidade dos produtos e, bem assim, de todos os exames analíticos que mande efetuar.
4. Sempre que o julgue conveniente, o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, por si ou por recurso a técnicos ou empresas especializadas, promoverá a realização dos testes, análises ou verificações necessárias à confirmação do estado higieno-sanitário dos géneros e/ou das instalações e equipamentos.



ANEXO I

Produto	Preço o €
Café	0,50
Chá e tisanas	0,50
Copo leite meio gordo/magro	0,50
Galão meio gordo/magro	0,70
Garoto com leite meio gordo/magro	0,50
Leite achocolatado	0,70
Sumo(s) 100%	0,70
Água com gás	0,50
Água sem gás	0,50
Iogurte sólido de aroma meio gordo/magro (com e sem açúcar)	0,50
Iogurte líquido meio gordo/magro (com e sem açúcar)	0,60
Iogurte natural	0,50
Salada fruta	0,70
Fruta variada média 150g	0,50
Bolos secos com e sem açúcar (sem recheio, sem cobertura e sem massa folhada)	0,70
Sobremesa (arroz doce, leite creme, gelatina, pudim)	0,80
Sandes de manteiga, ou queijo ou fiambre	0,50
Sandes de manteiga, ou queijo ou fiambre em pão mistura, integral ou cereais	0,70
Sandes mista	0,70
Sandes mista, em pão mistura, integral ou cereais	0,90
Tosta Mista com opção de pão integral	1,00
Pão-de-leite com manteiga	0,70
Pão-de-leite com queijo meio gordo/magro	0,80
Pão-de-leite com fiambre	0,80
Pão-de-leite Misto	1,10
Pacote individual bolacha maria/água e sal/mulata	0,50
Sandes de farinha de mistura/integral com pastas de leguminosas ou tofu + hortícolas	1,20
Sopa de hortícolas e leguminosas com baixo teor sal	0,70
Salada composta com proteína (frango, atum, ovo, queijo fresco, carnes frias, tofu) + base (leguminosa ou farináceo)	2,70
+ 3 Hortofrutícolas (tomate cherry, milho, alface, espinafre bebé, rúcula, agrião, cenoura raspada, ananás)	
Água potável de rede pública	0,00

ANEXO II

Cappuccino

Sumos de fruta naturais

Sumos light

Aguas aromatizadas

Doses individuais de frutos secos e oleaginosas

Hambúrguer de carnes/vegetariano (opção com pão integral ou mistura)+ hortícolas

Bifana (opção com pão integral ou mistura) + hortícolas

Omelete (opção com pão integral ou mistura) + hortícolas

Prego (opção com pão integral ou mistura) + hortícolas

Iogurte com bífidos ou outros leites fermentados

Iogurte com pedaços

Iogurtes vegetais

Bebidas vegetais: arroz, soja, amêndoa, aveia

Fatia Pizza

Monodoses de fruta líquida

Barras de cereais com teor de açúcar e lípidos inferiores a 20g/ 100g de produto

Barras de chocolates sem recheio (max. 50g/cada)

Doses individuais de biscoitos com teor lípidos e açúcares inferiores a 20g

Salada ou baguete ou sandes ou wrap de : carnes/aves/ atum/ peixes fumados/delícias do mar/ovo/tofu/queijo/pastas de leguminosas + hortícolas



ANEXO III

Menu 1 : Sandes/wrap/baguete + bebida (café /chá /sumo 100%)

Menu 2 : Salada composta + bebida (café/chá/ sumo 100%)

Menu 3 : Sopa de hortícolas + bebidas (café/chá/ sumo 100%)

Menu 4: Sopa hortícolas + sandes/wrap/baguete + bebida (café/sumo 100%/ chá) + fruta

Menu 5: Sopa hortícolas+ salada composta + bebida (café/sumo 100%/ chá) + fruta

1) Sopa deve ser de preferência com hortícolas e ou leguminosas e com baixo teor em sódio

2) Sandes/baguete/wrap com opção de cereais integrais ou mistura

Recheio de queijo fresco/ carnes/aves/ovo/ atum/ peixes fumados/ pasta de leguminosas/ tofu.

+ Hortícolas (cenoura raspada, milho, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho ripado, couve roxa ripada, etc..)

3) Composição da salada

Base com leguminosas ou farináceo

Recheio de queijo fresco/ carnes/aves/ovo/ atum/ peixes fumados/ pasta de leguminosas/ tofu.

+Hortícolas (cenoura raspada, milho, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho ripado, couve roxa ripada, etc..)



CLÁUSULAS ESPECIAIS

Artigo 1º

Regras de boas práticas de segurança alimentar

1. A receção, conservação, preparação, confeção e fornecimento dos géneros alimentares têm de ser executados em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, demais legislação aplicável e, em caso de dúvida, de acordo com as normas da entidade cedente.
2. Os produtos embalados têm de possuir rotulagem com todas as indicações legais.
3. O transporte dos géneros alimentares tem obrigatoriamente de ser efetuado em conformidade com a legislação aplicável vigente.
4. É expressamente proibida a congelação de géneros alimentares nas instalações a cargo do concessionário.
5. É da exclusiva responsabilidade do concessionário a qualidade e as condições higio-sanitárias dos géneros alimentares desde a sua receção, conservação, preparação, confeção até ao fornecimento das refeições.
6. O concessionário constitui-se na obrigação de indemnizar os danos e prejuízos causados a terceiros, nos casos de intoxicação alimentar decorrente da ingestão de produtos comercializados nas instalações concessionadas.
7. Os alimentos fornecidos nos bares têm de ser preparados, confecionados e empratados, com um tempo mínimo de antecedência relativamente ao seu consumo.
8. Todos os alimentos processados têm de estar devidamente identificados (designação e data de processamento).
9. As sandes a conservar em frio têm de ser envolvidas em película aderente e devidamente identificadas (designação e data de processamento).

10. Tanto as frutas em natureza como as saladas têm de ser devidamente higienizadas e desinfetadas.
11. Os bolos servidos à fatia, bem como as sobremesas, têm de estar devidamente identificadas (designação e data de processamento).
12. No acondicionamento e empratamento das refeições têm de ser sempre utilizados, utensílios próprios para o efeito.
13. Os trabalhadores a cargo do concessionário não podem, em circunstância nenhuma, alimentar-se nas zonas de preparação e confeção dos alimentos.
14. É expressamente proibido o aproveitamento de géneros alimentares, confeccionados ou não, tanto para preparar novas refeições como para comercializar individualmente.
15. O sistema de pagamento deverá ser feito segundo a modalidade de “pré-pagamento” ou por TPA a fim de ser evitada a manipulação de dinheiro.
16. O trabalhador destacado para o serviço na caixa de pagamento, não pode manipular géneros alimentares.
17. Sempre que haja transição de funções, os trabalhadores têm de proceder à lavagem e desinfecção das mãos.

Artigo 2º

Verificação qualitativa e higio-sanitária

1. O concessionário obriga-se a facilitar as inspeções higio-sanitária dos géneros alimentares efetuadas pela entidade cedente, através de colaboradores seus, que para o efeito venham a ser designados, nas seguintes fases:
 - a) Verificação dos veículos de transporte;
 - b) Verificação durante a receção, conservação, preparação, confeção e fornecimento.
2. O concessionário constitui-se igualmente na obrigação de facilitar a inspeção higio-sanitária de todas as instalações a seu cargo.



3. O concessionário tem de efetuar, duas vezes por dia, registos da temperatura dos frigoríficos, das arcas de conservação de congelados, dos balcões de refrigeração e das estufas de acondicionamento de alimentos cozinhados prontos a servir.
4. As referidas operações têm por objetivo comprovar:
 - a) A qualidade dos géneros alimentares adquiridos e a sua conveniente conservação, de acordo com as especificações do presente caderno de encargos, legislação em vigor e de acordo com as normas da entidade cedente;
 - b) A qualidade das refeições confeccionadas de acordo com as especificações legais e contratualmente fixadas.
5. O concessionário tem de proceder, diariamente, à recolha e conservação de uma amostra de cada um dos componentes das refeições, incluindo saladas e sobremesas (exceto fruta em natureza), servidas ao almoço e ao jantar.
6. As amostras referidas no número anterior, têm de ser mantidas na refrigeração, devidamente acondicionadas e rotuladas, durante 72 horas.
7. O concessionário constitui-se na obrigação de proceder, mensalmente, em organismos regionais ou nacionais competentes, ao controlo bacteriológico de louça, utensílios, superfícies, alimentos crus ou confeccionados e trabalhadores, e de entregar no serviço de Alimentação da entidade cedente uma cópia dos resultados obtidos.
8. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o Hospital Divino Espírito Santo, EPER, reserva-se o direito de efetuar ou mandar efetuar, periodicamente o controlo bacteriológico de louça, utensílios, superfícies, alimentos crus ou confeccionados e trabalhadores, sempre que entenda necessário ou quando os resultados não se mostrem de acordo com a legislação em vigor.
9. O Hospital Divino Espírito Santo, EPER, reserva-se o direito de efetuar visitas aos fornecedores da empresa concessionária, para avaliar as condições de funcionamento dos mesmos.

Artigo 3º ***Decisão após verificação***

1. Na sequência do disposto no artigo anterior, após verificação quantitativa, qualitativa e higio-sanitária dos géneros alimentares, confeccionados ou não, o Hospital Divino Espírito Santo, EPER, reserva-se o direito de os aceitar ou de os rejeitar.



2. Todos os géneros alimentares, justificadamente rejeitados pela entidade cedente são inutilizados de imediato.
3. Caso não haja concordância das partes, relativamente aos géneros rejeitados e à decisão de os inutilizar, o concessionário tem um prazo máximo de 2 horas para apresentar reclamação, por escrito, às autoridades competentes e nomear um médico veterinário que o represente, reservando-se o Hospital o direito de convocar um organismo competente para o efeito.
4. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição, dos géneros alimentares rejeitados são suportados exclusivamente pelo concessionário.

Artigo 4º

Material descartável

O concessionário constitui-se na obrigação de ter e disponibilizar, sempre, durante a vigência do contrato e das suas renovações, material descartável de acordo com o plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem do Hospital Divino Espírito Santo a seguir discriminado:

- a) Guardanapos de papel de folha dupla (33x33);
- b) Saquetas de papel para acondicionamento de talheres e guardanapos;
- c) Palhetas, palhinhas e palitos individualizados;
- d) Copos;
- e) Toalhetes de papel para forrar tabuleiros;
- f) Película aderente para cobrir géneros alimentares;
- g) Rolos de papel e folhas de papel vegetal;
- h) Luvas descartáveis (palhaço) para manipulação de alimentos;
- i) Aventais descartáveis de plástico;
- j) Material para identificação de géneros alimentares;
- k) Máscara hipoalérgica e superfiltrante.



Artigo 5º
Material para limpeza

1. Para utilização em todas as instalações a seu cargo, o concessionário fica obrigado a ter sempre o material para limpeza a seguir discriminado:
 - a) Luvas individuais para limpeza;
 - b) Detergentes adequados à lavagem mecânica e manual de louça;
 - c) Detergentes e desinfetantes adequados a uma rigorosa higienização de todas as instalações e equipamentos;
 - d) Sabão líquido e desinfetante à base de solução alcoólica para as mãos;
 - e) Duplos baldes e esfregonas de cabo amovível.
2. O material discriminado no número anterior não prejudica a existência de outro que o concessionário venha a considerar necessário.
3. Juntamente com a proposta têm de ser apresentadas as fichas técnicas dos detergentes e desinfetantes a utilizar, para posterior aprovação do Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos.
4. Durante as operações de limpeza, todos os trabalhadores do concessionário têm de usar proteção individual de acordo com os procedimentos do Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos, conforme Procedimentos Alimentação Princípios Gerais n.º 69 – 007 – 01 e Alimentação – Higienização da Cozinha n.º 69 – 007 – 02 em anexo.
5. O plano de limpeza tem de ser obrigatoriamente apresentado com a proposta para ser avaliado e posteriormente aprovado pela entidade cedente.
6. Na elaboração deste plano como no material utilizado deve respeitar os procedimentos do Grupo Coordenador Local do Programa de Prevenção e Controlo de Infecções e de Resistência aos Antimicrobianos, conforme Procedimentos Alimentação Princípios Gerais n.º 69 – 007 – 01 e Alimentação – Higienização da Cozinha n.º 69 – 007 – 02 em anexo.
7. O plano indicado no ponto 5. (cinco) bem como os registos que comprovam a sua execução, depois de aprovado pelo Hospital Divino Espírito Santo, EPER, deverão ser afixados em local visível, durante a vigência do contrato e das suas renovações, em todas as instalações a cargo do concessionário, incluindo o pavimento das salas de refeição.

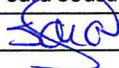
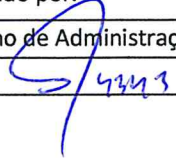
PLANO DE REDUÇÃO DA PRODUÇÃO DE RESÍDUOS: REDUÇÃO DE PLÁSTICOS E PROMOÇÃO DA REUTILIZAÇÃO E RECICLAGEM

	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

CÓPIA

ÍNDICE

	Pág.
1. INTRODUÇÃO	3
2. OBJETO E ÂMBITO	3
3. ENQUADRAMENTO LEGAL	3
4. MEDIDAS COM VISTA À PREVENÇÃO, REDUÇÃO, REUTILIZAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS	3
4.1. RESÍDUOS DE PLÁSTICO	4
4.2. OUTROS RESÍDUOS VALORIZÁVEIS SUJEITOS A TRIAGEM	8
4.3. SEPARAÇÃO SELETIVA	9
5. QUALIDADE E FORMAÇÃO	9
6. CONCLUSÕES	9

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data:	Sara Sousa 4325	Data:	Conselho de Administração	Data:	2/9
04/11/2019		28/11/2019		04/11/2022	

	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

1. INTRODUÇÃO

A utilização de materiais mais sustentáveis é imperativo nos dias de hoje.

Considerando a promoção da reutilização, triagem, separação seletiva e reciclagem, através da redução de plásticos, e adotando boas práticas ambientais e de gestão de resíduos, por via de substituição da utilização de plástico descartável, bem como incrementando a valorização de resíduos urbanos reutilizáveis e recicláveis, o Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, E.P.E.R. prevê, deste modo, a redução do impacte ambiental da própria atividade.

2. OBJETO E ÂMBITO

O presente plano aplica-se ao Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, E.P.E.R. e tem por objeto o estabelecimento de medidas e estratégias em matéria de gestão de resíduos que prevejam a prevenção, redução, reutilização e a valorização de resíduos hospitalares não perigosos do Grupo I (equiparados a urbanos), mais concretamente os plásticos.

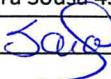
3. ENQUADRAMENTO LEGAL

O presente plano está em conformidade com os requisitos legais:

- Resolução do Conselho do Governo nº 145/2018 de 21 de dezembro de 2018;
- Circular Normativa nº 12 de 11 de junho de 2019 da Direção Regional da Saúde;
- Decreto Legislativo Regional nº 29/2011/A de 16 de novembro na sua redação atual.

4. MEDIDAS COM VISTA À PREVENÇÃO, REDUÇÃO, REUTILIZAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS

No presente capítulo apresentam-se as medidas que o Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, E.P.E.R. pretende implementar e/ou que se encontram implementadas relativamente os resíduos hospitalares do Grupo I, equiparados a urbanos, que não apresentam exigências específicas de tratamento.

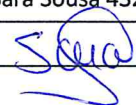
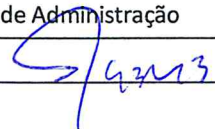
Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data:	Sara Sousa 4325	Data:	Conselho de Administração	Data:	3/9
04/11/2019		21/11/2019		04/11/2022	

 	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

4.1. RESÍDUOS DE PLÁSTICO

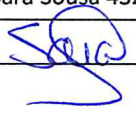
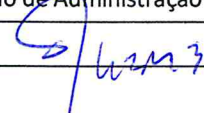
Ressalva-se que não são apresentadas medidas de redução de plásticos relacionadas com a atividade de prestação direta de cuidados de saúde, nos serviços clínicos, com exceção das abaixo apresentadas:

Serviços a afetar	Designação do resíduo plástico produzido	Medidas a implementar com vista à prevenção, redução, reutilização e substituição de plásticos
Serviços clínicos com internamentos	Sacos utilizados na proteção de chassi do Raio-X transportável	Substituição dos sacos de plástico de acordo com a seguinte hierarquia: - Sacos reutilizáveis em pano (os serviços ficam responsáveis pela coordenação com o serviço de lavandaria para lavagens dos mesmos); - Fronhas de almofada (os serviços ficam responsáveis pela coordenação com o serviço de lavandaria para lavagens dos mesmos);
	Cotonetes	Substituição por cotonetes com materiais biodegradáveis (cartão ou bambu).
	Pentes	Substituição por pentes com materiais biodegradáveis (bambu ou bioplástico).
Todos os serviços clínicos e não clínicos e zonas de acesso	Copos	Utilização de copos de cartão nas máquinas dispensadoras de águas, assegurando a sua recolha seletiva no local e encaminhamento para valorização; De igual modo, proibir a utilização de copos e palhetas de plástico nas máquinas de <i>vending</i> de bebidas quentes e cafés existentes no Hospital.
	Cápsulas de café, chá, leite ou outras infusões	Sempre que possível, substituição de máquinas de bebidas com utilização de cápsulas por máquinas convencionais de filtro, pastilhas ou outras alternativas.
	Sacos para deposição de resíduos urbanos	Resíduos Hospitalares Grupo I e II (indiferenciados), Grupo III e Grupo IV (perigosos): por motivos de saúde e segurança, estes não serão substituídos devido à origem e características dos resíduos produzidos. Resíduos Hospitalares Grupo I (sujeitos a valorização – separação seletiva): ver capítulo 4.2.
Farmácia	Sacos utilizados na distribuição de	Substituição dos sacos de plástico de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível e aplicável: - Reutilização das caixas de cartão provenientes da receção de mercadorias para distribuição de medicamentos aos serviços;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data: 04/11/2019	Sara Sousa 4325	Data: 28/11/2019	Conselho de Administração	Data: 04/11/2022	4/9
					

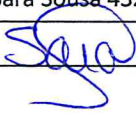
 	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

(continuação) Farmácia	medicamentos para os serviços clínicos	- Utilização de caixas/ recipientes em plástico reutilizável (os serviços ficam responsáveis por levar a sua própria caixa até à Farmácia para recolha dos medicamentos, e de igual forma, são responsáveis pela sua limpeza e higienização); - Sacos reutilizáveis em pano (os serviços ficam responsáveis por levar os seus próprios sacos até à Farmácia para recolha dos medicamentos e, portanto, são responsáveis pela lavagem os mesmos (através de coordenação com o serviço de lavandaria); - Sacos compostáveis.
	Sacos utilizados na distribuição de medicamentos na venda ao público	Substituição dos sacos de plástico de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível: - Utilização de sacos e saquetas de papel/cartão; - Sacos compostáveis.
Núcleo de Formação	Garrafas de água	Na organização de eventos, reuniões, conferências etc., promover a utilização de jarros de vidro com água da torneira; Caso se verifique a inviabilidade de utilização de água da torneira, promover a utilização de garrafas de água em vidro.
	Pratos, copos, talheres, e palhetas	Na organização de eventos, reuniões, conferências etc., promover a utilização de materiais reutilizáveis (e.g. pratos de loiça, copos de vidro, talheres em inox, pratos, copos e talheres de madeira ou bambu); Em situações em que os Serviços Hoteleiros não possuam capacidade de resposta para a organização dos serviços de break (pausas para café), recorrer a empresas externas de catering que cumprem estes requisitos.
Serviços Hoteleiros (Cozinha, Refeitório e Bares e distribuição da alimentação a doentes)	Pratos, copos, talheres, palhetas, palhinhas e tigelas descartáveis	Substituição dos produtos de utilização única (de plástico descartável) de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível: - Produtos em materiais reutilizáveis (e.g. pratos e tigelas de loiça, copos de vidro, talheres em inox, pratos, copos e talheres de madeira ou bambu), com exceção do Serviço de Doenças Infetoc contagiosas e Serviço de Urgência; - Produtos em materiais sujeitos a valorização (e.g. pratos, tigelas, copos e palhinhas de cartão); - Produtos em materiais biodegradáveis (e.g. pratos e tigelas de farelo de trigo, folha de palmeira ou cana-de-açúcar, talheres de semente de abacate, palhinhas de massa comestível, copos e talheres PLA (poliéster extraído do amido de milho)) etc.
	Garrafas de bebida (águas e sumos)	Todas as bebidas de sumos e águas deverão ser fornecidas/comercializadas em garrafas de vidro e/ou latas, com exceção de pacotes de bebida (leites e sumos) em embalagens ECAL e iogurtes líquidos, uma vez que ainda não são comercializados em outros formatos;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data: 04/11/2019	Sara Sousa 4325	Data: 28/11/2019	Conselho de Administração	Data: 04/11/2022	5/9
					

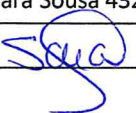
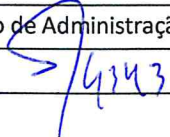
 	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

(continuação) Serviços Hoteleiros (Cozinha, Refeitório e Bares e distribuição da alimentação a doentes)		Sempre que possível, evitar a aquisição de bebidas em embalagens ECAL.
	Película aderente/ Filme plástico	Alimentos preparados para uso posterior (e.g. vegetais e legumes, pastas ou outros): promover a utilização de Bee's wrap (película aderente natural e ecológica, feita com cera de abelha que se moldam e têm inúmeras finalidades) para tapar os recipientes; Alimentos preparados para comercialização (e.g. sandes, baguetes, bolos ou outros): promover a utilização direta de saquetas de papel ou utilização de Bee's wrap.
	Taças de acondicionamento de sobremesas/ frutas	Substituição dos produtos de utilização única (de plástico descartável) de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível: - Produtos em materiais reutilizáveis (e.g. taças de loiça, vidro, madeira ou bambu); - Produtos em materiais sujeitos a valorização (e.g. taças de cartão para alimentos sólidos); - Produtos em materiais biodegradáveis (e.g. taças de farelo de trigo, folha de palmeira ou cana-de-açúcar ou em PLA (poliéster extraído do amido de milho)).
	Taças de acondicionamento de take-away	Substituição dos produtos de utilização única (de plástico descartável) de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível: - Promover a utilização de recipientes próprios (trazidos de casa) por parte dos clientes/ utilizadores dos bares; - Utilização de caixas de cartão com interior revestido a cera biológica; - Utilização de recipientes em materiais biodegradáveis em PLA (poliéster extraído do amido de milho).
	Sacos utilizados para entrega de lanches aos utilizadores dos bares	Utilização de sacos e saquetas de papel/cartão.
	Sacos para separação de resíduos orgânicos	Aquando o início de separação de resíduos orgânicos (estima-se início em 2021), utilização de sacos biodegradáveis para acondicionamento dos mesmos, sendo que estes são encaminhados para compostagem, em conjunto com os resíduos orgânicos.
	Embalagens de alimentação em geral	Sempre que possível e aplicável, a gestão dos serviços deverá priorizar compras em quantidade e embalagens de grandes formatos (e.g. enlatados, congelados, frescos, azeites, óleos, manteigas etc.).

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data: 04/11/2019	Sara Sousa 4325	Data: 28/11/2019	Conselho de Administração	Data: 04/11/2022	6/9
					

 	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

Aprovisionamento (Secção de Compras) [Sempre que necessário, consultar o SIE (Eng.º do Ambiente) aquando a aquisição de compras que possam indiciar a utilização de embalagens de plástico]	Fita adesiva	Aquisição de fita adesiva em materiais biodegradáveis, como por exemplo, fita ativada por água (para pacotes de dimensões superiores) ou fita sensível à pressão (feita de papel e borracha – para pacotes de pouco volume) ou fita em papel celofane (derivada de plantas). – Para distribuição no armazém geral, para todos os funcionários.
	Canetas	Substituição de canetas em material plástico por materiais recicláveis e/ou biodegradáveis (e.g. cartão, resíduos de videira, bioplástico de batata, bioresina, bambu, amido de milho).
	Sacos de alça	Substituição dos sacos de alça em plástico pelos sacos de alça em papel, sempre que possível e aplicável.
	Sacos de cristal utilizados para distribuição de consumíveis por todos os serviços	Substituição dos sacos de plástico de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível e aplicável: - Reutilização das caixas de cartão provenientes da receção de mercadorias para distribuição dos equipamentos e consumíveis aos serviços; - Utilização de caixas/ recipientes em plástico reutilizável (os serviços ficam responsáveis por levar a sua própria caixa até ao Armazém Geral e/ou Clínico para recolha dos consumíveis, e de igual forma, são responsáveis pela sua limpeza e higienização);
	Copos talheres, palhetas, palhinhas para distribuição nas enfermarias	Substituição dos produtos de utilização única (de plástico descartável) de acordo com a seguinte hierarquia, sempre que possível: - Produtos em materiais reutilizáveis (e.g. copos de vidro, talheres em inox, copos e talheres de madeira ou bambu), com exceção do Serviço de Doenças Infetoc contagiosas e Serviço de Urgência; - Produtos em materiais sujeitos a valorização (e.g. copos e palhinhas de cartão); - Produtos em materiais biodegradáveis (e.g. talheres de semente de abacate, palhinhas de massa comestível, copos e talheres PLA (poliéster extraído do amido de milho)) etc.
	Embalagens de plástico	Sempre que possível e aplicável, priorizar compras em quantidade e embalagens de grandes formatos (e.g. consumíveis de higiene e limpeza, consumíveis para as diversas áreas clínicas e não clínicas).

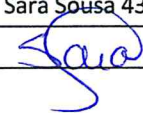
Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data: 04/11/2019	Sara Sousa 4325	Data: 04/11/2022	Conselho de Administração	Data: 04/11/2022	7/9
					

	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

4.2. OUTROS RESÍDUOS VALORIZÁVEIS SUJEITOS A TRIAGEM

Serviços a afetar	Designação do resíduo produzido	Medidas a implementar com vista à prevenção, redução e reutilização
Todos os serviços clínicos e não clínicos	Embalagens de papel e cartão	Compras em quantidade e embalagens de grandes formatos. As caixas de cartão provenientes da receção de mercadorias são reutilizadas como ecopontos para realizar a triagem de separação seletiva.
	Embalagens de vidro	Não aplicável.
	Papel e cartão (e.g. papel confidencial)	Minimizar o número de impressões; Imprimir, sempre que possível, em dois versos; Reutilização do verso das folhas de rascunho;
	Lâmpadas fluorescentes	Aquando os pedidos de solicitação de substituição de lâmpadas, estas são alteradas por LED's.
	Pilhas	Não aplicável.
	Equipamentos elétricos e eletrónico fora de uso (e.g. Tonners e tinteiros, LED's)	Não aplicável.
	Equipamento elétrico e eletrónico fora de uso, contendo componentes perigosos (e.g. Monitores, frigoríficos)	Os equipamentos são sempre alvo de tentativa de reparação; quando a reparação não é viável, são encaminhados para valorização.
Serviços Hoteleiros (Cozinha, Refeitório e Bares)	Monstros	Quando não é possível a reutilização de um equipamento em outro serviço, este é enviado para abate para operador licenciado.
	Óleos e gorduras alimentares	Encaminhados para operador licenciado, que por sua vez reutiliza o mesmo para conversão em biodiesel.
Parques e jardins (exterior e pátios)	Resíduos biodegradáveis (e.g. verdes dos cortes de erva)	Encaminhado para operador licenciado, que por sua vez utiliza os mesmos para realizar compostagem.

Todos os resíduos mencionados acima são alvo de triagem, por fluxos e fileiras, e encaminhados para operadores licenciados para o efeito.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data:	Sara Sousa 4325	Data:	Conselho de Administração	Data:	8/9
04/11/2019		28/11/2019		04/11/2022	

	Tipo de Documento: Programa		Referência do documento:		
	Nome: Plano de redução da produção de resíduos: redução de plásticos e promoção da reutilização e reciclagem		Serv	Nº	Rev
	Distribuído a: Todos os serviços do HDESPD, E.P.E.R		73	05	00

4.3. SEPARAÇÃO SELETIVA

O Hospital do Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, E.P.E.R. encontra-se atualmente em fase de implementação de separação seletiva para resíduos de embalagens de vidro, embalagens de plástico e metal e papel/cartão, sendo que uma das medidas a implementar, que vai ao encontro da redução de utilização de plásticos, assenta na **utilização de ecopontos de uso único, em cartão**, evitando desta forma a utilização de ecopontos convencionais de plástico.

Oportunidades e vantagens:

- Oportunidade de uma possível reutilização das caixas de cartão que já iam para valorização para uma nova utilização antes de ser encaminhado para destino final, através da utilização das caixas provenientes da receção de mercadorias por parte dos serviços de Farmácia e Aprovisionamento do Hospital;
- Redução da utilização de sacos plásticos, uma vez que os resíduos valorizáveis serão depositados diretamente dentro das caixas de cartão, ou seja, todos os ecopontos distribuídos pelo Hospital não terão sacos de plástico (com exceção dos instalados nos Serviços Hoteleiros (cozinha, refeitório e bares) devido ao volume e quantidade de resíduos produzidos);
- Redução de utilização de água (associadas às lavagens dos ecopontos convencionais em plástico);
- Redução de trabalho e tempo (associado às lavagem e secagem de contentores convencionais).

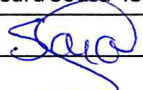
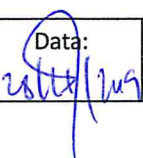
5. QUALIDADE E FORMAÇÃO

Após homologação, por parte da Direção Regional de Saúde, o presente plano será transcrito para os procedimentos internos de Qualidade do Hospital e será divulgado e disponibilizado a todos os funcionários.

Serão realizadas ações de sensibilização e formação inicial que promovam a adequada implementação do plano junto dos responsáveis de serviço e intervenientes diretos na área de gestão de resíduos de cada serviço, incluindo o gestor de resíduos e comissão de resíduos do Hospital.

6. CONCLUSÕES

As medidas descritas no capítulo 4 do presente plano prevê a redução do impacte ambiental da própria atividade do Hospital, contribuindo desta forma para uma economia circular, eficiente em termos de energia e recursos e combatendo a poluição que advém do consumo de plásticos.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima revisão	Págs.
Data:	Sara Sousa 4325	Data:	Conselho de Administração	Data:	9/9
04/11/2019				04/11/2022	

 CCI	Tipo de Documento: Procedimento		Referência do documento:		
	Nome: Alimentação - Princípios Gerais		Serv.	PR - N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviços de Restauração /Dietética e Internamento		69	007 - 01	02

OBJECTIVO: Garantir a existência de Práticas de prevenção da infecção relacionadas com a confecção dos alimentos

ÂMBITO: Responsáveis pela área Hoteleira, Serviço de Dietética, Funcionários da Cozinha e Serviços de Internamento

RESPONSABILIDADE: De todos os profissionais constantes do âmbito

REFERÊNCIAS:

Agência Portuguesa de Segurança Alimentar;

PNCI - Práticas de prevenção de infecção relacionadas com os alimentos

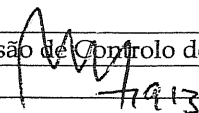
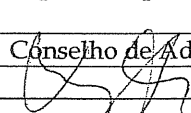
DESCRIÇÃO DAS ACÇÕES:

Higiene pessoal

O trabalhador que manipula alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo nomeadamente:

- ✿ Utilizar protecção eficaz no cabelo;
- ✿ Não fumar, comer, cuspir ou expectorar durante as horas e local de trabalho;
- ✿ Não mexer na boca, olhos, nariz e ouvidos durante a manipulação;
- ✿ Não espirrar nem tossir sobre as mãos ou alimentos;
- ✿ Apresentar as unhas sempre cortadas e limpas (*sem verniz*);
- ✿ Não usar adornos que possam cair ou sejam de difícil lavagem (*designadamente anéis, pulseiras*);
- ✿ Reduzir ao mínimo indispensável o contacto das mãos com os alimentos;
- ✿ Lavar frequentemente as mãos.

Os responsáveis pelo serviço de restauração devem zelar pela observância das regras de asseio e higiene do pessoal e são co-responsáveis pelo não cumprimento daquelas.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data:	Comissão de Controlo de Infecção	Data:	Conselho de Administração	Data:	1 de 4
28/06/2012		29/06/12		06/2015	

 CCI	Tipo de Documento: Procedimento	Referência do documento:		
	Nome: Alimentação – Princípios Gerais	Serv.	PR – N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviços de Restauração /Dietética e Internamento	69	007 - 01	02

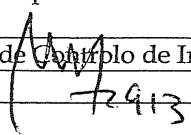
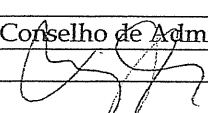
A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda:

O pessoal manuseador de alimentos deve lavar as mãos depois de:

- ✿ Entrar ao serviço e antes de começar a trabalhar;
- ✿ Ter ido aos sanitários;
- ✿ Após pausa de trabalho (*para refeições ou mudanças de tarefa*);
- ✿ Ter mexido em alimentos crus;
- ✿ Ter contacto com o lixo;
- ✿ Ter usado o pente, a escova de cabelo ou o lenço de assoar;
- ✿ Ter mexido no nariz, olhos, boca, ouvidos, cabelo ou outras partes do corpo.

Medidas de protecção

- ✿ O pessoal deve ter **vestuário** próprio às tarefas a desempenhar, devendo mantê-lo limpo e protegido, e abster-se de o utilizar fora dos locais de trabalho.
- ✿ Qualquer trabalhador que entra em contacto directo com os alimentos, que tenha contraído (*ou suspeite ter contraído*) doença transmissível ou sofra de doença de **pele**; doença do **aparelho digestivo** acompanhada de diarreia, vómitos ou febre; **inflamação** da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos, deve ficar interdito de toda a actividade directamente relacionada com os alimentos.
- ✿ Os trabalhadores que apresentem, por exemplo, **feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia** não poderão trabalhar em locais onde sejam manipulados alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar, directa ou indirectamente, os alimentos com microrganismos "patogénicos".
- ✿ O trabalhador que, de forma directa ou indirecta, possa contaminar alimentos com microrganismos patogénicos deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis da empresa.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data:	Comissão de Controlo de Infecção	Data:	Conselho de Administração	Data:	2 de 4
28/06/2012		27/6/12		06/2015	

 CCI	Tipo de Documento: Procedimento	Referência do documento:		
	Nome: Alimentação - Princípios Gerais	Serv.	PR - N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviços de Restauração /Dietética e Internamento	69	007 - 01	02

Medidas Preventivas de Contaminação Bacteriana e Intoxicação Alimentar

As infecções provocadas pela ingestão de alimentos contaminados constituem um risco tanto para os doentes como para os profissionais.

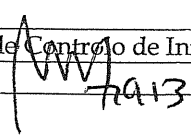
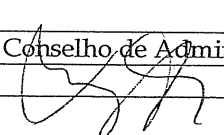
A contaminação dos alimentos pode ocorrer em qualquer uma das fases do circuito, (armazenamento, conservação, preparação, confeção, empratamento e distribuição)

As contaminações ocorrem devido a:

1. Más práticas de higiene pessoal e geral;
2. Deficientes condições de armazenamento;
3. Confeção insuficiente e a baixas temperaturas;
4. Preparações de alimentos com muita antecedência;
5. Manipuladores portadores de germes patogénicos.

Para evitar contaminações é necessário:

- As operações de preparação dos alimentos devem ser realizadas no menor tempo possível, não devendo ser interrompidas;
- Serem observadas e praticadas regras de higiene e de conservação rígidas, como por exemplo: Após a preparação, os produtos devem ser mantidos a uma temperatura inferior a 10°C. Os produtos confeccionados devem ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C e por um menor período de tempo possível;
- Não acondicionar ou preparar, no mesmo local; produtos crus e confeccionados;
- Não juntar alimentos de origem animal com alimentos de origem vegetal;
- Controlar a saúde dos manipuladores (SSO);
- Adoptar medidas de prevenção em relação ao perigo de contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentícios;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data: 28/06/2012	Comissão de Controlo de Infecção 	Data: 29/6/12	Conselho de Administração 	Data: 06/2015	3 de 4

 CCI	Tipo de Documento: Procedimento	Referência do documento:		
	Nome: Alimentação - Princípios Gerais	Serv.	PR - N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviços de Restauração /Dietética e Internamento	69	007 - 01	02

- ✿ Utilização de luvas, máscara e pinças no empratamento;
- ✿ Implementar boas práticas de higiene e medidas preventivas em relação a equipamentos, materiais, ingredientes e matérias-primas, água, sistemas de ventilação, pessoal e fontes externas de contaminação.

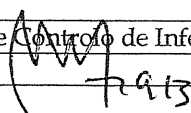
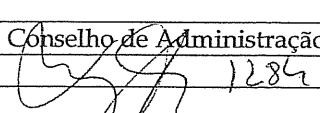
Lavagem da Loiça:

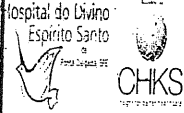
- ✿ Toda a loiça utilizada no hospital quer tenha sido utilizada pelo pessoal, quer pelos doentes deve ser lavada em ciclo de desinfeção térmica $\geq 80^{\circ}\text{C}$;
- ✿ A desinfeção química da loiça só é recomendada quando não está assegurada a lavagem mecânica;
- ✿ A temperaturas de lavagem da loiça devem ser controladas e registadas.

Formação

Os responsáveis do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos são devidamente orientadas e esclarecidas e dispõem de formação adequada à sua actividade profissional. A formação deve incluir:

- ✿ Noções Básicas de Microbiologia;
- ✿ Higiene pessoal; Higiene das instalações e equipamentos;
- ✿ Limpeza e Desinfeção;
- ✿ Conservação e Armazenamento de Géneros Alimentícios;
- ✿ Princípios Gerais de Higiene na Preparação, Confecção e Distribuição de Refeições.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data: 28/06/2012	Comissão de Controlo de Infecção 	Data: 28/6/12	Conselho de Administração 	Data: 06/2015	4 de 4

 CCI	Tipo de Documento: Recomendação	Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação	Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços	69	003	02

OBJETIVO: Garantir que o fornecimento do serviço respeita os princípios de prevenção e controlo de infeção.

ÂMBITO: CA, Aprovisionamento, Firma prestadora de serviços e Trabalhadores do HDES.

RESPONSABILIDADE: Do Conselho de Administração que deverá assegurar os meios necessários ao cumprimento das recomendações e restantes elementos constantes do âmbito

REFERÊNCIAS:

- PNCI - Programa Nacional de Controlo de Infeção - Prevenção das Infeções Adquiridas no Hospital; Um Guia Prático - Fevereiro 2007;
- Código de Boas Práticas de Higiene e Guia de Aplicação do HACCP para as indústrias de refrigerantes, sumos de frutos e néctares, 2007
- Fernandes, Teresa- Segurança Alimentar, Um Imperativo nos Hospitais;
- Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004- Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

FUNDAMENTAÇÃO:

● Alimentos

A grande maioria dos alimentos são excelentes meios para o desenvolvimento de microrganismos, e dependendo do tipo de microrganismos presentes, da multiplicação microbiana pode resultar a contaminação dos alimentos. No entanto os alimentos também podem ser veículo de transmissão de doenças, pelo que a prevenção e controlo dos microrganismos, quer dos patogénicos, quer dos microrganismos de deterioração, são aspetos de máxima importância a considerar em restauração.

A qualidade e a quantidade dos alimentos são aspetos importantes na recuperação / convalescença dos doentes. Garantir a segurança alimentar é uma das funções importantes dos cuidados de saúde.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infeção	Data: 18/9/14	Conselho de Administração	Data: 2017	1 de 6

	Tipo de Documento: Recomendação		Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação		Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços		69	003	02

❶ Fatores que contribuem no controlo da qualidade

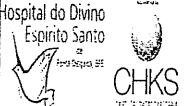
- Os alimentos devem ser de boa qualidade e bacteriologicamente seguros;
- O armazenamento dos produtos deve obedecer aos requisitos dos diversos alimentos;
- A quantidade de alimentos deterioráveis não deve exceder o necessário do consumo de um dia;
- Os alimentos secos, conservas e enlatados devem ser conservados em locais secos e obedecer a uma rotação de *stocks*;
- O armazenamento e preparação dos alimentos congelados devem seguir as instruções do produtor; não devem ser recongelados;
- Devem ser conservadas amostras dos alimentos preparados durante um período de tempo, para permitir a sua análise em caso de aparecimento de surtos;
- Os trabalhadores que manuseiam alimentos devem receber formação específica sobre as boas práticas e regras de segurança alimentar.

❷ Prevenção da Intoxicação alimentar

As boas práticas devem ser integradas e cumpridas de forma rigorosa:

- Manter as áreas de trabalho limpas e desinfetadas, assim como todos os materiais de trabalho;
- Separar os alimentos crus dos cozinhados de modo a evitar contaminação cruzada;
- Usar técnicas apropriadas de cozedura e seguir as recomendações da prevenção e multiplicação dos microrganismos nos alimentos;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz. Manter uma higiene pessoal escrupulosa, especialmente a higienização das mãos;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infecção	Data: 18/09/14	Conselho de Administração	Data: 2017	2 de 6

 CCI	Tipo de Documento: Recomendação	Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação	Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços	69	003	02

- Não usar adornos (anéis, pulseiras e relógio de pulso);
- Lavar adequadamente as mãos (de acordo com a prática estabelecida) e com a frequência necessária;
- Manter uma higiene pessoal cuidada a nível do corpo, da roupa, do fardamento e do calçado que deve ser exclusivo do local de laboração (mudar diariamente o fardamento e mantê-lo limpo);
- Manter cabelos cobertos;
- Evitar tossir e espirrar próximo dos alimentos;
- Evitar manusear os alimentos quando o profissional apresentar sinais de infecção (constipação, gripe diarreia infecções de pele ou garganta); Monitorizar o estado de saúde do profissional;
- Ao realizar tarefas que exigem um nível superior de higiene, utilizar máscaras faciais, cobrindo nariz e boca.

● **Fatores que contribuem para a intoxicação alimentar:**

- Preparação dos alimentos com demasiada antecedência (horas antes de serem consumidos);
- Binómio tempo/temperatura inadequada;
- Preparação de grandes quantidades de comida
- Temperatura inadequada durante manutenção a quente ou armazenamento à temperatura ambiente na zona de perigo entre 4 e 63° C;
- Arrefecimento inadequado e reaquecimento inadequado;
- Descongelação inadequada dos produtos congelados;
- Alimentos cozinhados já contaminados e cozeduras insuficientes;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infecção	Data: 18/9/14	Conselho de Administração	Data: 2017	3 de 6

 CCI	Tipo de Documento: Recomendação	Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação	Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços	69	003	02

- Contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados;
- Consumo de alimentos crus;
- Aproveitamento de sobras (alimentos confeccionados em excesso que não chegaram a ser servidos) cuja cadeia de frio não foi assegurada e não houve cumprimento dos requisitos necessários ao seu acondicionamento;
- Conservação de alimentos de alto risco (ovo cru, produtos picados, desfiados, bolos com cremes) para utilizações futuras;
- Contaminações a partir dos profissionais;
- Insuficiente higienização.

A intoxicação alimentar pode ser evitada com o conhecimento da legislação alimentar direta ou indiretamente aplicável por parte das empresas de restauração, no que se refere ao cumprimento escrupuloso dos princípios básicos a partir da fonte: mãos, alimentos crus, má aquisição, armazenamento e refrigeração inadequados, cozedura, empratamento, higiene pessoal, limpeza e desinfestação.

DESCRIÇÃO DAS AÇÕES:

Caderno de Encargos:

Devem ser exigidos os requisitos constantes nas seguintes normas:

- ☛ NP EN ISO 9001:2000 - Gestão da Qualidade;
- ☛ NP EN ISO 14001:2004 - Gestão ambiental;
- ☛ OSAHS 18001:2007 - Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no trabalho.

No mínimo exigir:

A aplicação do Código de Boas Práticas de Higiene e Guia de Aplicação do HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*);

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infecção	Data: 18/09/14	Conselho de Administração	Data: 2017	4 de 6

 CCI	Tipo de Documento: Recomendação	Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação	Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços	69	003	02

"Declaração emitida, sob compromisso de honra, na qual o concorrente atesta que o fornecimento proposto é efetuado com base no método HACCP que tem um manual de qualidade; que efetua o controle sistemático dos pontos críticos, a rastreabilidade dos alimentos, a autoavaliação dos métodos aplicados, a auditoria aos fornecedores, o controle das mercadorias e géneros, o controle do rigor dos procedimentos de confeção, as análises microbiológicas de controlo necessárias e adequadas, a formação necessária e adequada do seu pessoal e que o concorrente tem aptidão para executar o fornecimento de acordo com a legislação e as boas práticas em matéria de higiene e segurança alimentar. "

● **Definição das áreas, programas de limpeza e periodicidade para cada área e referência ao pessoal:**

- Plano de Limpeza, explicitando a frequência por áreas;
- N.º global de efetivos, n.º de elementos e carga horária por serviço;
- Plano de Formação;
- Fardamento;
- Disponibilização aos trabalhadores de Equipamento de Proteção Individual;
- Exame médico anual para avaliação do seu estado de saúde e aptidão.

● **O caderno de encargos deve contemplar cláusulas especiais que exijam ao adjudicatário entre outras que explicita:**

- Produtos e características a utilizarem na limpeza e desinfeção das diversas áreas;
- Princípios de armazenamento e utilização dos produtos.

● **Comissão de análise:**

● **Responsável das Áreas Hoteleiras;**

● **Responsável pela área da Alimentação e Dietética;**

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infecção	Data: 18/5/14	Conselho de Administração	Data: 2017	5 de 6

 CCI	Tipo de Documento: Recomendação	Referência do documento:		
	Nome: Contratação do Serviço de Alimentação	Serv.	REC - CCI	Rev.
	Distribuído a: Todos os Serviços	69	003	02

- Representante da CCI (Comissão de Controlo de Infecção);
- Representante do SHSST (Serviço de Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho);
- Representante do SIE (Serviço de Instalações e Equipamentos);
- Representante do Serviço de Aprovisionamento;
- Sempre que houver necessidade de se proceder à revisão do caderno de encargos deve ser ouvida a CCI.

DOCUMENTOS ASSOCIADOS:

PR - CCI - 007 - 01 - Alimentação - Princípios Gerais
PR - CCI - 007 - 02 - Alimentação - Higienização da Cozinha

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Pág.
Data: 02/09/2014	Comissão de Controlo de Infecção	Data: 12/5/14	Conselho de Administração	Data: 2017	6 de 6

 CCI	Tipo de Documento: Procedimento	Referência do documento:		
	Nome: Alimentação - Higienização da Cozinha	Serv.	PR - N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviço de Restauração e Dietética	69	007 - 02	02

OBJECTIVO: Garantir a existência de um programa de higienização da cozinha que promova as medidas de segurança alimentar.

ÂMBITO:

Responsáveis pelos Serviços Hoteleiros, Serviço de Dietética e Funcionários da Cozinha.

RESPONSABILIDADE: De todos os profissionais constantes do âmbito

REFERÊNCIAS:

Agência Portuguesa de Segurança Alimentar;

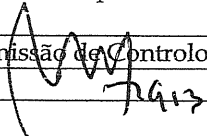
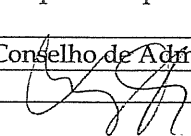
PNCI - Práticas de prevenção de infecção relacionadas com os alimentos

DESCRIÇÃO DAS ACÇÕES

- Todos os locais de trabalho, zonas de passagem, instalações comuns e ainda os respectivos equipamentos devem estar conveniente e permanentemente conservados e higienizados;
- O programa de limpeza deve constar em caderno de encargos e cabe ao responsável do serviço a verificação e a certificação de que as operações estão a ser realizadas em conformidade com o plano definido;
- Deverá existir um programa de limpeza e desinfeção, considerando:
 - A referência de todos os equipamentos e superfícies a higienizar;
 - A periodicidade das operações de limpeza, diária, semanal e mensal;
 - Os produtos químicos a utilizar e as condições de utilização;
 - Os procedimentos de limpeza;
 - Normas de segurança para o operador.

O método de limpeza:

- Limpeza húmida com pano embebido em água quente e detergente de todas as bancadas, pelo menos 2 x dia;

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data: 28/06/2012	Comissão de Controlo de Infecção 	Data: 28/6/12	Conselho de Administração 	Data: 06/2015	1 de 2

  CCI	Tipo de Documento: Procedimento	Referência do documento:		
	Nome: Alimentação - Higienização da Cozinha	Serv.	PR - N.º	Rev.
	Distribuído a: Serviço de Restauração e Dietética	69	007 - 02	02

- Limpeza do chão com o método de duplo balde pelo menos 2x dia;
- Limpeza com água quente e detergente das áreas de confecção e armazenagem de alimentos pelo menos 2x dia;
- Desinfecção com hipoclorito de sódio 0,1% tanto para as superfícies, como para o chão;
- O uso de equipamento de limpeza deve ser exclusivo para as áreas das copas e refeitórios;
- O equipamento utilizado na limpeza deve após utilização ser lavado com água quente e detergente, ser seco e arrumado em local próprio.

Nota: Nenhum material ou equipamento deverá ser arrumado molhado. A humidade favorece o crescimento bacteriano, constituindo um risco para a dispersão no ambiente de grande quantidade de microrganismos e consequentemente a transmissão cruzada.

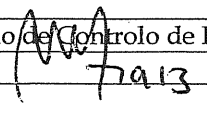
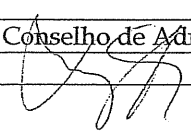
- A limpeza das paredes e tectos; das fontes de luz natural e artificial; dos utensílios ou equipamentos de uso não diário deve ser efectuada periodicamente e a periodicidade claramente definida.

Plano de desinfestação

- Deverá existir um plano anual de desbaratização/ desratização destas áreas;
- As regras a cumprir antes e após a desinfestação devem ser do conhecimento dos trabalhadores do serviço;
- Associado ao plano deverão ser cumpridas todas as recomendações de prevenção constantes do documento da CCI, "REC - 008".

Eliminação de resíduos

- Os resíduos das copas são considerados não perigosos, pelo que devem ser depositados em saco preto destinando-se a aterro sanitário.

Elaborado por:		Aprovado por:		Próxima Revisão	Págs.
Data:	Comissão de Controlo de Infecção	Data:	Conselho de Administração	Data:	2 de 2
28/06/2012	 7913	28/06/12	 1285	06/2015	