SANTA CASA
Misericórdia de Lisboa. Por boas causas.

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

CADERNO DE ENCARGOS

DESIGNAÇÃO: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA A SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA**

PROCESSO N.º **20DC14CPI010**

TIPO DE PROCEDIMENTO:

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS 4
1. OBJETO DO CONCURSO 4
2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE 4
3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE A EXECUÇÃO DO CONTRATO A CELEBRAR 4
4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL 5
5. AGRUPAMENTOS 5
6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA 6
7. PRAZO DE VIGÊNCIA E OUTORGA DO CONTRATO 6
8. PREÇO BASE 7
9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS 7
10. FATURAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO 8
11. REVISÃO DE PREÇOS 8
12. ADIANTAMENTOS 8
13. CAUÇÃO 9
14. SEGUROS 9
15. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO 10
16. PESSOAL 10
17. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO 12
18. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO 13
19. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 13
20. PRODUÇÃO E SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS 17
21. PENALIDADES 18
22. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 21
23. RESPONSABILIDADE 22
24. RESOLUÇÃO 22
25. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML 23
26. ATOS DE TERCEIROS 24
27. PUBLICIDADE 24
28. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL 24
29. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS 24
30. CONFIDENCIALIDADE 26
31. POLÍTICA DE SEGURANÇA 27
32. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR 27
33. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES 28
34. GESTOR DO CONTRATO 28
35. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 28
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS 29
36. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO 29
37. REFEITÓRIOS E CAFETARIAS 31
38. EMENTAS 33
39. EMENTAS NOS REFEITÓRIOS DE PESSOAL 35
40. OUTROS ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO 36
41. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO 37
42. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO 38
43. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES 38
44. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO 60
45. MOVIMENTOS DOS REFEITÓRIOS 60
46. ESPECIFICIDADES DE CADA POSIÇÃO 61
ANEXO A 107
ANEXO B 108
ANEXO C 109
ANEXO D 136
ANEXO E 137
ANEXO F 140
ANEXO G 141
ANEXO H 142
ANEXO H1 142

ANEXO I 142
ANEXO J 142
ANEXO L 142
ANEXO L1 142
ANEXO L2 143
ANEXO M 147
ANEXO N 152
ANEXO O 152
ANEXO P 152
ANEXO Q 153
ANEXO R 197
ANEXO S 197

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS

1. OBJETO DO CONCURSO

1.1. O presente concurso tem por objeto a ***PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA A SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA***, de acordo com as cláusulas técnicas e **ANEXOS** do presente caderno de encargos.

1.2. O presente procedimento encontra-se organizado por **POSIÇÕES**, que seguidamente se indicam e que se encontram melhor identificados no **ANEXO A** do presente caderno de encargos, a saber:

- **EQUIPAMENTOS SOCIAIS**
  - CRECHES E JARDINS DE INFÂNCIA;
  - CENTROS DE DIA;
  - EQUIPAMENTOS POLIVALENTES;
  - CASAS DE ACOLHIMENTO PARA CRIANÇAS;
  - RESIDÊNCIAS DE IDOSOS / ADULTOS;
  - EQUIPAMENTO DE ADULTOS;
  - EQUIPAMENTOS SOCIAIS COM FORNECIMENTO EM DIFERIDO A QUENTE E A FRIO.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

A Entidade Adjudicante é a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, pessoa coletiva de direito privado e utilidade pública administrativa, contribuinte fiscal n.º 500 745 471, sita no Largo Trindade Coelho, 1200-470 Lisboa, adiante designada por Entidade Adjudicante ou SCML.

3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE A EXECUÇÃO DO CONTRATO A CELEBRAR

Na execução do contrato objeto do presente procedimento, observar-se-ão**:**

a) As cláusulas do contrato, considerando-se integradas no mesmo este caderno de encargos, bem como os respetivos esclarecimentos e retificações, os termos dos suprimentos de erros e omissões identificados pelos Interessados e expressamente aceites pela SCML, e ainda a proposta do adjudicatário e respetivos esclarecimentos, nos termos do disposto no programa do concurso;

b) Os diplomas legais e regulamentares que se relacionem com o objeto do contrato a celebrar, serão observados em todas as suas disposições imperativas e nas demais cujo regime não haja sido alterado pelo contrato ou documentos que dele fazem parte integrante;

c) As disposições comunitárias que vinculem o Estado Português, assim como as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, as instruções de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes e as regras técnicas

respeitantes a cada tipo de serviços a prestar, no âmbito do presente caderno de encargos.

4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1. Se as divergências que se verifiquem entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato não puderem solucionar-se pelas regras gerais de interpretação, resolver-se-ão através da seguinte ordem de prevalência:

1º. Os termos dos suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados e expressamente aceites pela SCML;

2º. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao presente caderno de encargos;

3º. O presente caderno de encargos, com todos os documentos que o constituem;

4º. A proposta do adjudicatário;

5º. Os esclarecimentos sobre a proposta do adjudicatário, prestados pelo mesmo.

4.2. As divergências que existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato e o clausulado deste resolver-se-ão pela prevalência dos primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos pela SCML de acordo com o artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (adiante CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

4.3. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis ou sobre o modo de execução das respetivas obrigações o adjudicatário deverá:

a) Formular tais dúvidas imediatamente, por escrito, à SCML;

b) Se as dúvidas ocorrerem após o início do contrato, o adjudicatário deverá formulá-las imediatamente, também por escrito, justificando as razões da sua apresentação extemporânea, sem prejuízo da sua responsabilidade decorrente do atraso pela execução pontual das prestações contratuais, tal como previsto neste caderno de encargos.

4.4. A falta de cumprimento dos deveres referidos nas alíneas do número precedente torna o adjudicatário responsável por todas as consequências da sua errónea ou deficiente interpretação.

5. AGRUPAMENTOS

5.1. As entidades associadas para executar as obrigações decorrentes deste caderno de encargos, deverão constituir-se na modalidade de agrupamento complementar de empresas ou de consórcio externo, em regime de responsabilidade solidária, como é especificado no programa de concurso, observando as disposições legais portuguesas aplicáveis.

5.2. No caso previsto no **número** anterior, a SCML estabelecerá um único contrato, sem prejuízo de todos os membros do agrupamento / consórcio responderem solidariamente perante a SCML pelo cumprimento integral e pontual do contrato.

5.3. Se algum(ns) dos elementos do agrupamento / consórcio deixar(em) de fazer parte do mesmo, a sua quota de responsabilidade pela execução das prestações contratuais perante a SCML transitará na íntegra para os restantes elementos, podendo ainda a SCML, se assim o entender, acionar o elemento desistente e/ou os restantes, no sentido de se ressarcir dos prejuízos daí decorrentes.

5.4. No caso previsto no número anterior, a SCML, se o entender, poderá ainda resolver o contrato, tendo o direito a ser indemnizada, solidariamente, por todos os membros do consórcio, incluindo o desistente, dos prejuízos daí decorrentes.

5.5. Qualquer alteração ao consórcio depende de prévia autorização, por escrito, da SCML. Esta autorização deverá ser solicitada através de requerimento escrito assinado por todas as entidades constituintes, incluindo a renunciante e a que a substitui, se for esse o caso.

5.6. O agrupamento / consórcio deverá designar um dos seus membros como representante e Interlocutor perante a SCML, sem prejuízo da responsabilidade solidária de todas as empresas integrantes do mesmo, nem do que a lei estipula quanto ao representante do adjudicatário.

5.7. O adjudicatário, seja empresa individual ou agrupamento / consórcio, sempre que modificar os seus estatutos e escritórios permanentes deverá comunicar esse facto de imediato à SCML, de modo a se garantirem permanentemente os contactos técnicos e administrativos durante o período de vigência do contrato.

5.8. Para efeitos do presente procedimento e da execução do contrato a celebrar, todos os membros do agrupamento / consórcio se submetem à legislação e ao foro portugueses, com expressa renúncia a qualquer outro.

6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA

A SCML reserva-se o direito de adquirir ou de mandar adquirir por outrem, quaisquer serviços a que se refere o presente caderno de encargos, ainda que sejam de natureza idêntica à dos contratados com o adjudicatário.

7. PRAZO DE VIGÊNCIA E OUTORGA DO CONTRATO

7.1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento entra em vigor na data da sua assinatura e terá a duração contratual máxima de **36** (**trinta e seis**) **meses**, a contar daquela data.

7.2. O período de duração inicial do contrato será de **12** (**doze**) **meses**, podendo ser renovado, automaticamente, por iguais e sucessivos períodos, até à referida duração

máxima, salvo se for denunciado por qualquer das partes com uma antecedência mínima de **120 (cento e vinte) dias**, através de correio registado com aviso de receção.

7.3. A cessação do contrato, nos termos previstos na presente **cláusula,** não determinará o pagamento de qualquer indemnização pela SCML.

7.4. Não obstante o disposto nos números anteriores da presente cláusula, é possível recorrer a um procedimento aquisitivo por ajuste direto para a celebração de um futuro contrato com o adjudicatário do presente procedimento, conforme previsto na **cláusula 24.** do programa do concurso.

8. PREÇO BASE

8.1. Para a execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, para efeito de apresentação de proposta que englobe todas as **POSIÇÕES,** incluindo a possibilidade de renovação até à duração total máxima de **36** (**trinta e seis**) **meses**, o preço base global é de **€22.776.000,00 (vinte e dois milhões, setecentos e setenta e seis mil euros),** acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

1.1. Para a execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, para efeito de apresentação de proposta que englobe todas as **POSIÇÕES** para o período de duração contratual inicial, e de eventuais renovações de **12 (doze) meses,** o preço base é de **€7.592.000,00 (sete milhões, quinhentos e noventa e dois mil euros)**, acrescido de IVA à taxa legal aplicável.

8.2. O preço base global e os preços base, indicados nos **números** antecedentes são definidos com base no histórico aquisitivo respeitante à prestação de serviços anteriores, de idêntica natureza.

8.3. A SCML só pagará as quantias correspondentes aos serviços efetivamente prestados e aos bens efetivamente fornecidos, não estando obrigada a atingir o valor máximo adjudicado.

8.4. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a SCML pagará ao adjudicatário, unicamente, o resultado da aplicação de preços unitários constantes da proposta adjudicada, às quantidades efetivamente requisitadas e fornecidas.

9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. O adjudicatário obriga-se a executar pelos preços constantes do contrato, do qual a sua proposta fará parte integrante, todos os serviços constantes deste caderno de encargos, competindo-lhe ainda efetuar sem direito a quaisquer remunerações suplementares os serviços subsidiários que forem inerentes àqueles ou necessários para a sua perfeita execução cumprindo todas as instruções que para o efeito lhe forem transmitidas pela SCML ou pelo (s) seu (s) representante (s), sem prejuízo do disposto no número seguinte.

9.2. A remuneração a receber pelo adjudicatário será a resultante da aplicação dos preços unitários indicados na sua proposta, às quantidades de meios humanos e materiais efetivamente utilizados.

10. FATURAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO

10.1. Nos primeiros **5 (cinco) dias** de cada mês, o adjudicatário deverá remeter as faturas referentes ao mês anterior (originais e duplicados), por Equipamento Social e valência, devidamente discriminadas – pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, reforços de lanche, jantares, refeições ligeiras, refeições ligeiras especiais, complementos, ceias, refeições ligeiras de fim-de-semana e feriado, refeições ligeiras especiais para Doentes e refeições ligeiras para Doentes, suplementos, e outras previstas neste caderno de encargos – de acordo com as confirmações efetuadas na ferramenta "*Gestão diária das confirmações de refeição*", na aplicação informática SAP - SRM, diretamente ao Núcleo de Informação e Monitorização da Direção Financeira da SCML, para o endereço fatura@scml.pt, devendo mencionar obrigatoriamente o número da nota de encomenda enviado pela SCML, o número do procedimento e ser acompanhadas de todos os elementos descritivos e justificativos que permitam a sua conferência e validação.

10.2. Apenas na impossibilidade de processamento de faturas digitais, as mesmas deverão ser enviadas para o mesmo Núcleo sito na Calçada da Glória, n.º 53 – 1250-112 Lisboa.

10.3. O disposto no número anterior não se aplica às refeições fornecidas aos Estagiários, aos Voluntários e às refeições festivas, bem como noutras situações que venham a ser identificadas pela SCML, cujas faturas deverão ser confirmadas pelos Relatórios de Serviço subscritos conjuntamente pelos representantes da SCML e do adjudicatário.

10.4. Os pagamentos serão efetuados por transferência bancária, mediante apresentação das respetivas faturas, no prazo de **30 (trinta) dias seguidos** a contar da data da sua validação pela SCML.

10.5. Caso as faturas apresentadas não sejam aprovadas pela SCML, por não se encontrarem em conformidade com o estipulado no contrato, esta comunicará tal decisão ao adjudicatário, que deverá apresentar outras em sua substituição, devidamente corrigidas.

11. REVISÃO DE PREÇOS

Não há lugar à revisão de preços.

12. ADIANTAMENTOS

No âmbito da presente prestação de serviços não há lugar a adiantamentos.

13. CAUÇÃO

13.1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das obrigações que assume com a celebração do contrato, e/ou para pagamento das penalidades estabelecidas no presente caderno de encargos, o adjudicatário, prestará uma caução no valor de **5% (cinco por cento)** do preço contratual relativo ao seu período de vigência inicial, e será prestada por depósito em dinheiro, ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou ainda mediante garantia bancária à primeira solicitação ou por seguro-caução à primeira solicitação, de acordo com os modelos anexos ao programa do concurso.

13.2. Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo adjudicatário é de **10% (dez por cento)** do preço contratual.

13.3. Cada renovação do contrato fica condicionada à prestação de nova caução no prazo mínimo de **10 (dez) dias**, antes do seu termo ou da sua eventual renovação, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência.

13.4. A SCML promoverá a liberação da caução, nos termos do artigo 295.º do CCP.

13.5. No caso de resolução do contrato, a caução só será extinta depois de apuradas e pagas, se a isso houver lugar, as quantias que forem devidas à SCML.

13.6. Todas as despesas derivadas da prestação da caução serão da responsabilidade do adjudicatário.

13.7. A SCML pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo adjudicatário.

14. SEGUROS

14.1. Sem prejuízo da aplicação das penalidades referidas no presente caderno de encargos e sem que isso constitua limitação das suas obrigações e responsabilidades, deverá o adjudicatário possuir seguro relativo à sua atividade, cobrindo todos os danos patrimoniais e não patrimoniais causados à SCML ou a terceiros emergentes da execução do contrato a celebrar na sequência deste concurso, nomeadamente, deverá ser tomador das seguintes apólices de seguro:

14.1.1. Seguro de Responsabilidade civil profissional;

14.1.2. Seguro de Acidentes de trabalho para todos os colaboradores do adjudicatário afetos à prestação de serviços.

14.2. As condições estabelecidas abrangem igualmente o pessoal dos subcontratados que trabalhem na prestação de serviços objeto, respondendo plenamente o adjudicatário perante a SCML pela sua observância.

14.3. Os encargos referentes aos seguros impostos por este caderno de encargos são da exclusiva conta do adjudicatário.

14.4. Todos os seguros deverão ser contratados junto de uma Seguradora ou consórcio de seguradoras autorizadas a exercer a atividade seguradora em Portugal.

14.5. A SCML, ou seu representante, poderão exigir a todo o momento ao adjudicatário a apresentação de cópia dos recibos comprovativos do pagamento dos prémios da apólice de seguro.

14.6. Qualquer dedução efetuada pela Seguradora, a título de franquia em caso de sinistro indemnizável, será da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

14.7. A apólice de seguro referida rege-se pela lei portuguesa e o foro competente para dirimir quaisquer questões relativas às mesmas é o de Lisboa.

15. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO

15.1. O contrato pode ser modificado com os seguintes fundamentos:

15.1.1. Quando as circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar tiverem sofrido uma alteração anormal e imprevisível, desde que a exigência das obrigações por si assumidas afete gravemente os princípios da boa-fé e não esteja coberta pelos riscos próprios do contrato;

15.1.2. Por razões de interesse público decorrentes de necessidades novas ou de uma nova ponderação das circunstâncias existentes.

15.2. A modificação do contrato encontra-se sujeita aos limites e consequências, previstos, respetivamente, nos artigos 313.º e 314.º do CCP.

16. PESSOAL

16.1. É da exclusiva responsabilidade do adjudicatário o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, em matéria laboral, relativas ao seu pessoal afeto à respetiva prestação de serviços, nomeadamente no que concerne ao registo de pessoal, à aptidão profissional, condições de trabalho, organização do tempo de trabalho, disciplina, bem como o respeito pela legislação e regulamentação coletiva aplicável, incluindo, relativa aos direitos e garantias conferidos aos trabalhadores, salientando-se os referentes a remuneração, proteção da segurança e saúde e assistência em caso de doença ou acidente de trabalho.

16.2. O adjudicatário é obrigado a manter a ordem nos locais da prestação de serviços e a retirar destes, sempre que seja ordenado pela SCML, o pessoal que haja desrespeitado os agentes da SCML, que provoque indisciplina ou seja menos diligente no desempenho dos seus deveres.

16.3. A ordem referida no número anterior deverá ser fundamentada por escrito quando o adjudicatário o exija, mas sem prejuízo da imediata suspensão do pessoal.

16.4. Todo o pessoal do adjudicatário (quadro de pessoal afeto ao local e supervisores entre outros) deve apresentar-se devidamente identificado (nome do adjudicatário e do

funcionário).

16.5. O adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal afeto à prestação de serviços observa as regras de boas práticas em matéria de utilização racional de energia e água e os procedimentos definidos pela SCML, comunicados ao adjudicatário no início da execução do contrato e sempre que sofram alterações, para separação seletiva, acondicionamento e remoção de resíduos.

16.6. O incumprimento das **cláusulas 16.4.** e **16.5.** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**

16.7. Os recursos humanos necessários ao cumprimento do estipulado no caderno de encargos encontram-se definidos por categoria profissional nas cláusulas técnicas e no **Anexo B** - **Quadro de Pessoal Mínimo** do presente caderno de encargos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.** Sendo que o adjudicatário deve:

16.7.1. Nos **10 (dez) dias** imediatos à notificação da adjudicação enviar ao Núcleo de Gestão de Contratos da Ação Social, adiante designado **NGCAS**, a listagem do pessoal, categoria profissional e respetivas escalas, colocado em cada uma das **POSIÇÕES.**

16.7.2. E sempre que ocorram substituições de pessoal deve proceder de igual modo, prestando a respetiva informação, por escrito, previamente à substituição, ou **no prazo máximo,** até ao dia em que esta se efetiva.

16.7.3. Sempre que a SCML considere necessário, deve o adjudicatário exibir cópia do comprovativo médico de aptidão profissional, bem como fazer prova da categoria profissional dos trabalhadores apresentados nas listagens acima mencionadas. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21.**

16.7.4. Durante a vigência do contrato sempre que se verifique a necessidade de qualquer alteração de pessoal, por solicitação do **NGCAS**, ou do adjudicatário, deve a parte que o solicita comunicar previamente quais os motivos desta alteração. Qualquer alteração proposta pelo adjudicatário deve ter obrigatoriamente a concordância do **NGCAS**. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21.**

16.7.5. O adjudicatário é obrigado a proceder, de imediato, à substituição do pessoal, por motivo de doença, férias ou faltas, por pessoal de idêntica categoria, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade prevista na **cláusula 21.**

16.7.6. No caso do pessoal da SCML em desempenho de funções em algumas **POSIÇÕES** do caderno de encargos, sempre que ocorrer uma das situações previstas no **número** anterior, o adjudicatário tem de proceder à imediata substituição a expensas próprias, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade prevista na

cláusula 21.

16.8. Tendo em consideração a **cláusula 16.7.1**., a SCML reserva-se o direito de recusar os trabalhadores propostos pelo adjudicatário que considere não apresentarem o perfil adequado à função, devendo os mesmos ser substituídos no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas.**

16.9. O responsável do adjudicatário deve reunir mensalmente, ou sempre que se justifique, com o responsável do **NGCAS** e a **EQA** (Equipa de Qualidade Alimentar), para conhecimento das anomalias verificadas e sua resolução, Não obstante, o Departamento de Qualidade da Empresa prestadora de serviços, nomeadamente as(os) Nutricionistas afetos a esta prestação de serviços, deverão igualmente reunir, sempre que for tido por conveniente, com a **EQA.**

16.10. O adjudicatário é obrigado a manter afetos à prestação de serviços, **2 (dois)** Nutricionistas ou Dietistas, de segunda a sexta-feira entre as 08h30 e as 17h30. Estes profissionais de saúde constituem-se responsáveis pela interlocução com a Qualidade Alimentar para todas as matérias no âmbito da segurança alimentar e segurança dos alimentos e devem obrigatoriamente ser membros efetivos da Ordem dos Nutricionistas. O nome, categoria profissional e número de Cédula Profissional destes elementos deverão ser indicados no período estabelecido na **cláusula 16.7.1**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**

16.11. Na execução do contrato, o adjudicatário obriga-se também ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no **ANEXO C – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar**, relativos ao Pessoal.

17. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

17.1. 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 na prestação de serviços, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

17.2. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado na prestação de serviços e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente no trabalho.

17.3. Em caso de negligência do adjudicatário no cumprimento das obrigações, a SCML poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do adjudicatário, e sem prejuízo do direito de resolução do contrato.

17.4. O adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e, posteriormente, sempre que a SCML o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalhos

relativamente a todo o pessoal utilizado na prestação de serviços, nos termos da legislação em vigor.

17.5. As condições estabelecidas na presente cláusula abrangem, igualmente, o pessoal dos subcontratados do adjudicatário que trabalhem na prestação de serviços, respondendo plenamente o Adjudicatário, perante a SCML para a sua observância.

18. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO

No exercício da prestação de serviços, o adjudicatário obriga-se a, designadamente:

a) Realizar a prestação de serviços nos termos previstos neste caderno de encargos;

b) Afetar à prestação de serviços todos os recursos materiais e humanos necessários ao bom cumprimento da mesma;

c) Permitir que a SCML acompanhe o desenvolvimento da prestação de serviços, nomeadamente que fiscalize ou audite, em qualquer momento, na quantidade, âmbito e forma que entender, os serviços objeto do presente procedimento;

d) Prestar atempadamente todas as informações relativas à prestação de serviços que lhe sejam solicitadas pela SCML, nomeadamente pontos de situação de cada ação/campanha, ao nível da produção e execução;

e) Manter inalteradas, durante a execução do contrato, as condições comerciais constantes da sua proposta.

f) Cumprimento integral de todos os **ANEXOS** do presente caderno de encargos e respetiva legislação aplicável às matérias a que os mesmos dizem respeito.

19. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

19.1. As instalações, equipamentos, utensílios e palamenta constantes de **inventário** ficam à disposição do adjudicatário que assume a responsabilidade pela sua conservação, manutenção, reparação e reposição. Este inventário deverá ser assinado pelos responsáveis dos Equipamentos Sociais e refeitórios e pelo responsável do adjudicatário no início do contrato, e durante a prestação do mesmo, sempre que se justifique, de acordo com o **Anexo D – MODELO DE INVENTÁRIO**, correndo por conta do adjudicatário as perdas e danos verificados.

19.1.1. O inventário referido no **número** anterior é elaborado pelos responsáveis dos Equipamentos Sociais e refeitórios nos termos do **ANEXO D – MODELO DE INVENTÁRIO,** constituído por ficha de equipamentos domésticos, industriais ou semi-industriais (máquinas, bancadas, …), ficha de utensílios (conchas, terrinas, travessas, etc.) e ficha de palamenta (pratos, talheres, copos, etc.).

19.1.2. Os equipamentos e palamenta deverão ser equiparados aos referenciados no inventário inicialmente cedido e respeitar as normas vigentes nos Equipamentos Sociais;

19.1.3. Findo o contrato, as instalações, equipamentos e outro material são restituídos aos Equipamentos Sociais e refeitórios em bom estado de conservação, higiene e funcionamento;

19.1.4. O adjudicatário deve repor a palamenta, equipamentos e utensílios em falta, no prazo máximo de **15 (quinze) dias** após a assinatura do inventário.

19.1.5. Sempre que o adjudicatário proceda à reposição da palamenta/utensílios deverá obrigatoriamente entregar cópia da respetiva guia de remessa no Equipamento Social, a qual terá que ser assinada pelas partes referidas no **número 19.1.** da presente **cláusula,** confirmando desta forma a entrega dos materiais constantes no inventário como necessário de repor, devendo, igualmente, dar conhecimento ao **NGCAS**, através do endereço de correio eletrónico ugc.as@scml.pt.

19.1.6. A reposição do inventário apenas será considerada válida mediante a apresentação da guia de remessa e sua assinatura por ambas as partes. Se o adjudicatário não cumprir com o estipulado nos números anteriores, a SCML procederá à reposição da palamenta/utensílios em falta, devendo o adjudicatário reembolsar a SCML das despesas com essa aquisição no mês seguinte à realização das mesmas, não obstante das penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.2. Considera-se **equipamento** todo o tipo de máquinas (fogões, frigoríficos, arcas, trituradores, etc.) e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, torneiras, carros transportadores, etc.

19.2.1.1. As despesas com as reparações nos equipamentos domésticos, semi-industriais e industriais, propriedade da SCML, postas à disposição do adjudicatário, são da responsabilidade do mesmo, competindo também ao adjudicatário assegurar a intervenção das empresas especializadas.

19.2.1.2. A intervenção/reparação de equipamentos frigoríficos deverá ser realizada obrigatoriamente por técnicos e empresas certificados por organismo de certificação aplicável. Deve ser dado conhecimento à SCML das intervenções/reparações que envolvam o manuseamento/reposição de gases fluorados com efeitos de estufa e enviada a documentação necessária para comunicação à Agência Portuguesa do Ambiente.

19.3. A **existência de avarias de equipamentos** nos locais de execução da prestação de serviços deve ser comunicada por escrito pelo adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico ugc.as@scml.pt e qualidadealimentar@scml.pt e Equipamento Social. Após conclusão da reparação, pelo adjudicatário, deve o mesmo reportar esse facto, para os endereços eletrónicos acima referidos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**

19.3.1.1. A substituição das fitas autocolantes, lâmpadas dos inseto-caçadores e das lâminas das serra-ossos são da responsabilidade exclusiva do adjudicatário.

19.3.1.2. Em caso de avaria, durante a prestação de serviços, o adjudicatário é obrigado a substituir o equipamento (doméstico, semi-industrial e industrial), até à reparação do mesmo, ou até à aquisição de novo equipamento.

19.3.1.3. Se o adjudicatário não realizar as reparações e/ou substituições, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, de acordo com o disposto nos números anteriores, ou no prazo que entre as partes for acordado mediante análise do caso concreto, a SCML procederá à reparação e/ou substituição, correndo por conta do adjudicatário todas as despesas da sua realização. O adjudicatário reembolsará a SCML, no mês seguinte, por compensação nos pagamentos a efetuar pela SCML, não obstante a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.3.1.4. Se, no decorrer do contrato, os equipamentos postos à disposição do adjudicatário forem substituídos por equipamentos novos, cabe ao mesmo suportar os custos decorrentes da utilização, mensal e proporcionalmente ao tempo de existência dos mesmos.

19.3.1.5. Se, no decorrer do contrato, os equipamentos domésticos, semi-industriais e industriais postos à disposição do adjudicatário forem danificados, sem viabilidade de reparação, por dolo ou más práticas do adjudicatário, caberá a este efetuar a sua substituição a expensas próprias, sob pena da aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**

19.3.1.6. Nas cozinhas onde existam máquinas de lavar loiça da marca "*Wintherhalte*r", o detergente e o secante a utilizar deverão ser os recomendados pela marca, sob pena da aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**

19.4. A **palamenta** é constituída por todas as loiças, talheres, trens de cozinha, recipientes, contentores, marmitas das creches familiares, facas, tábuas, e demais utensílios necessários e indispensáveis à preparação, confeção e distribuição de refeições.

19.4.1. O adjudicatário é responsável pela boa conservação da palamenta, de todas as **POSIÇÕES,** nomeadamente, da cozinha, dos refeitórios, das copas e da despensa, cabendo ao mesmo proceder à substituição da palamenta danificada por equivalente, sempre que necessário, respeitando o padrão de qualidade existente, designadamente:

19.4.2. Os utensílios/equipamentos em *inox* deverão ser unicamente do tipo 18/10;

19.4.3. As porcelanas deverão ser vidradas de primeira qualidade e com a marca do fabricante.

19.4.4. O incumprimento das especificações acima definidas determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.4.5. Nos casos da Cafetaria do Centro Dr. José Domingos Barreiro, da Cafetaria da PRODAC e da Cafetaria do Centro de Reabilitação e Paralisia Cerebral Calouste Gulbenkian, a palamenta necessária à realização do serviço deve ser fornecida pelo adjudicatário, o qual é responsável pela sua substituição, devendo esta ser mantida em bom estado, e sob pena da aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21.**

19.4.6. O material descartável a fornecer no âmbito da prestação de serviços deve cumprir com os requisitos estipulados no documento **Anexo E - Requisitos do Material Descartável.**

19.4.7. O incumprimento das especificações acima referidas determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.4.8. A falta de higienização e limpeza, ou a sua deficiente e inadequada execução, será penalizada nos termos da **cláusula 21.**

19.5. Para os Equipamentos Sociais e cozinhas que fornecem refeições em regime diferido a quente para outros Equipamentos Sociais, devem ser previstas pelo adjudicatário viaturas para o transporte de refeições e géneros alimentícios, as quais devem respeitar os requisitos estabelecidos no **ANEXO C – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar.** E o número de viaturas a afetar a cada um dos locais deve ser suficiente para garantir o cumprimento dos requisitos estipulados no **ANEXO C - Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar,** nomeadamente o intervalo de tempo entre a confeção e entrega ou distribuição de refeições, o transporte a temperaturas de segurança e os horários das refeições em cada um dos locais. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.5.1. A não higienização e limpeza dos equipamentos cedidos ao adjudicatário, ou a sua deficiente execução, será penalizada nos termos da **cláusula 21.**

19.6. Os encargos com a água, eletricidade e gás natural são por conta da SCML.

19.7. Os encargos com o gás de botija e carvão são da responsabilidade do adjudicatário.

19.8. O adjudicatário deve providenciar telemóveis para o respetivo pessoal em cada um dos Equipamentos Sociais e para cada uma das viaturas de transporte de refeições em diferido a frio do serviço de apoio domiciliário.

19.8.1. Nos **15 (quinze) dias imediatos** à data de notificação da adjudicação, deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico ugc.as@scml.pt documento contendo a listagem dos telemóveis entregues ao respetivo pessoal, com indicação da **POSIÇÃO,** devendo existir pelo menos **1 (um**) **telemóvel por posição**. Caso o pessoal do adjudicatário utilize a rede fixa (chamadas para rede fixa, móvel ou transmissão de dados) da SCML, ser-lhe-ão imputados, na

íntegra, a faturação respeitante ao número utilizado, incluindo a respetiva assinatura e IVA correspondente.

19.8.2. A existência de telefone fixo em cada uma das posições, não anula a obrigatoriedade da existência de telemóvel por cada elemento Interlocutor, tal como estabelecido no **número** anterior**.**

19.9. Em caso de furto às instalações pertencentes à SCML, nas quais sejam subtraídos géneros alimentícios e equipamentos/utensílios pertencentes ao adjudicatário, a SCML, não se responsabiliza pelo ressarcimento dos mesmos.

19.10. Em situação de falha elétrica nas instalações pertencentes à SCML, da qual resulte deterioração de géneros alimentícios que impossibilite a sua confeção, a SCML, não se responsabiliza pelos prejuízos daí decorrentes.

19.11. O adjudicatário deve ter em atenção as dimensões das viaturas, considerando o volume de carga a transportar bem como a zona geográfica da cidade correspondente a cada uma das distribuições. O incumprimento destas especificações determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**

19.12. Na execução do contrato, o adjudicatário obriga-se também ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no **ANEXO C – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar,** relativos a Instalações, Equipamentos e outros meios a afetar à prestação de serviços.

20. PRODUÇÃO E SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS

20.1. O adjudicatário deve efetuar o manuseamento correto das matérias-primas para confeção de refeições e dos seus resíduos, evitando que eventuais detritos possam ser indevidamente conduzidos para as águas residuais domésticas ou para os separadores de gordura das cozinhas.

20.2. O adjudicatário é responsável pelos resíduos produzidos durante a prestação dos serviços, os quais têm de ser separados por fileira de resíduo, espalmados (nos casos aplicáveis), e depositados de forma seletiva nos respetivos contentores existentes na cozinha e nas instalações de cada local de prestação de serviços, de acordo com as fileiras de resíduos «papel/cartão», «plástico/metal», «vidro», «indiferenciados» e «orgânicos», em conformidade com os procedimentos definidos pela SCML para gestão de resíduos urbanos e respeitando as normas dos regulamentos municipais de gestão de resíduos adequados.

20.3. O adjudicatário é responsável pelo encaminhamento dos óleos alimentares usados no âmbito da prestação de serviços para operador de gestão de resíduos licenciado pela Agência Portuguesa do Ambiente, devendo demonstrar à SCML evidências deste encaminhamento.

20.4. Sempre que ocorra a deterioração de géneros alimentícios, o adjudicatário é responsável pelo seu encaminhamento para operador de gestão de resíduos licenciado pela Agência Portuguesa do Ambiente.

20.5. O adjudicatário é responsável pelo encaminhamento, através de operador de gestão de resíduos licenciado pela Agência Portuguesa do Ambiente, das embalagens dos produtos de limpeza usados no âmbito da prestação de serviços que, pela natureza do produto que contiveram, sejam classificadas como embalagens contaminadas e não possam ser encaminhadas enquanto resíduo urbano de embalagens.

20.6. Em caso de incumprimento do estipulado, e havendo lugar à aplicação de coima pela entidade competente, esta recairá sobre o adjudicatário.

20.7. O incumprimento do estipulado no presente caderno de encargos e nos procedimentos da SCML sobre separação seletiva, acondicionamento e encaminhamento de resíduos encontra-se sujeito à aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21**.

21. PENALIDADES

21.1. Se o adjudicatário, de sua iniciativa não previamente autorizada pela SCML ou os seus agentes, derem causa que permita a terceiros exigir uma indemnização à SCML, deverá o adjudicatário indemnizar a SCML por todos os prejuízos sofridos.

21.2. Se o adjudicatário não efetuar o fornecimento no prazo e/ou nas restantes condições propostas e/ou nas estabelecidas no presente procedimento, a SCML reserva-se o direito, de cumulativamente, e sem prejuízo de qualquer outro procedimento legal:

21.2.1. Resolver o contrato;

21.2.2. Fazer reverter a seu favor o depósito de garantia ou acionar a garantia bancária ou seguro caução;

21.2.3. Aplicar uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia**, no caso de incumprimento do estabelecido nas **cláusulas 16.4., 16.5**. e **16.7.3.** do presente caderno de encargos;

21.2.4. Aplicar uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por **POSIÇÃO,** por não substituição imediata dos géneros ou refeições que tenham sido rejeitados;

21.2.5. Aplicar a penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por **refeição**, **dia** e por **POSIÇÃO** onde se verifique o incumprimento das capitações estabelecidas no caderno de encargos, ou por não utilização dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade, dos procedimentos de resposta a anomalias e dos mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos que interessam à prestação de serviços;

21.2.6. Aplicar a penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)** por **dia** e por **POSIÇÃO,** onde se verifique a existência de géneros alimentares contrários ao estabelecido

no presente caderno de encargos (peixe, carne, legumes, frutas, azeites, óleos, etc.);

21.2.7. Aplicar uma penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por **dia** e por **POSIÇÃO** do presente caderno de encargos, onde se verifique incumprimento da legislação em vigor em matéria de higiene, validade e transporte de géneros alimentícios, sem prejuízo de comunicação à autoridade competente;

21.2.8. Adquirir as refeições em falta no mercado, imputando todos os custos ao adjudicatário, sem prejuízo do estabelecido no número seguinte.

21.3. Sempre que se verifique uma suspensão parcial, total ou temporária, dos fornecimentos, por razões imputáveis ao adjudicatário, este indemnizará a SCML no valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas, acrescidas de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por **POSIÇÃO.**

21.4. Sempre que o número de reclamações formais for igual ou superior a **10% (dez por cento)** do número de refeições (almoço ou jantar) fornecidas diariamente, em cada **POSIÇÃO,** o adjudicatário é penalizado com a cessação do pagamento do serviço do dia em causa, independentemente de outras penalizações previstas.

21.5. Sempre que se verificar a violação das obrigações contratuais relativamente à permanência de pessoal nos quantitativos e com a qualificação prevista na proposta, contemplando, não só as faltas efetivas e atrasos sucessivos, mas também pessoal de férias e/ou de baixa, que não seja substituído, ou quando é substituído, mas sem acordo prévio da SCML, está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por colaborador em falta e por dia.

21.5.1. A aplicação da penalidade será feita mensalmente.

21.5.2. Esta penalização aplica-se também aos casos em que o pessoal substituído não tenha a categoria profissional correspondente ao **Anexo VII - Formulários de Quadros de Pessoal** do programa do concurso e **ANEXO B** do presente caderno de encargos.

21.6. Por violação das normas higio-sanitárias no armazenamento, preparação, confeção, distribuição ou fornecimento dos alimentos (sem ocorrência de intoxicações ou infeções alimentares) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.7. Por violação das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros e da confeção está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.8. Por violação das normas higio-sanitárias na limpeza e desinfeção das instalações, equipamentos, veículos e contentores de transporte, incluindo a utilização de produtos inadequados, está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.9. Por não cumprimento do disposto nas **cláusulas 19.1**. a **19.12** do presente caderno de encargos está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia,** para além do prazo previsto.

21.10. Por não cumprimento do disposto na **cláusula 20**. do presente caderno de encargos está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros),** por **POSIÇÃO** e por **dia**.

21.11. Por aproveitamento de géneros alimentares confecionados noutras refeições, está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por **refeição,** por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.12. Por atraso ou adiantamento no fornecimento de refeições, por motivo imputável ao adjudicatário serão aplicadas as seguintes penalidades, por **POSIÇÃO** e por **dia:**

21.12.1. Entre 30 (trinta) e 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€500,00 (quinhentos euros)**;

21.12.2. Superior a 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**.

21.13. Refeitório: a não existência do número de pratos da ementa, no horário estabelecido para cada local, está sujeito a uma penalidade de **€ 400,00 (quatrocentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.14. Por confeção e distribuição de ementas não autorizadas pelo **NGCAS** (variedade das ementas e tipo de confeção) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.15. Por cobrança de preços diferentes, relativamente à proposta apresentada pelo adjudicatário e/ou autorizados pelo **NGCAS** está sujeito a uma penalidade de **€ 100,00 (cem euros)**, por **artigo/refeição**.

21.16. Por cada apreciação inaceitável, referente ao controlo microbiológico das refeições confecionadas está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por **análise (esfregaço ou refeição).**

21.17. Pelo incumprimento do disposto nas **cláusulas 41** e **42.** do presente caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.18. Pelo incumprimento das normas e requisitos constantes dos **Anexos C** e **M** está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.19. Por não cumprimento do fornecimento do material descartável, quando aplicável, de acordo com o estipulado no **Anexo E – Requisitos do material descartável**, e na legislação vigente aplicável ao material descartável, está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.20. Por não cumprimento do fornecimento do material descartável, quando aplicável, de acordo com o estipulado no **Anexo N**, **O, P e Q**, está sujeito a uma penalidade de **€500,00 (quinhentos euros)**, por **POSIÇÃO** e por **dia.**

21.21. A inexistência, inadequação ou ineficácia do saber fazer por parte dos trabalhadores que prestam diretamente serviços é penalizada por ocorrência e por trabalhador em **€ 3.000,00 (três mil euros)**, por **POSIÇÃO.**

21.22. Se a situação mencionada no **número** anterior não for reposta de imediato, com substituição do trabalhador ou com imediata formação adequada, é aplicada uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros**) / **dia.**

21.23. As importâncias resultantes das penalidades aplicadas, após audiência prévia do adjudicatário, serão descontadas, nomeadamente, em faturas por liquidar e em depósitos de garantia que tenham sido constituídos.

21.24. Se qualquer sanção ou o seu conjunto atingir um valor superior a **20%** (**vinte por cento**) do preço contratual, a SCML reserva-se o direito de optar pela resolução do contrato nos termos estabelecidos neste caderno de encargos e no disposto no artigo 329.º do CCP.

21.25. Poderá ocorrer a aplicação simultânea de várias penalizações, para um mesmo período de tempo, pelo que o montante daí resultante corresponderá ao somatório dos respetivos valores individuais.

21.26. Qualquer penalização aplicada por agentes de fiscalização económica ou sanitária devida à existência de géneros em condições deficientes ou impróprios para consumo é da total responsabilidade do adjudicatário.

21.27. Sem prejuízo da aplicação das penalidades acima previstas, incumbe ao adjudicatário corrigir qualquer situação de incumprimento no mais curto prazo possível, atenta a natureza do incumprimento, e os prazos assumidos no âmbito do presente contrato para correção das referidas situações.

22. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

22.1. O adjudicatário não poderá por qualquer forma ou meio, realizar qualquer parte dos fornecimentos objeto do contrato a celebrar por subcontratação, nem poderá ceder, total ou parcialmente, a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, exceto se existir prévia autorização, por escrito, da SCML.

22.2. No caso de subcontratação, o adjudicatário permanece integralmente responsável perante a SCML pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações resultantes do contrato.

22.3. Em caso de incumprimento pelo adjudicatário, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o adjudicatário cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, que venha a ser indicado pela SCML, pela ordem sequencial do procedimento, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato, nos termos dos n.os 1 e 2 do artigo 318.º-A do CCP.

22.4. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.

22.5. Os direitos e obrigações do adjudicatário, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato da cessão da posição contratual, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor, de acordo com o n.º 5 do artigo 318.º-A do CCP.

22.6. A posição contratual do adjudicatário nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta, conforme o n.º 8 do artigo 318.º- A do CCP.

22.7. A cessão da posição contratual e a subcontratação regem-se pelo disposto nos artigos 317.º a 321.º do CCP.

23. RESPONSABILIDADE

23.1. Se o adjudicatário ou os seus agentes, de sua iniciativa e sem autorização prévia da SCML, derem causa que permita a terceiros exigir uma indemnização à SCML, deverá o adjudicatário indemnizar a SCML por todos os prejuízos sofridos.

23.2. O adjudicatário assume integral responsabilidade pelos serviços prestados sendo o único responsável perante a SCML pelo correto, integral e pontual cumprimento das obrigações respetivas.

23.3. O adjudicatário responde, nomeadamente, por quaisquer erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se o adjudicatário provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos por escrito pela SCML.

23.4. Sempre que os erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato resultem de dados fornecidos por escrito pela SCML, o apuramento das responsabilidades far-se-á de acordo com o previsto no artigo 378.º do CCP.

23.5. Em qualquer altura e logo que solicitado pela SCML, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as desconformidades ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixado, sob pena de esta mandar executá-los por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.

23.6. As ações de supervisão da SCML em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere à sua execução do contrato.

24. RESOLUÇÃO

24.1. Sem prejuízo do referido nos **números** seguintes, bem como do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 325.º e ainda do disposto nos artigos 333.º e 448.º, todos do CCP, a SCML poderá resolver o contrato em caso de incumprimento pelo adjudicatário, após este

último ter sido notificado desse incumprimento e, se decorrido o prazo que lhe for fixado na notificação, não tiver sanado a situação.

24.2. A SCML poderá resolver de forma imediata o contrato em caso de incumprimento por parte do adjudicatário, designadamente, nos casos seguintes.

24.2.1. Se o adjudicatário, sem prévia autorização escrita da SCML, transmitir a terceiros quaisquer direitos ou obrigações emergentes do presente fornecimento de bens.

24.2.2. Se se verificar o previsto em **21.24;**

24.2.3. Se ocorrer a prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução do fornecimento de bens;

24.2.4. Se se verificar a obstrução à atuação da SCML, a quem compete a verificação da execução do fornecimento dos bens;

24.2.5. Quando o cumprimento se torne impossível;

24.2.6. Quando a SCML, em virtude do incumprimento, tenha perdido o interesse na prestação**.**

24.3. O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela SCML, não preclude o direito da mesma de vir a ser ressarcida pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do adjudicatário e da resolução.

24.4. Se a resolução for imputável ao adjudicatário, um dos elementos a ter em conta na avaliação quantitativa da responsabilidade é a diferença entre o valor dos serviços afetados pela resolução e aquele porque vierem a ser de novo adjudicados.

24.5. Em caso de resolução do contrato e logo que esteja fixada a responsabilidade do adjudicatário será o montante respetivo deduzido nos depósitos, nas quantias em dívida, ou por acionamento das garantias, pagando-se-lhe o saldo se existir. Havendo lugar a um saldo a favor da SCML, o mesmo deverá ser pago pelo adjudicatário, no prazo de **30 (trinta) dias seguidos** após a sua notificação.

24.6. A SCML, independentemente da conduta do adjudicatário, reserva-se o direito de resolver, por razões de interesse público, nos termos do artigo 334.º do CCP, total ou parcialmente, o contrato com o adjudicatário, por carta registada com aviso de receção, enviada, sempre que possível, com a antecedência mínima de **60 (sessenta) dias seguidos.**

24.7. A SCML poderá ainda resolver o contrato, nos termos e com os fundamentos previstos no artigo 335.º do CCP.

25. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML

25.1. No âmbito da Política de Compras Sustentáveis da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, o adjudicatário fica obrigado a cumprir e fazer cumprir as normas do CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA em vigor, no exercício das relações

comerciais estabelecidas com a mesma, constante do **ANEXO F** ao presente caderno de encargos e disponível para consulta em http://www.scml.pt.

25.2. O adjudicatário deverá subscrever, com a outorga do contrato, a DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA, através da qual procede à respetiva aceitação expressa, conforme modelo constante também do **ANEXO G** ao presente caderno de encargos.

26. ATOS DE TERCEIROS

Sempre que o adjudicatário sofra impedimentos na prestação de serviços para que fora contratado, em virtude de qualquer ato imputável a terceiros, deverá no prazo de **24 (vinte e quatro) horas** a contar da data da ocorrência, informar a SCML de modo a esta ficar habilitada a tomar as providências que estejam ao seu alcance, sem prejuízo do estabelecido quanto a responsabilidade.

27. PUBLICIDADE

O adjudicatário não poderá fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade ou divulgação, diretamente relacionada com o objeto do presente procedimento, sem a prévia autorização, por escrito, da SCML.

28. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

28.1. São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, na prestação dos serviços objeto do presente procedimento, de patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos, incluindo as de obter junto dos respetivos proprietários as necessárias autorizações e as obrigações de pagamentos dos correspondentes encargos.

28.2. Caso a SCML venha a ser demandada em consequência do incumprimento pelo adjudicatário do disposto no **número** anterior da presente **cláusula,** o adjudicatário indemnizará a SCML por todas as despesas que, em consequência, esta incorra seja a que título for, conforme disposto no artigo 447.º do CCP.

29. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

29.1. Sempre que a execução do contrato implicar a necessidade de tratamento de dados pessoais recolhidos pela SCML, o adjudicatário obriga-se a apresentar garantias de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma que o tratamento satisfaça os requisitos legais aplicáveis e assegure a defesa dos direitos dos titulares dos dados.

29.2. Por "tratamento de dados pessoais" ou "tratamento", entende-se: qualquer operação ou um conjunto de operações efetuadas sobre dados pessoais ou sobre conjuntos de dados pessoais, por meios automatizados ou não automatizados, tais como a recolha, o registo, a organização, a estruturação, a conservação, a adaptação ou alteração, a recuperação, a consulta, a utilização, a divulgação por transmissão, difusão ou qualquer outra forma de disponibilização, a comparação ou interconexão, a limitação, o apagamento ou a destruição.

29.3. Para efeitos do tratamento de dados pessoais sob a responsabilidade da SCML, o adjudicatário obriga-se a:

29.3.1. Proceder ao tratamento dos dados pessoais adequados, pertinentes e limitados ao que for necessário relativamente à execução do objeto do presente procedimento e somente durante o período de vigência do mesmo;

29.3.2. Tratar os dados pessoais de uma forma que garanta a sua segurança, incluindo a proteção contra o seu tratamento não autorizado ou ilícito e contra a sua perda, destruição ou danificação acidental;

29.3.3. Informar, de imediato, a SCML assim que tiver conhecimento da ocorrência de qualquer incidente de segurança no tratamento;

29.3.4. Tratar os dados pessoais apenas mediante instruções expressas e documentadas da SCML, a menos que seja legalmente obrigado a fazê-lo, informando nesse caso a SCML desse requisito jurídico antes do tratamento;

29.3.5. Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram previamente um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

29.3.6. Adotar todas as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado aos riscos apresentados pelo tratamento em causa, incluindo, consoante o que for adequado: a pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais; a capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento; a capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada no caso de um incidente físico ou técnico; um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;

29.3.7. Não contratar outro subcontratante sem que a SCML tenha dado, previamente e por escrito, autorização para esse efeito;

29.3.8. Prestar assistência à SCML, através de medidas técnicas e organizativas adequadas, de modo a permitir que esta cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;

29.3.9. Prestar assistência à SCML, de acordo com a natureza do tratamento e a informação ao dispor do adjudicatário, no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações relativas, à aplicação de medidas de segurança adequadas ao tratamento dos dados pessoais, à notificação atempada e fundamentada de qualquer violação de dados pessoais, e à avaliação prévia de impacto das operações de tratamento previstas sobre a proteção de dados pessoais;

29.3.10. Apagar ou devolver todos os dados pessoais à SCML, consoante opção expressa da SCML, depois de concluída a prestação dos serviços com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja legalmente exigida;

29.3.11. Disponibilizar à SCML todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações previstas na presente cláusula, bem como facilitar e contribuir para as auditorias, inclusive as inspeções, conduzidas pela SCML ou por outro auditor por esta mandatado.

29.4. O adjudicatário obriga-se, ainda, a cooperar plenamente com a SCML e a satisfazer as respetivas solicitações, relativamente ao tratamento de dados pessoais, e, em especial, quando:

29.4.1. Um titular de dados pessoais exerça os seus direitos ou cumpra as suas obrigações nos termos da legislação aplicável, relativamente aos dados pessoais tratados pelo adjudicatário no âmbito do presente procedimento;

29.4.2. A SCML tenha de realizar diligências destinadas ao cumprimento de qualquer avaliação, inquérito, notificação ou investigação, relativa ao tratamento de dados pessoais no âmbito do presente procedimento.

29.5. A qualquer subcontratante que venha a ser contratado pelo adjudicatário, após autorização escrita dada pela SCML para o efeito, impõem-se as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados que as estabelecidas no presente procedimento para o adjudicatário, mantendo-se este, em todo o caso, plenamente responsável perante a SCML pelo cumprimento das obrigações assumidas pelo subcontratante.

30. CONFIDENCIALIDADE

30.1. O adjudicatário (incluindo seus trabalhadores ou quaisquer subcontratados) obriga-se a não divulgar quaisquer dados, factos ou documentos do presente procedimento ou do contrato, mesmo após o seu termo, salvo por motivo legal ou requerimento judicial.

30.2. Esta obrigação de confidencialidade não abrange a informação que, previamente ao fornecimento da informação, já tenha sido legitimamente divulgada por ou a terceiros.

30.3. Além da informação referida no número anterior, não se considera como sujeita à obrigação de confidencialidade a informação que;

30.3.1. Se encontre disponível para o público em geral;

30.3.2. Ambas as partes acordem, por escrito, na possibilidade da sua divulgação;

30.3.3. Seja transmitida a qualquer das partes por terceiro;

30.3.4. Já fosse do conhecimento de qualquer das partes à data da celebração do contrato;

30.3.5. Seja divulgada no cumprimento de uma ordem judicial ou de uma entidade reguladora com a necessária autoridade.

30.4. A obrigação de confidencialidade mantém-se em vigor até ao termo do prazo de **10 (dez) 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 às pessoas coletivas.

31. POLÍTICA DE SEGURANÇA

31.1. O adjudicatário obriga-se a cumprir a política de segurança global do SCML, em vigor em cada momento.

31.2. Caso introduza alterações à sua política de segurança global, que possam de algum modo afetar a relação contratual com o adjudicatário, a SCML, obriga-se a comunicar-lhe por escrito tais alterações.

31.3. Compete ao adjudicatário manter as condições de segurança asseguradas pela SCML.

31.4. Para o efeito cabe ao adjudicatário proceder ao encerramento de portas e janelas, desativar e ativar os sistemas de alarme, apagar as luzes, etc.

31.5. No caso de incumprimento, a SCML reserva-se o direito de regresso relativo às faturas que lhe sejam apresentadas pelo adjudicatário de controlo de alarmes, mediante a apresentação de documentos comprovativos.

32. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR

32.1. Em caso fortuito ou de força maior, o contraente atingido notificará imediatamente por escrito a outra parte, fornecendo-lhe todas as informações relevantes no prazo de **10 (dez) dias seguidos,** através de carta registada com aviso de receção ou *fax*, para que em colaboração as partes procedam ao seu apuramento e à determinação dos seus efeitos. Se a parte afetada assim não proceder não poderá mais invocar os seus direitos, salvo se o caso fortuito ou de força maior a houver impedido também de solicitar oportunamente o apuramento do facto.

32.2. Em caso fortuito ou de força maior que impeça a prestação de serviços por parte do adjudicatário, a SCML poderá recorrer a terceiros para a prestação do serviço, pelo tempo correspondente ao impedimento.

33. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

33.1. 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, devendo para os devidos efeitos ser considerada a morada da SCML indicada na **cláusula 2.** do presente caderno de encargos.

33.2. Qualquer alteração das informações de contato constantes no caderno de encargos deve ser comunicada, por escrito, à outra parte.

34. GESTOR DO CONTRATO

34.1. A SCML designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a sua execução.

34.2. Ao gestor do contrato compete, em caso de deteção de desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, comunicá-los de imediato ao órgão competente, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas.

34.3. O adjudicatário deverá comunicar à SCML, até à data da apresentação dos documentos de habilitação, o nome do seu representante, que servirá de interlocutor para todas as fases de execução do contrato.

35. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

35.1. Para dirimir quaisquer questões ou litígios emergentes da interpretação, aplicação, cumprimento ou incumprimento do disposto nos documentos relativos à presente prestação de serviços será exclusivamente competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa com expressa renúncia a qualquer outro, sendo a legislação portuguesa a aplicável.

35.2. Em tudo o omisso no presente caderno de encargos observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação e demais legislação aplicável.

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

36. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

36.1. Os fornecimentos devem ser executados em conformidade com o que se dispõe no presente caderno de encargos, respetivas **POSIÇÕES** e **ANEXOS** de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições, e o rigoroso cumprimento dos horários estabelecidos e restantes requisitos.

36.2. As quantidades a considerar são as constam dos **ANEXOS H** e **H1**:

36.2.1. No **ANEXO H**, encontram-se os consumos médios diários, de acordo com cada equipamento/valência e correspondem meramente a um **valor indicativo.**

36.2.2. O número de refeições previstas no **ANEXO H1** constitui simples elemento indicativo, tratando-se de **quantidades estimadas,** que podem variar em qualquer momento e destina-se apenas a permitir o dimensionamento dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.

36.2.3. O adjudicatário assume os riscos de as quantidades que serão efetivamente prestadas poderem variar face às quantidades estimadas, em qualquer momento da execução do contrato. Constitui um risco próprio do contrato a celebrar a variação face às quantidades estimadas, de até menos ou até mais de **30%** (**trinta por cento**), pelo que todos os concorrentes devem fazer refletir na sua proposta este risco contratual.

36.2.4. A SCML, durante a vigência do contrato, reserva-se no direito de cessar o fornecimento, por força do encerramento temporário ou definitivo de um Equipamento Social ou Serviço, sem lugar a indemnização. A SCML reserva-se, igualmente, no direito de solicitar o fornecimento dos serviços objeto do presente caderno de encargos, em novos Equipamentos Sociais que possam abrir durante essa vigência.

36.3. No caso de ser necessária qualquer alteração ao sistema de fornecimento de refeições (refrigerada ou confeção local ou transporte a quente), tal será comunicado ao adjudicatário pela SCML com prazo mínimo de **4 (quatro) dias úteis.**

36.4. Nos diversos Equipamentos Sociais, podem ser fornecidas refeições completas ou parciais, a funcionários mediante o pagamento direto ao adjudicatário, ao preço da Portaria dos Refeitórios dos Serviços e Organismos da Administração Publica, ou ao preço constante na tabela em vigor nos refeitórios e Cafetarias. Exceção a estas situações são

aquelas devidamente autorizadas pela SCML, contra a apresentação de senha ou por indicação em listagem nominal informativa.

36.5. É obrigatória a entrega pelo adjudicatário de recibo/fatura comprovativo de pagamento de refeição pelos Funcionários da SCML.

36.6. Podem ainda ser fornecidas refeições a estagiários e voluntários, em qualquer Equipamento Social, mediante indicação em listagem nominal informativa.

36.7. Podem igualmente ser fornecidas refeições de almoço e jantar aos elementos das equipas das Casas de Acolhimento da Direção de Infância, Juventude e Família (Girassóis, Rainha Santa, Menino Jesus, Nossa Senhora de Fátima, Rainha D. Maria I, São Francisco de Assis, Santa Joana, Casa do Relvado, Alameda) mediante aprovação prévia da SCML e comunicada pelo **NGCAS**, sendo o respetivo valor cobrado ao preço unitário das refeições previstas para esse Equipamento Social.

36.8. Durante os meses de verão, alguns Equipamentos encerram cerca de **1 (um) mês** para férias, período em que não há fornecimento de refeições. No final do mês de junho, far-se-á a comunicação do período em que cada Equipamento Social encerra para férias ou para colónias de férias. Pode, no entanto, existir necessidade de manter, abertos alguns Equipamentos de Infância, durante o mês de Agosto, sendo necessário o fornecimento de refeições por parte do adjudicatário, situação que será comunicada previamente.

36.9. A **Creche Familiar** constitui uma valência afeta a alguns dos Centros de Acolhimento Infantil (CAIs), na qual as crianças se apresentam deslocadas em domicílios de amas, ou seja em local exterior ao Equipamento Social, para as quais as refeições são distribuídas em diferido a quente pelo adjudicatário.

36.10. O **Apoio à Comunidade** constitui uma valência afeta a alguns Equipamentos Sociais, a qual se apresenta devidamente assinalada nas respetivas posições, em que os utentes transportam as suas refeições em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, do Equipamento Social para consumo nos seus domicílios.

36.11. Os guardanapos de papel, e sem logótipo, a serem distribuídos em todos os Refeitórios, Cafetarias e em todos os Equipamentos Sociais (com e sem confeção local incluindo a valência de creche familiar), ficam a cargo do adjudicatário, em cumprimento com os requisitos estabelecidos no **ANEXO E** - **Requisitos do Material Descartável.**

36.12. As toalhas de papel de mesa e/ou de tabuleiro e as saquetas de talheres, a colocar em todos os Equipamentos Sociais (com e sem confeção local), Refeitórios e Cafetarias, são da responsabilidade do adjudicatário e não devem ter qualquer logótipo.

36.13. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de produtos para higienização de louça, pavimentos, superfícies e mãos dos manipuladores, material para acondicionamento/embalagem de géneros alimentícios, sacos para amostras testemunha, toucas, máscaras e luvas descartáveis, papel (rolo, toalhetes), bem como

sacos para deposição seletiva de resíduos, com cores diferenciadas consoante a sua tipologia («azul» para papel/cartão, «amarelo» para plástico/metal, «verde» para vidro e «preto» para resíduos indiferenciados e para resíduos orgânicos), entre outros. Independentemente do número de recipientes existentes para a colocação de resíduos, os sacos de cores diferenciadas devem estar sempre disponíveis nos Equipamentos Sociais, Refeitórios e Cafetarias. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

36.14. Para os Equipamentos Sociais, com fornecimento total ou parcial, de refeições refrigeradas em diferido, deve o adjudicatário disponibilizar e proceder à instalação, a expensas próprias, de equipamento de refrigeração e de forno convetor, para a conservação e regeneração respetivamente, das referidas refeições.

37. REFEITÓRIOS E CAFETARIAS

37.1. As refeições a distribuir nos refeitórios destinam-se aos funcionários da SCML, reformados, voluntários e estagiários, e outras Individualidades devidamente autorizadas pela SCML.

37.2. As refeições são fornecidas mediante pagamento direto pelos Interessados ao adjudicatário, não existindo marcação prévia.

37.3. Os preços unitários a praticar devem ser aprovados pela SCML e não podem ser alterados no decorrer da prestação de serviços.

37.4. Os reformados, voluntários e estagiários que podem utilizar os refeitórios, serão indicados em listagem nominal informativa. Nestes casos, as respetivas refeições devem ser faturadas à SCML, ao preço da Portaria dos Refeitórios dos Serviços e Organismos da Administração Pública (atualmente, Portaria n.º 421/2012, de 4 de Setembro, publicada no DR - Série II) mediante a entrega das listagens nominais assinadas juntamente com a fatura a que respeitam. Atualmente os reformados pagam diretamente ao adjudicatário a quantia fixa de **€ 1,80 (um euro e oitenta cêntimos),** sendo faturado à SCML o valor remanescente, por referência ao preço fixado na Portaria acima referida durante a vigência do contrato, este procedimento poderá ser alterado.

37.5. O preço de uma refeição completa (sopa, prato, um pão de mistura, uma sobremesa) corresponderá ao valor constante na Portaria que fixa o preço de venda das refeições fornecidas nos Refeitórios dos Serviços e Organismos da Administração Pública, bem como em todos os Equipamentos Sociais. Não deve ser exigido nenhum pagamento extra pela salada; caso o Interessado opte pela aquisição apenas de prato ou miniprato, este terá direito ao consumo de legumes cozidos ou salada, sem que haja lugar a pagamento extra pelo mesmo.

37.6. O preço parcial da fruta deverá ser inferior ao preço parcial das sobremesas açucaradas.

37.7. Poderá ser fornecido, a pedido do Interessado, refeição de miniprato cuja capitação corresponda a 75% (setenta e cinco por cento) do prato normal e cujo preço deverá ser inferior ao da refeição completa.

37.8. O adjudicatário fica responsável pela decoração dos Refeitórios de pessoal e Cafetarias durante o período Natalício.

37.9. O adjudicatário deve afixar o horário de abertura e encerramento proposto para os Refeitórios (com exceção da CASA) e Cafetarias, bem como a tabela de preços a praticar.

37.10. Pela exploração dos Refeitórios e Cafetarias será efetuado o pagamento mensal das seguintes rendas à SCML:

a) Refeitório de S. Roque (Cozinha Central): **€ 1.500,00 (mil e quinhentos euros)**;

b) Cafetaria do Centro Dr. José Domingos Barreiro: **€ 100,00 (cem euros)**;

c) Cafetaria da PRODAC: **€ 100,00 (cem euros)**;

d) Cafetaria do CRPCC Gulbenkian: **€ 100,00 (cem euros).**

37.11. As condições de exploração dos refeitórios de pessoal são:

37.11.1. REFEITÓRIO DE S. ROQUE:

Horário: das 12h00 às 14h30m, dias úteis, de 2.ª a 6.ª feira.

Deverá ser garantido o fornecimento até às 13h45m de 2 (dois) pratos da ementa.

37.11.2. REFEITÓRIO DA PRODAC:

Horário: das 12h00 às 14h30m, diariamente, de 2ª feira a 6ª feira.

Deverá ser garantido o fornecimento até às 13h30m de 2 (dois) pratos da ementa.

37.11.3. REFEITÓRIO DA ALDEIA DE SANTA ISABEL:

Horário: das 12h00 às 14h30m e 19h00 às 20h00 diariamente, de 2ª feira a 6ª feira.

Deverá ser garantido o fornecimento de 2 (dois) pratos da ementa até às 13h30m; é também obrigatória a existência do prato destinado à Formação Profissional até às 14h00. Poderá haver necessidade de abertura do refeitório aos dias de fim-de-semana, para uso dos Utentes dos Lares.

37.11.4. REFEITÓRIO DO DEPARTAMENTO DE JOGOS (PRIOR VELHO)

O horário de fornecimento das refeições e tipo de ementa serão facultados ao adjudicatário no início da prestação de serviços.

Funcionamento: de 2ª feira a 6ª feira, horário: das 12h00 às 14h30m.

Deve ser previsto o fornecimento de refeições de 2ª a 6º feira, em embalagens de refeição unitárias e descartável, cujas características devem respeitar o previsto no **ANEXO E- Requisitos do Material Descartável.**

A ementa a vigorar deve ser a prevista para o refeitório da Prodac, sendo as refeições solicitadas de véspera, ou até às 10h00 do próprio dia do seu fornecimento, devendo o horário de entrega ser das 12h00 às 14h30m, de acordo com o solicitado pela SCML.

37.12. As condições de exploração das Cafetarias são as seguintes:

37.12.1. CAFETARIA DO CENTRO DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO

Horário: funciona, diariamente, de 2ª feira a 6ª feira, das 08h00 às 18h00; Deverá ser garantido o fornecimento de 2 (dois) pratos da ementa até às 13h30m, devendo posteriormente, pelo menos o prato de dieta ligeira, estar disponível até às 14h30m. É obrigatório o fornecimento de serviço de cafetaria (café, chá, sumos, leite, sandes, salgados e bolos, etc.) de refeições completas (sopa, carne, peixe e dieta) e de refeições ligeiras (sopa, minipratos, saladas, etc.).

37.12.2. CAFETARIA DA PRODAC:

Horário: das 08h00 às 17h30m, diariamente, de 2ª feira a 6ª feira;

É obrigatório o fornecimento de serviço de cafetaria (café, chá, sumos, leite, sandes, salgados e bolos, etc.).

37.12.3. CAFETARIA DO CRPC CALOUSTE GULBENKIAN:

Horário: das 08h30m -15h00 de 2ª a 6ª feira, (Almoços das 12h00 – 14h00).

38. EMENTAS

38.1. As ementas de almoço e jantar a vigorar são as que constam dos **ANEXOS I** - **Ementas dos Equipamentos Sociais** e **ANEXO J** - **Ementas dos refeitórios**, encontrando-se os requisitos a cumprir pelo adjudicatário definidos no **ANEXO C – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar (NHSASA)**. As ementas referidas nos **ANEXOS I** e **J** apresentam, em algumas semanas, para algumas dietas, duas alternativas de refeição, as quais serão selecionadas por cada Equipamento Social e Refeitórios. A SCML procederá às alterações consideradas necessárias nas ementas, conforme definido no **ANEXO C** - **NHSASA** e de acordo com as especificidades de cada Equipamento Social e Refeitório. A SCML procederá à elaboração de ementas de refeições intermédias (pequeno-almoço, reforços, lanche, complemento e ceia), por cada Equipamento Social, conforme definido no **ANEXO C - NHSASA** e na **cláusula 43.** - Composição das refeições, não havendo lugar à uniformização das mesmas. A entrada em vigor de quaisquer ementas, bem como de revisões às mesmas, deve ser implementada pelo adjudicatário num período máximo de **10 (dez) dias** após notificação pela SCML. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

38.2. As ementas a vigorar no **ESPAÇO DE SÃO JULIÃO DA ERICEIRA** são as que constam do **ANEXO J** - **Ementas de Refeitório**, aplicando-se os requisitos estipulados no **ANEXO C** - **NHSASA**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

38.3. Em situações excecionais poderá ser solicitado ao adjudicatário a elaboração de ementas, obrigando-se o mesmo ao cumprimento integral do presente caderno de encargos, bem como ao cumprimento das seguintes condições definidas na tabela abaixo. As ementas deverão ser obrigatoriamente validadas pela EQA, previamente à sua implementação.

Plano de ementas de pelo menos **8 (oito) semanas (almoço e jantar)** com as respetivas fichas técnicas e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção. Devem estar contempladas todas as tipologias de dietas consideradas necessárias, em conformidade com a **cláusula 43.** - Composição das Refeições.
Não repetição de um prato com a mesma composição e confeção no prazo mínimo de 4 (quatro) semanas para a Dieta Geral e 3 (três) semanas para a Dieta Ligeira e Dieta Vegana. Entende-se por "mesma composição e confeção" a repetição do mesmo tipo de pescado, carne ou ovos, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas e hortícolas, em simultâneo, e com o mesmo tipo de confeção.
Não repetição de sopa com a mesma composição no prazo mínimo de 2 (duas) semanas. As sopas, de todas as dietas à exceção da Dieta Ligeira, devem apresentar leguminosas na sua composição, duas a três vezes por semana. As sopas com leguminosas na sua composição, não devem coincidir com pratos com leguminosas, com exceção da Dieta Vegana.
Utilização exclusiva dos géneros alimentícios constantes no **ANEXO L1**.
Especificação dos tipos de pescado, carne, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas e hortícolas cozinhados que entram na composição dos pratos.
As ementas que constam de almoço e jantar devem apresentar alternância entre carne e pescado, entre a refeição de almoço e jantar, sendo que semanalmente um dos pratos de carne deve ser substituído por um prato ovolactovegetariano (com fonte principal proteica proveniente de ovos, derivados do leite e/ou leguminosas secas ou frescas)
Devem ser utilizados todos os géneros de carne e peixe constantes no **ANEXO L1** do presente caderno de encargos, garantindo assim a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos). Para os acompanhamentos deve ser assegurada a maior variedade possível.

Devem ser constituídas por **7 (sete)** refeições semanais de pescado. Não se permite a repetição do mesmo tipo de pescado na mesma semana, para a Dieta Geral, Dieta Ligeira e Dieta Mole.
Quinzenalmente **1 (uma)** refeição com bacalhau seco.
Mínimo semanal de **1 (uma)** refeição com peixe gordo (atum, cavala ou sardinha frescos ou em conserva, salmão).
Mínimo semanal de **3 (três)** refeições com carne branca (frango, peru, coelho).
Máximo semanal de **2 (duas)** refeições com carne vermelha (bovino, suíno, caprino, ovino) ou pato.
Máximo semanal de **1 (uma)** refeição com processados de carne ou pescado (croquetes, rissóis, rolo de carne, salsichas, entre outros).
Mínimo semanal de **4 (quatro)** refeições com carne e **4 (quatro)** refeições com pescado à peça (costeleta, bife, posta, lombo, entre outros).
Máximo semanal de **1 (uma)** refeição contendo fritos.
Fornecimento semanal máximo de **1 (uma)** sobremesa doce/ fruta cozida ou assada sem adição de açúcar
- Crianças entre os 0 e os 6 anos, não deve ser previsto na ementa o fornecimento de sardinhas, carapaus e moluscos; relativamente à carne não existem restrições, com exceção das recomendações nutricionais de acordo com a faixa etária atrás referida. - Idosos deve ser previsto na ementa o fornecimento de cefalópodes com a frequência máxima de **1 (uma)** vez em **6 (seis)** semanas e ementas, de 2ª a 6ª ou de 2ª a domingo.

38.4. O adjudicatário deve assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela SCML. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39. EMENTAS NOS REFEITÓRIOS DE PESSOAL

39.1. A oferta diária dos refeitórios de pessoal deve constar, no mínimo e obrigatoriamente, sopa, um prato de pescado, um prato de carne, um prato de dieta ligeira, um prato vegano, pão, doce, fruta e bebidas. As ementas dos refeitórios são as previstas no **ANEXO J - Ementas de Refeitório**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.2 O pão deve ser de mistura, conforme **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**, e ser fornecido embalado individualmente. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.3. O adjudicatário deve oferecer até ao horário de encerramento do refeitório, como alternativa, os seguintes pratos de confeção rápida - omelete, bife de frango ou peru grelhado, peixe cozido - com os respetivos acompanhamentos. É também obrigatória a disponibilização da sopa da ementa até o horário de encerramento dos refeitórios. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.4. É obrigatório a existência, no mínimo, de **3 (três)** variedades de sobremesa doce e de **5 (cinco)** variedades de fruta fresca, diariamente, durante o período de funcionamento do refeitório. Nos refeitórios da ASI (Pessoal) e da Prodac (Pessoal) devem existir obrigatoriamente **2 (duas)** variedades de sobremesa doce e **4 (quatro)** variedades de fruta. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.5 A fruta fresca deve ser posicionada nas vitrinas antes das sobremesas açucaradas. A proporção de fruta e de sobremesas disponibilizadas nas vitrinas deve corresponder a 2/3 de fruta e 1/3 de sobremesas açucaradas.

39.6 Deve existir a oferta mínima de **4 (quatro)** variedades de hortícolas frescos para salada, com os respetivos temperos. Nos casos em que exista mesa de self-service de saladas, a variedade de hortícolas não deve ser inferior a **6 (seis),** podendo um destes ser substituído por uma variedade de leguminosa. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.7. Não obstante o **número** anterior, deverá estar sempre prevista a disponibilização diária de hortícolas confecionados a quem o desejar.

39.8. O adjudicatário pode apresentar, no refeitório, pratos cuja composição integre géneros não constantes do caderno de encargos (previamente validados pela EQA), bem como sopas, saladas e sobremesas cujos preços podem, eventualmente, exceder os praticados nas restantes situações.

39.9. O adjudicatário assegura a venda de águas, sumos e cervejas sem álcool.

39.10. No refeitório, o adjudicatário deve expor em lugar bem visível:

39.10.1. As ementas do próprio dia e da semana, incluindo os pratos de confeção rápida e informação relativa aos alergénios conforme referido no **ANEXO C – NHSASA**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

39.10.2. As tabelas de preços dos pratos especiais, dos extras e das bebidas, só poderão ser afixadas após aprovação dos mesmos pelo NGCAS.

40. OUTROS ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

40.1. No decorrer do período contratual o adjudicatário obriga-se ao cumprimento integral dos requisitos estipulados em todos os **ANEXOS** do presente caderno de encargos, estando

o seu incumprimento sujeito à aplicação de penalidades, conforme previstas na **cláusula 21.**

40.2. Durante o período contratual, os tipos de dieta e a quantidade de refeições serão solicitadas, até **24 (vinte e quatro) horas** antes do seu fornecimento, pelos Diretores de cada Equipamento Social, tendo como referência as quantidades referidas no **Anexo H**.

40.3. As refeições solicitadas no próprio dia poderão estar sujeitas a ementa alternativa.

40.4. Durante o período contratual as alterações aos tipos de dieta e as alterações às quantidades para os Equipamentos Socais com fornecimento de refeições em diferido refrigeradas, serão solicitadas, pelos respetivos responsáveis, até **48 (quarenta e oito) horas úteis** prévias ao seu fornecimento.

40.5. Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

40.6. O adjudicatário é obrigado a assegurar a existência de um livro de reclamações/sugestões, em todos os refeitórios e cafetarias dos Equipamentos Sociais da SCML, devendo o mesmo possuir previamente as páginas numeradas e rubricadas pela SCML.

41. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

41.1. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e nos pratos já confecionados, devendo para tal, sempre que solicitado, serem facultadas amostras de refeições completas ou parciais para avaliação organolética, sem que haja direito a cobrança das mesmas.

41.2. As operações de verificação sanitária incidem também sobre as instalações, equipamentos, veículos automóveis de transporte de refeições confecionadas, assim como o seu acondicionamento, existência e correto preenchimento dos registos HACCP, entre outros.

41.3. O não cumprimento do estipulado nos **números 41.1.** e **41.2.** da presente **cláusula** encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21.**

41.4. Os géneros a incorporar bem como as refeições confecionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, em tempo útil, pode a SCML efetuá-la a expensas do adjudicatário, sem prejuízo de comunicação, se for caso disso, a organismo oficial. O não cumprimento do acima estipulado, encontra-se sujeito à aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21.**

41.5. A não verificação dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade que o adjudicatário indicou na sua proposta para serem utilizados na prestação de serviços, bem como a não verificação dos procedimentos de resposta a anomalias e mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos também considerados, válidos para qualquer das posições, determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**

42. CONFERÊNCIA DE EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

42.1. O adjudicatário deve entregar diariamente ao responsável do Equipamento Social:

42.1.1. Guia (original e duplicado), onde conste a designação do Equipamento Social, data do fornecimento, número de refeições (fornecidas por tipo, natureza e capitação de refeição).

42.1.2. Para as refeições em diferido deverá ser mencionado ainda, o horário da expedição e receção das refeições.

42.1.3. Na mesma guia as refeições do pessoal (isento), voluntários e estagiários, devem ser devidamente identificadas e obrigatoriamente acompanhadas da respetiva lista nominal informativa.

42.2. Qualquer rasura nas guias, referente ao número de refeições fornecidas, deverá ser confirmada com a indicação por extenso do número real e rubricada.

42.3. Os originais/duplicados das guias deverão permanecer no Equipamento Social, devendo o original/duplicado ser assinado e devolvido o respetivo duplicado ao adjudicatário.

42.4. Fica o adjudicatário obrigado a informar o **NGCAS**, até ao **8º** (**oitavo**) **dia** do mês seguinte, o número de almoços fornecidos nos refeitórios.

43. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

43.1. Todos os componentes a incluir nas refeições devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção/preparação e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder à sua distribuição, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições, assim como as suas características organoléticas. Devem ainda satisfazer os requisitos do **ANEXO C**.

43.2. Os componentes das refeições devem respeitar as capitações estipuladas nos **ANEXOS L, L1, N** - **Capitações de festividades** e **ANEXO O** - **Capitações de passeios,** bem como os requisitos descritos nesses **ANEXOS** e no **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

43.3. A capitação máxima de sal a incorporar nas refeições encontra-se prevista no **ANEXO L1**.

43.4. No início da vigência do contrato e no decurso do mesmo serão disponibilizados ao adjudicatário os planos de refeições de pequeno-almoço, lanche, reforço de pequeno-almoço e de lanche, complementos alimentares e ceia por Equipamento Social, em conformidade com as características descritas para cada uma dessas refeições. Estes planos serão elaborados de acordo com as especificidades de cada Equipamento Social, não havendo lugar à uniformização dos mesmos, exceto se a SCML assim o determinar.

43.5. As ementas de almoço e jantar, para cada valência, são as constantes do **ANEXO I - Ementas dos Equipamentos Sociais**, podendo sofrer alterações, a comunicar ao adjudicatário, consoante as especificidades de cada Equipamento Social e/ou suplementos necessários. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.6. Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao adjudicatário a elaboração de ementas, as quais devem cumprir os requisitos estabelecidos no presente caderno de encargos e ser validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar previamente à sua implementação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

43.7. As dietas moles e pastosas podem derivar da dieta geral ou ligeira, conforme as necessidades dos Utentes.

43.8. Quando houver Utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, por motivos de saúde ou religiosos, o adjudicatário obriga-se ao fornecimento de refeições personalizadas e de alimentos dietéticos ou sucedâneos, sendo da sua responsabilidade suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos. Esses alimentos devem ser disponibilizados a partir do fornecimento seguinte à sua solicitação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.9. Sempre que solicitado pelos Equipamentos Sociais com valência residencial, o adjudicatário obriga-se a fornecer, a expensas próprias, suplementos nutricionais orais, hipercalóricos, hiperproteicos e/ou hiperglucídicos, líquidos, sólidos ou em pó, compostos ou modulares, em substituição ou em complemento de uma ou mais refeições diárias. Estes suplementos devem ser adaptados ao estado de saúde e especificidades dos Utentes. Os suplementos em pó podem ter de ser incorporados em alguns componentes das refeições, como na sopa, sobremesa ou bebidas. Estes produtos devem ser fornecidos até ao máximo de **3 (três) dias** após a sua solicitação escrita pela SCML O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.10. Sempre que solicitado pelo Equipamento Social, devem ser fornecidas às refeições ou fora destas, tisanas de ervas ou águas aromatizadas de forma natural com hortelã ou outras ervas aromáticas, limão, pepino, pau de canela, fruta, entre outros. O

incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.11. Para cada Utente residencial (crianças, jovens, adultos e idosos), bem como Centro de São José, e Centro de Apoio Social dos Anjos devem ser disponibilizados, 1 (uma) vez por semana, 30g (peso edível) de frutos oleaginosos, para além dos contemplados na ceia. No caso dos Utentes do Centro de Apoio Social dos Anjos, estes devem ser fornecidos juntamente com a refeição de almoço. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.12. Para qualquer das valências acima indicadas, não pode haver repetição em 4 (quatro) fornecimentos sucessivos da mesma variedade de frutos oleaginosos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.13. Para os Utentes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição deve ser assegurado o fornecimento de frutos oleaginosos em consistência adequada ao seu consumo e, se necessário, incorporados numa componente das refeições. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.14. Nos Equipamentos Sociais com refeições de segunda a sexta-feira, não é permitida a repetição de um tipo de fruta fresca no mesmo dia (com exceção da fornecida à refeição ligeira de dia de semana). Apenas é permitida a repetição da fruta fresca para o almoço com um intervalo mínimo de **5 (cinco) dias úteis.** O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.15. Nos Equipamentos Sociais com refeições de segunda-feira a domingo, é obrigatório o fornecimento de pelo menos 3 (três) tipos diferentes de fruta fresca num dia. Apenas é permitida a repetição da fruta fresca para o almoço e jantar com um intervalo mínimo de 3 (três) dias. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.16. Apenas é permitido o fornecimento de salada com idêntica composição, com um intervalo mínimo de 1 (uma) semana. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.17. Nos dias em que na ementa de almoço e jantar estiver previsto o fornecimento de sobremesa doce, deve, obrigatoriamente, ser disponibilizada fruta, em detrimento da primeira, a pedido do Equipamento Social. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.18. Para todas as refeições deve ser assegurado o fornecimento de guardanapos e toalhetes de mesa descartáveis, de acordo com as características do **ANEXO E** - **Requisitos do material descartável.** O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

43.19. Os tipos de dieta a fornecer são os solicitados pelos Equipamentos Sociais, em conformidades com as dietas incluídas na Ementa.

43.20. Para além das dietas abaixo mencionadas poderão vir a ser solicitadas outras diferentes, por necessidades específicas. O incumprimento desta cláusula e dos **pontos I.** a **XIX.,** respetivas alíneas, subalíneas e tabelas, abaixo descritos, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

I. PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE

II. REFORÇO DE PEQUENO-ALMOÇO E DE LANCHE

III. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA GERAL

IV. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA LIGEIRA

V. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA MOLE

VI. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA PASTOSA

VII. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA LÍQUIDA-PASTOSA

VIII. DIETA POR SONDA GASTROINTESTINAL

IX. ALMOÇO E JANTAR PARA BEBÉS

X. ALMOÇO E JANTAR DE DIETA VEGANA

XI. ALMOÇO DE APOIO À COMUNIDADE

XII. REFEIÇÃO LIGEIRA DE DIA DE SEMANA

XIII. REFEIÇÃO LIGEIRA DE FIM-DE-SEMANA E FERIADO

XIV. COMPLEMENTO ALIMENTAR

XV. CEIA – JOVENS ADOLESCENTES

XVI. CEIA – FUNCIONÁRIOS

XVII. LANCHE AJANTARADO DE ANIVERSÁRIO

XVIII. FESTIVIDADES

XIX. EMENTAS ESPECIAIS PARA PASSEIOS

I – PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE

a) Estas refeições são compostas pelos géneros descritos na **TABELA - COMPOSIÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE**, seguindo as proporções aproximadas de 60% (sessenta por cento) para os componentes base e 40% (quarenta por cento) para os componentes alternativos. Assim, num plano de pequeno-almoço e lanche para duas semanas (2ª a domingo), constituído por 28 (vinte e oito) refeições, 16 (dezasseis) refeições são compostas por géneros alimentícios incluídos nos componentes base e 12 (doze) por géneros incluídos nos componentes alternativos. Na mesma proporção, num plano de apenas lanche para duas semanas (de 2ª a 6ª feira), constituído por 10 (dez) refeições, 6 (seis) refeições são compostas por géneros alimentícios incluídos nos componentes base e 4 (quatro) por géneros incluídos nos componentes alternativos. Os planos destas refeições poderão incluir a elaboração de pratos com inclusão e mistura dos ingredientes dos grupos da Tabela - Composição do pequeno-almoço e lanche, e que

exijam maior tempo de preparação e/ou confeção como por exemplo papas de aveia com fruta; panquecas; batidos; entre outros.

b) Quando houver utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, os componentes base e os alternativos serão substituídos pelos alimentos dietéticos descritos na **TABELA - COMPOSIÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE** ou outros sucedâneos considerados necessários, sendo da responsabilidade do adjudicatário suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos.

c) O pequeno-almoço e lanche devem ser sempre constituídos por um componente de cada grupo de alimentos descritos na tabela abaixo: laticínios/bebidas; cereais e derivados; acompanhamento do pão e similares (quando aplicável); e fruta.

d) A porção de fruta a fornecer, em alguns casos, poderá ser incorporada no iogurte, no leite ou nas papas não açucaradas, podendo esta ser crua, cozida, fatiada ou em puré.

e) Em alguns Equipamentos Sociais pode haver necessidade de se fornecer mais que 250ml de leite ou equivalente e mais que uma porção de pão ou equivalente e respetivo acompanhamento, não havendo lugar a faturação extra.

f) Devem estar sempre disponíveis em complemento ao pequeno-almoço e lanche os seguintes componentes: chá e tisanas, café e descafeinado, canela em pó, edulcorante à base de Stevia (para utentes com diabetes ou outras necessidades específicas), mel e açúcar, cacau em pó, cevada solúvel/mistura solúvel de cereais, mistura solúvel de cereais com café e manteiga.

g) Uma vez por semana devem ser disponibilizadas nestas refeições, para cada utente residencial (crianças com idade superior a 3 anos, jovens, adultos e idosos), 30g de sementes. As sementes a fornecer devem ir variando entre girassol, linhaça, chia, sésamo. Não pode haver repetição da variedade de sementes no mesmo mês.

h) As refeições de pequeno-almoço ou lanche em que serão disponibilizadas as sementes serão definidas no plano de refeições de pequeno-almoço e lanche por Equipamento Social.

i) Para crianças, jovens, adultos e idosos com dificuldades de mastigação/deglutição, estas refeições devem ter composição semelhante ao pequeno-almoço e lanche geral, sendo que todos os componentes a incorporar devem apresentar uma consistência adequada às especificidades do Utente.

j) O pequeno-almoço e lanche a fornecer aos bebés encontra-se descrito no **ANEXO L2**, podendo o mesmo ser apenas constituído por leite infantil fornecido em biberões.

k) Para os utentes com diabetes e excesso de peso, estas refeições devem ter composição semelhante ao pequeno-almoço e lanche geral, sendo que todos os componentes a incorporar não devem ter adição de açúcar e devem ser fornecidas alternativas magras dos géneros alimentícios, sempre que estas existam, tais como leite UHT magro, iogurte natural magro, iogurte de aroma magro, queijos magros. Para estes Utentes, não deve

ser fornecida a alternativa de sumo 100% ou natural, ainda que seja sem adição de açúcar.

TABELA - COMPOSIÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE

GRUPOS DE ALIMENTOS	COMPONENTES BASE (60%)	COMPONENTES ALTERNATIVOS (40%)	ALIMENTOS DIETÉTICOS POR NECESSIDADES ESPECÍFICAS
LATICÍNIOS/BEBIDAS	LEITE UHT MEIO-GORDO	LEITE UHT ACHOCOLATADO SUMO DE FRUTA 100% OU NATURAL, ACHOCOLATADO EM PÓ	LEITE UHT GORDO OU MAGRO, LEITE UHT SEM LACTOSE MEIO-GORDO OU MAGRO, LEITE FRESCO MEIO-GORDO OU MAGRO COM OU SEM LACTOSE, BEBIDAS VEGETAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM ENRIQUECIMENTO EM VITAMINAS E MINERAIS, BEBIDAS VEGETAIS COM SABORES, LEITES INFANTIS
	IOGURTE NATURAL MEIO-GORDO NÃO AÇUCARADO	IOGURTE DE AROMAS, COM PEDAÇOS, LÍQUIDO, LÍQUIDO MAGRO, COM POLPA, CREMOSO, GREGO, BI-COMPARTIMENTADO COM PEPITAS OU CEREAIS, KÉFIR, OUTROS	IOGURTE MAGRO NATURAL OU DE AROMAS, IOGURTE COM BIFIDOBACTÉRIAS, SOBREMESAS VEGETAIS COMO ALTERNATIVA AO IOGURTE (NATURAIS OU DE AROMAS)
CEREAIS E DERIVADOS	PÃO DE MISTURA EM BOLA, PÃO DE MISTURA FATIADO, PÃO DE CENTEIO FATIADO, PÃO INTEGRAL	TORTITAS SIMPLES DE ARROZ, MILHO OU MULTICEREAIS, TOSTAS INTEGRAIS, FATIA DE BOLO CASEIRO, CROISSANT/PÃO-DE-LEITE, PÃO-DE-DEUS, BOLACHAS MARIA/TORRADA, BOLACHAS DE ÁGUA E SAL/*CRACKERS*, BOLACHAS AVEIA/BAUNILHA/MANTEIGA /RECHEADAS/CHOCOLATE/BOLACHA *WAFER*/ENTRE OUTRAS	PÃO FATIADO SEM CÔDEA, PÃO DE FORMA FATIADO, PÃO SEM GLÚTEN
	FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, FLOCOS DE AVEIA INTEGRAIS FINOS E GROSSOS, FARINHA DE AVEIA HIDROLISADA/INSTANTÂNEA	FARINHA NÃO LÁCTEA COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, FARINHA LÁCTEA COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, FLOCOS DE CEREAIS COM MEL, MUESLI/GRANOLA, CEREAIS DE PEQUENO-ALMOÇO DE CHOCOLATE OU MEL	FARINHA DE ARROZ, FARELO DE CEREAIS, CEREAIS COM FARELO DE TRIGO

	FLOCOS DE CEREAIS TOSTADOS, CEREAIS INTEGRAIS TUFADOS		
ACOMPANHAMENTO DO PÃO E SIMILARES	MANTEIGA, REQUEIJÃO DE VACA, QUEIJO FRESCO MEIO-GORDO DE VACA, QUEIJO FLAMENGO FATIADO, CREME VEGETAL DE AMENDOIM 100%, PASTA DE SÉSAMO 100%	DOCE/MARMELADA, CREME DE CHOCOLATE PARA BARRAR, CREME DE CHOCOLATE E AVELÃ PARA BARRAR, QUEIJO CURADO DE VACA, QUEIJO FUNDIDO, QUEIJO FRESCO PARA BARRAR, FIAMBRE DA PERNA/FIAMBRE DE AVES/CHOURIÇÃO/MORTADELA/PAIO/PRESUNTO/OVO MEXIDO	CREME VEGETAL/CREME VEGETAL *LIGHT*, MANTEIGA SEM SAL, MANTEIGA MAGRA, QUEIJO FRESCO MAGRO, PREPARADOS ALIMENTARES 100% VEGANOS COMO ALTERNATIVA AO QUEIJO
FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA

II - REFORÇO DE PEQUENO-ALMOÇO E DE LANCHE

a) Estas refeições são compostas pelos géneros descritos na Tabela supra referida, devendo conter um componente do grupo dos laticínios/bebidas; um componente do grupo dos cereais, derivados e fruta; e um componente de acompanhamento do pão e similares, quando aplicável.

b) No caso específico das valências de Creche e Jardim de Infância, o reforço de pequeno-almoço é constituído por duas unidades dos géneros alimentícios descritos na Tabela - Composição dos reforços de pequeno-almoço e de lanche, podendo incluir dois géneros pertencentes ao grupo cereais e derivados, fruta.

c) A porção de fruta a fornecer, em alguns casos, poderá ser incorporada no iogurte ou no leite, podendo esta ser crua, cozida, fatiada ou em puré.

d) Quando houver Utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, os componentes base serão substituídos pelos alimentos dietéticos descritos na **TABELA DE COMPOSIÇÃO DOS REFORÇOS DE PEQUENO-ALMOÇO E LANCHE**, sendo da responsabilidade do adjudicatário suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos.

e) Sempre que o reforço seja consumido no Equipamento Social, devem estar disponíveis os seguintes componentes: chá e tisanas, café e descafeinado, canela em pó, edulcorante à base de Stevia (para utentes com diabetes ou outras necessidades específicas), mel e açúcar, cacau em pó, cevada solúvel/mistura solúvel de cereais, mistura solúvel de cereais com café.

f) Todos os géneros alimentícios que não se destinem a ser consumidos no Equipamento Social devem ser fornecidos pré-embalados e em doses individuais (DI´s). Nos casos do pão e da fruta, estes devem ser preparados no Equipamento Social e devidamente acondicionados para transporte.

g) Para crianças, jovens, adultos e idosos com dificuldades de mastigação/deglutição, estas refeições devem ter composição semelhante ao reforço geral, sendo que todos os

componentes a incorporar devem apresentar uma consistência adequada às especificidades do Utente.

h) O reforço de pequeno-almoço e de lanche a fornecer aos bebés encontra-se descrito no **ANEXO L2**, podendo o mesmo ser apenas constituído por leite infantil fornecido em biberões.

i) Para os Utentes com diabetes e excesso de peso, estas refeições devem ter composição semelhante ao reforço geral, sendo que todos os componentes a incorporar não devem ter adição de açúcar e devem ser fornecidas alternativas magras dos géneros alimentícios, sempre que estas existam, tais como leite UHT magro, iogurte natural magro, iogurte de aroma magro, queijo magro. Para estes Utentes, não deve ser fornecida a alternativa de sumo 100% ou natural, ainda que seja sem adição de açúcar.

TABELA DE COMPOSIÇÃO DOS REFORÇOS DE PEQUENO-ALMOÇO E DE LANCHE

GRUPO DE ALIMENTOS	COMPONENTES BASE	ALIMENTOS DIETÉTICOS POR NECESSIDADES ESPECÍFICAS
LATICÍNIOS/BEBIDAS	LEITE UHT MEIO-GORDO, LEITE UHT ACHOCOLATADO, SUMO DE FRUTA 100% OU NATURAL, IOGURTE NATURAL MEIO-GORDO NÃO AÇUCARADO, IOGURTE DE AROMAS LÍQUIDO OU SÓLIDO, DOSE INDIVIDUAL DE QUEIJO FUNDIDO OU FLAMENGO	LEITE UHT GORDO OU MAGRO, LEITE UHT SEM LACTOSE MEIO-GORDO OU MAGRO, LEITE FRESCO MEIO-GORDO OU MAGRO COM OU SEM LACTOSE, BEBIDAS VEGETAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM ENRIQUECIMENTO EM VITAMINAS E MINERAIS, BEBIDAS VEGETAIS COM SABORES, IOGURTE MAGRO NATURAL OU DE AROMAS, IOGURTE COM BIFIDOBACTÉRIAS, SOBREMESAS VEGETAIS COMO ALTERNATIVA AO IOGURTE (NATURAIS OU DE AROMAS), LEITES INFANTIS
CEREAIS E DERIVADOS, FRUTA	PÃO DE MISTURA EM BOLA, PÃO DE MISTURA FATIADO, PÃO DE CENTEIO FATIADO, PÃO INTEGRAL, MINI TORTITAS SIMPLES DE ARROZ, MILHO OU MULTICEREAIS, BOLACHAS MARIA, BOLACHAS DE ÁGUA E SAL/*CRACKERS*, FRUTA DA ÉPOCA, FRUTA DESIDRATADA	PÃO FATIADO SEM CÔDEA, PÃO DE FORMA FATIADO, PÃO SEM GLÚTEN, PAPA NÃO LÁCTEA/FLOCOS
ACOMPANHAMENTO DO PÃO E SIMILARES	MANTEIGA, QUEIJO FLAMENGO FATIADO, CREME VEGETAL DE AMENDOIM 100%, PASTA DE SÉSAMO 100%, DOCE/MARMELADA	CREME VEGETAL/CREME VEGETAL *LIGHT*, MANTEIGA SEM SAL, MANTEIGA MAGRA, PREPARADOS ALIMENTARES 100% VEGANOS COMO ALTERNATIVA AO QUEIJO

III – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA GERAL

a) Estas refeições destinam-me a utentes que não requeiram modificações dietéticas específicas, aplicando-se também a situações de excesso de peso e diabetes.

b) Estas refeições são compostas por sopa, prato, pão, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1 e ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe, cuja base apresenta uma constituição diferenciada.

ii. Prato:

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas; hortícolas crus ou cozinhados.

Em substituição da carne, pescado ou ovos podem, quando previsto na ementa, ser utilizados leguminosas, diferentes tipos de queijo, frutos oleaginosos, entre outros.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iii. Pão:

A cada refeição deve estar disponível 1 (uma) variedade de pão fresco fatiado, entre as seguintes: broa de milho, pão de mistura ou pão de centeio. As variedades de pão a disponibilizar diariamente são definidas pelo Equipamento Social.

Para os Utentes com diabetes e excesso de peso, deve ser fornecida meia porção de pão de mistura, pão de centeio ou pão integral, de trigo ou de centeio. As variedades a disponibilizar diariamente são definidas pelo Equipamento Social.

iv. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**, excetuando-se os dias em que na ementa se encontrar previsto o fornecimento de sobremesa doce, fruta assada ou cozida.

Para os Utentes com diabetes e excesso de peso, deve ser fornecida sobremesa doce, sempre que na ementa se encontre previsto, confecionada com edulcorante à base de Stevia.

IV – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA LIGEIRA

a) A dieta ligeira aplica-se às seguintes situações: restrição lipídica e, alguns distúrbios gastrointestinais. Sempre que necessário, esta dieta pode sofrer alterações nos géneros alimentícios que a compõem em virtude das necessidades específicas dos Utentes.

b) Da dieta ligeira pode ainda derivar a dieta com restrição em sal (hipossalina), podendo nestes casos ser necessário proceder a substituições dos géneros alimentícios previstos

na ementa, nomeadamente bacalhau, atum, cefalópodes, marisco e carnes processadas.

c) Não são admitidos nesta dieta os seguintes géneros: leite e derivados gordos, molhos picantes, refogados, fritos, produtos integrais, leguminosas frescas e secas e hortícolas de cor verde escura (nabiças, grelos, espinafres, couves-de-bruxelas, couve galega). Às carnes devem ser retiradas todas as peles e gorduras visíveis, previamente à sua confeção.

d) Estas refeições são compostas por sopa, prato, pão, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**.

Deve ser confecionada com quantidade mínima de gordura, não se admitindo a adição de enchidos ou charcutaria.

ii. Prato:

iii. Deve ser confecionado, sempre que possível, com os mesmos géneros alimentícios previstos na refeição geral, embora com confeção culinária simples, com restrição de gorduras, devendo obedecer essencialmente a grelhados, assados, estufados e cozidos.

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos; hortícolas crus ou cozinhados.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iv. Pão:

A cada refeição deve estar disponível meia porção de pão fresco fatiado, entre as seguintes variedades: broa de milho, pão de mistura ou pão de centeio. As variedades de pão a disponibilizar diariamente são definidas pelo Equipamento Social.

v. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**, excetuando-se os dias em que na ementa se encontrar previsto o fornecimento de sobremesa doce, fruta assada ou cozida.

Nos dias em que se encontre previsto na ementa o fornecimento de sobremesa doce cuja composição inclua margarina, manteiga, óleo, natas ou outras gorduras, a mesma deve ser substituída por uma sobremesa isenta destes componentes.

V – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA MOLE

a) Esta dieta destina-se a utentes com dificuldade de mastigação/deglutição e pode derivar da dieta geral ou da dieta ligeira.

b) Os géneros alimentícios que compõem esta dieta devem apresentar um grau de confeção adequado por forma a terem uma consistência mole que permita uma fácil mastigação. Quando a proteína animal for constituída por carne, esta deve apresentar-se fracionada em pequenos pedaços, desfiada ou triturada, de acordo com o estipulado pelo Equipamento Social.

c) Estas refeições são compostas por sopa, prato, pão, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe, cuja base apresenta uma constituição diferenciada. A sopa pode ter de ser triturada até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Prato:

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas; hortícolas cozinhados.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iii. Pão:

A cada refeição deve estar disponível 1 (uma) variedade de pão fresco fatiado, entre as seguintes: broa de milho, pão de mistura ou pão de centeio. As variedades de pão a disponibilizar diariamente são definidas pelo Equipamento Social.

Pode ser necessário o fornecimento de pão fatiado sem côdea ou pão de forma.

iv. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado à mastigação e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**. Sempre que necessário, a fruta fresca pode ser reduzida a um creme homogéneo ou deve ser substituída por fruta cozida, assada ou em puré. Sempre que se encontrar previsto na ementa o fornecimento de sobremesa doce esta deve de igual modo apresentar uma consistência mole de fácil mastigação.

VI – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA PASTOSA

a) Esta dieta destina-se a Utentes com dificuldades graves na mastigação e/ou deglutição dos alimentos e deriva da dieta geral ou ligeira.

b) Trata-se de uma dieta cujos géneros alimentícios se apresentam numa consistência de creme homogéneo.

c) Os géneros alimentícios que compõem esta dieta devem apresentar um grau de confeção adequado por forma a permitir a posterior trituração e homogeneização até atingirem a consistência própria de creme homogéneo.

d) Esta dieta deve ser isenta de espinhas, ossos, esquírolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.

e) Não é permitido o fornecimento de refeições com os seguintes géneros: produtos de charcutaria e enchidos, bacalhau salgado, cefalópodes, carapau, sardinha e cavala (frescas ou em conserva), os quais deverão ser substituídos.

f) Estas refeições são compostas por sopa, prato, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações**. Excetuam-se o caldo verde e a sopa de peixe, cuja base apresenta uma constituição diferenciada. A sopa deve ser triturada até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Prato:

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas; hortícolas cozinhados.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

Todos os componentes que fazem parte do prato devem ser reduzidos a um creme homogéneo e apresentados devidamente individualizados.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**. A fruta fresca deve ser reduzida a um creme homogéneo ou pode ser substituída por fruta cozida ou assada em puré.

Sempre que se encontrar previsto na ementa o fornecimento de sobremesa doce esta deve de igual modo apresentar uma consistência cremosa de fácil mastigação.

VII – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA LÍQUIDA-PASTOSA

a) Esta dieta destina-se a Utentes com problemas graves na mastigação e/ou deglutição dos alimentos.

b) Trata-se de uma dieta composta por sopa na qual se incorporam carne, pescado ou ovo com posterior trituração e homogeneização.

c) A capitação da carne, pescado ou ovo é a mesma que aplicada no prato, conforme **ANEXO L1**.

d) A carne e o pescado a incorporar na sopa devem corresponder aos previstos para o prato da dieta geral ou da dieta ligeira. Excetuam-se os seguintes géneros: produtos de charcutaria e enchidos, bacalhau salgado, peixe em conserva, cefalópodes, carapau, sardinha e cavala, os quais deverão ser substituídos.

e) Esta dieta deve ser isenta de espinhas, ossos, esquírolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.

f) Estas refeições são compostas por sopa com adição de carne, pescado ou ovos, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações.** A sopa deve ser triturada com carne, pescado ou ovos até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**. A fruta fresca deve ser reduzida a um creme homogéneo ou pode ser substituída por fruta cozida ou assada em puré.

Sempre que se encontrar previsto na ementa o fornecimento de sobremesa doce esta deve de igual modo apresentar uma consistência cremosa de fácil mastigação.

VIII – DIETA POR SONDA GASTROINTESTINAL

a) Sempre que existam utentes que necessitem de alimentação para administração em sonda gastrointestinal, o adjudicatário obriga-se a fornecer fórmulas de nutrição entérica específicas para administração por sonda, com as características e nas quantidades solicitadas, em conformidade com o estado de saúde e especificidades dos Utentes.

b) Pode ser necessário, para além das fórmulas de nutrição completa, o fornecimento complementar de fórmulas modulares para sonda, compostas por fibra, aminoácidos, entre outros.

IX – ALMOÇO E JANTAR PARA BEBÉS

Todos os géneros alimentícios constantes das refeições de almoço e jantar devem respeitar os requisitos previstos no **ANEXO L2**, em conformidade com a faixa etária em questão.

X – ALMOÇO E JANTAR DE DIETA VEGANA

a) Todos os componentes incluídos nestas refeições, incluindo ingredientes para confeção e para tempero, devem ser exclusivamente de origem vegetal.

b) Estas refeições são compostas por sopa, prato, pão, sobremesa e água.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - **Requisitos dos géneros alimentícios e capitações.**

ii. Prato:

Deve ser composto por: leguminosas frescas ou secas, seitan, soja granulada, tofu, *tempeh*, outros derivados da soja, preparado vegano alternativo ao queijo; cereais, derivados e tubérculos; hortícolas crus ou cozinhados.

Em algumas situações, o prato poderá ser apenas constituído por cereais, derivados ou tubérculos com hortícolas, desde que previsto na ementa.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iii. Pão:

A cada refeição deve estar disponível 1 (uma) variedade de pão fresco fatiado, entre as seguintes: broa de milho, pão de mistura ou pão de centeio. As variedades de pão a disponibilizar diariamente são definidas pelo Equipamento Social.

iv. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**, excetuando-se os dias em que na ementa se encontrar previsto o fornecimento de sobremesa doce, fruta assada ou cozida.

Sempre que se encontre previsto sobremesa doce esta deve ser elaborada exclusivamente com géneros alimentícios de origem vegetal. A gelatina a fornecer nesta dieta deve ser 100% de origem vegetal.

c) Para crianças com dieta vegana, a alimentação será personalizada pela Equipa da Qualidade Alimentar da SCML.

XI – ALMOÇO DE APOIO À COMUNIDADE

a) Estas refeições destinam-se a utentes de Apoio à Comunidade, valência devidamente assinalada nas posições dos Equipamentos Sociais, na qual os utentes transportam as suas refeições em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, do Equipamento Social para o seu domicílio.

b) Devem ser acondicionadas em embalagens que cumpram o especificado no **ANEXO E** - **Requisitos do Material Descartável**, na cozinha do Equipamento Social onde são

confecionadas ou na copa do Equipamento Social onde serão distribuídas, devendo esse acondicionamento/empratamento ser responsabilidade do adjudicatário.

c) São compostas por sopa (450 ml), prato, pão pré-embalado e sobremesa, com características idênticas ao almoço de dieta geral, dieta ligeira, ou qualquer uma das contempladas nos **pontos III** a **X** bem como outras, conforme necessidades específicas. A ementa desta valência corresponde à praticada no Equipamento Social onde é confecionada.

d) Quando estiver previsto na ementa o fornecimento de salada, sobremesa doce ou fruta cozida ou assada ou fruta fresca fracionada, esta deve ser acondicionada individualmente em embalagem que cumpra o especificado no **ANEXO E** - **Requisitos do Material descartável**.

e) Pode verificar-se a necessidade de serem fornecidos alimentos em multidose para várias refeições como, por exemplo, embalagens de cereais, farinhas lácteas, não lácteas, aveia, amido de milho, que sejam solicitadas para qualquer tipo de dieta, em substituição da sopa e do prato.

f) Sempre que a ementa o justifique, nomeadamente para tempero de refeições de cozidos e grelhados e para tempero da salada e hortícolas cozidos, devem ser fornecidas doses individuais (DI`s) de azeite (10ml) e vinagre (5ml).

XIII – REFEIÇÃO LIGEIRA DE DIA DE SEMANA

a) Esta refeição destina-se a utentes de Centro de Dia e de Apoio à Comunidade e deve ser fornecida juntamente com o almoço, devidamente acondicionada, em embalagem descartável propriedade do adjudicatário, com identificação do destinatário, respeitando as especificações do **ANEXO E** - **Requisitos Material descartável.** Estas refeições são compostas por:

- **i.** Sopa – sopa do almoço (450 ml);
- **ii.** Pão – um pão (bola de mistura), pré-embalado;
- **iii.** Fruta fresca – uma peça de fruta de acordo com a capitação e sazonalidade previstos no **ANEXO L1**;
- **iv.** Acompanhamento para o pão em doses individuais: doce, marmelada, mel, queijo fundido ou flamengo ou manteiga;
- **v.** 1 (um) guardanapo, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do Material descartável**.

b) A sua composição pode variar consoante o tipo de dieta solicitada (**pontos III** a **X**).

c) No caso específico de serem solicitadas refeições para bebés até 1 (um) ano e /ou refeições de consistência adaptada (mole/pastosa) deve estar contemplada a necessidade de serem realizadas as seguintes substituições à dieta geral:

- **i.** Purés de fruta sem adição de açúcar, em substituição de fruta em natureza ;

ii. Farinhas para papa ou pão de forma sem côdea, em substituição do pão .

XIV - REFEIÇÃO LIGEIRA DE FIM-DE-SEMANA E FERIADO

a) Estas refeições destinam-se a utentes de Centro de Dia e de Apoio à Comunidade e devem ser fornecidas, com todos os seus constituintes devidamente acondicionados conforme **ANEXO E** - **Requisitos do Material Descartável,** juntamente com o almoço de sexta-feira, para serem consumidas durante o fim-de-semana. Refeições deste tipo poderão igualmente ser fornecidas nas vésperas de feriado.

b) O conteúdo destas refeições, por dia, é o seguinte:

i. 3 (três) pães (bolas de mistura), pré-embalados;

ii. 2 (dois) Dl´s de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado/com sabores, sumo de fruta 100%;

iii. 2 (duas) porções de fruta fresca de acordo com a capitação e sazonalidade previstos no **ANEXO L1**;

iv. 2 (dois) Dl´s de doce, marmelada, mel, manteiga, queijo fundido ou flamengo;

v. 1 (uma) lata de pescado em conserva (atum, sardinha, filetes de cavala). Não é permitida a repetição do tipo de conserva no mesmo fim-de-semana;

vi. 1(um) Dl de mini tortitas simples de arroz, milho ou multicereais ou de bolachas Maria ou de bolachas de água e sal/crackers ou 1 (uma) fatia de bolo caseiro. Não é permitida a repetição destes géneros no mesmo fim-de-semana;

vii. 1 (uma) porção (30g) de frutos oleaginosos. Os frutos a fornecer devem ir variando entre amendoim, avelã, amêndoa, noz e caju. Só é permitida a repetição destes géneros mensalmente;

viii. 2 (dois) guardanapos, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do Material descartável**.

ix. Semanalmente, num dos dias, deve ser enviado um croissant/pão-de-leite/pão-de-Deus, em substituição de uma bola de mistura. Este género deve ser devidamente acondicionado em película aderente, papel de alumínio ou num saco individual de papel.

c) A sua composição pode variar consoante o tipo de dieta solicitada (**pontos III** a **X).**

d) No Caso específico de serem solicitadas refeições para bebés até um ano e /ou refeições de consistência adaptada (mole/pastosa), deve estar contemplada a necessidade de serem realizadas as seguintes substituições à dieta geral:

i. Purés de fruta sem adição de açúcar (120-130g) em substituição de fruta em natureza;

ii. Farinhas para papa ou pão de forma sem côdea em substituição do pão, bolachas, tortitas.

iii. Boião de refeição com carne/peixe (adaptado à faixa etária), em substituição da lata de pescado em conserva.

e) Pode verificar-se a necessidade de serem fornecidos alimentos em multidose para várias refeições como, por exemplo, embalagens de cereais, farinhas lácteas, não lácteas, aveia, amido de milho, que sejam solicitadas para qualquer tipo de dieta

XV – COMPLEMENTO ALIMENTAR

a) Esta refeição destina-se a crianças, adolescentes, adultos e Idosos, sendo fornecida após o jantar.

b) Este complemento alimentar é constituído por:

i. 1 DI de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado, sumo de fruta 100%, iogurte natural meio-gordo não açucarado, iogurte de aromas líquido ou sólido. Em alternativa, o Equipamento Social pode optar por tisana de ervas;

ii. 3 Bolachas Maria/torrada, 3 bolachas de água e sal/crackers, 3 gressinos, 2 tortitas de arroz, milho ou multicereais, ½ porção de pão de mistura com manteiga, queijo flamengo fatiado, creme vegetal de amendoim, pasta de sésamo, doce/marmelada – Estes géneros devem ser individualmente acondicionados;

iii. Edulcorante à base de Stevia (para utentes com diabetes ou com outras necessidades específicas), mel ou açúcar.

c) A sua composição pode variar consoante o tipo de dieta solicitada (**pontos III a X).**

XVI – CEIA – JOVENS ADOLESCENTES

a) Esta refeição destina-se a ser fornecida a jovens adolescentes a partir dos 10 (dez) anos nas Casas de Acolhimento, na véspera de dias feriado, às sextas-feiras e aos sábados.

b) Todos os componentes da refeição que não se apresentem em DI devem ser devidamente acondicionados.

c) A ceia é composta por:

i. 1 DI de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado, sumo de fruta 100%, iogurte natural meio-gordo não açucarado, iogurte de aromas líquido ou sólido. Em alternativa, o Equipamento Social pode optar por tisana de ervas;

ii. 30g (peso edível) de frutos oleaginosos, alternados com pipocas simples caseiras;

iii. 1 Sandes: pão de mistura, misto com queijo flamengo e presunto, com presunto, com queijo, com manteiga, com paio ou chourição;

iv. Edulcorante à base de stevia (para utentes com diabetes ou com outras necessidades específicas), mel ou açúcar.

d) Nos períodos de férias escolares, devem, a pedido do Equipamento Social, ser fornecidas ceias com a composição acima mencionada, alternando diariamente o fornecimento de frutos oleaginosos com o fornecimento de pipocas;

e) A sua composição pode variar consoante o tipo de dieta solicitada (**pontos III** a **X).**

XVII – CEIA – FUNCIONÁRIOS

a) Esta refeição destina-se a ser fornecida diariamente a funcionários, devendo apresentar-se embalada individualmente em caixa, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do Material descartável.**

b) Todos os componentes da refeição, que não se apresentem em DI, devem ser devidamente acondicionados.

c) A ceia é composta por:

i. 1 (um) DI de leite UHT meio-gordo, leite UHT achocolatado, sumo de fruta 100%, iogurte natural meio-gordo não açucarado, iogurte de aromas líquido ou sólido;

ii. Fruta fresca – 1 (uma) porção de acordo com a capitação e sazonalidade previstas no **ANEXO L1**;

iii. 2 (duas) sandes: pão de mistura, misto com queijo flamengo e presunto, com queijo, com presunto, paio, chourição, marmelada/doce, creme vegetal de amendoim/sésamo; por indicação do Equipamento Social, uma vez por semana, uma destas sandes poderá ser substituída por um croissant/pão-de-leite/pão-de-Deus;

iv. 1 (um) café, descafeinado, chá ou tisana, em dose individual;

v. Edulcorante à base de stevia (apenas para pessoas com diabetes ou com outras necessidades específicas), mel ou açúcar;

vi. 1 (um) copo descartável para café, chá ou tisana, 1 (uma palheta e 1 (um) guardanapo, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do Material descartável.**

XVIII – LANCHE AJANTARADO DE ANIVERSÁRIO

a) Nos dias a indicar pelos responsáveis de cada Equipamento Social, deve ser fornecido nas Casas de Acolhimento de crianças e jovens, lanche ajantarado de aniversário, em substituição do lanche e do jantar.

b) As ementas para este tipo de evento encontram-se previstas no **ANEXO Q** - **Ementas Especiais de Festividades.**

c) Deve ser fornecido 1 (um) bolo de aniversário por aniversariante;

d) O bolo de aniversário de pastelaria deve ter um peso correspondente a 150g/criança, ser fornecido com velas e com a ilustração solicitada.

e) Para as crianças das Casas de Acolhimento a frequentar a creche, o ensino pré-escolar e básico, com capitação Tipo I, II e III, deve ser fornecido um bolo de aniversário extra, com velas e um peso de cerca de 2,5kg, para além do já contemplado na referida

ementa, devendo o seu preço ser diluído no preço unitário desta refeição. Este bolo deverá ser de confeção simples, isento de ingredientes perecíveis, tais como doce de ovos, *chantilly*, entre outros.

f) Para os utentes com dieta vegana deve ser fornecido um bolo de aniversário confecionado com ingredientes exclusivamente de origem vegetal, na capitação acima prevista.

XIX - FESTIVIDADES

a) Para os Equipamentos Sociais indicados no **ANEXO H**, deverão ser fornecidas as respetivas refeições festivas, de acordo com estipulado no **ANEXO R** e ementas definidas no **ANEXO Q** - **Ementas Especiais de Festividades.**

b) As quantidades designadas no **Anexo H** correspondem ao fornecimento médio, para cada Equipamento Social. Estes pedidos serão efetuados pelos responsáveis do Equipamento Social, diretamente ao adjudicatário, com conhecimento para os endereços de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e ugc.as@scml.pt.

c) As datas de realização das festividades previstas neste caderno de encargos deverão ser comunicadas pelos responsáveis do Equipamento Social, ao adjudicatário, com uma antecedência mínima de **7 (sete) dias,** com conhecimento da qualidadealimentar@scml.pt e ugc.as@scml.pt.

d) Nos Equipamentos Sociais com valência residencial, de crianças, jovens, adultos e idosos, para além das ementas definidas no **ANEXO Q** - **Ementas Especiais de Festividades**, devem ser fornecidas até 4 (quatro) entradas nas refeições de almoço de Páscoa, almoço de Natal e almoço de Ano Novo, selecionadas entre as previstas no **ANEXO P** - **Ementa de entradas**, correspondendo à capitação de 2 (duas) entradas/Utente. Pode haver a necessidade de fornecer entradas diferentes das estipuladas no referido Anexo, de forma a responder às necessidades dietéticas dos Utentes.

e) Os aniversários dos utentes das Residências de idosos/adultos e Equipamentos Sociais de adultos deverão ser comemorados nos dias dos aniversários. Nos Centros de Dia são comemorados uma vez por mês. Nestas festas de aniversário deve ser fornecido 1 (um) bolo de aniversário de pastelaria, com velas, com peso correspondente a 150g/pessoa, mantendo-se a composição normal do lanche.

f) Para os utentes com dieta vegana deve ser fornecido 1 (um) bolo de aniversário confecionado com ingredientes exclusivamente de origem vegetal, na capitação acima prevista.

g) Nas Residências de idosos e adultos nos dias de comemoração dos aniversários, deve ser escolhida a refeição, em conformidade com o previsto no Anexo Q – Ementas Especiais de Festividades. Nos Centros de Dia, 1 (uma) vez por mês, no dia de comemoração dos aniversários, deve igualmente ser selecionada a refeição, em

conformidade com o previsto no anexo Q – Ementas Especiais de Festividades. Nos Equipamentos Sociais com valência residencial e Centro de Dia, os géneros selecionados pelo Centro de Dia para comemoração dos aniversários, assim como o bolo, devem, de igual modo, ser fornecidos aos utentes da Residência, a seu pedido.

h) Não deverá ser apresentado preço unitário para o fornecimento dos aniversários referidos no **número** anterior, nem para os bolos de aniversário do Centro de Apoio Social dos Anjos (30 Utentes), devendo o mesmo ser diluído na prestação de serviços na sua globalidade.

i) Para o Centro de Apoio Social dos Anjos, as designadas Mesas Postas de Páscoa, Natal e Passagem de Ano, deverão ser acondicionadas em embalagem individual, conforme indicado no **ANEXO E - Requisitos do material descartável.**

j) Para além das festividades estipuladas no **ANEXO R – Festividades a comemorar de acordo com a valência abrangida,** poderá ainda vir a ser comemorado Jantar de Inicio de Ano Letivo, cuja ementa se encontra discriminada no **ANEXO Q** - **Ementas Especiais de Festividades.**

k) Para todas as festividades previstas no **Anexo R** - **Festividades a comemorar de acordo com a valência abrangida,** deve ser previsto o fornecimento de refeições e géneros alimentícios 100% de origem vegetal, no mesmo número e com a mesma capitação, que os constantes na respetiva ementa, sempre que existam utentes com dieta vegana.

l) O adjudicatário deverá fornecer pratos, tigelas, copos, guardanapos, toalhas de mesa e talheres descartáveis para as festividades referidas no **ANEXO R** - **Festividades a comemorar de acordo com a valência abrangida,** de acordo com as ementas discriminadas no **ANEXO Q** - **Ementas Especiais de Festividades** e conforme o indicado pelo Equipamento Social. Este material descartável deve cumprir os requisitos estabelecidos no **ANEXO E** - **Requisitos do material descartável**. Em alternativa, o Equipamento Social poderá optar pela utilização da palamenta de porcelana/vidro/inox disponível no Equipamento Social.

m) Por solicitação dos Equipamentos Sociais pode ser fornecida 1 (uma) vez por ano, uma refeição temática (almoço, lanche ou jantar) composta por géneros alusivos a outras culturas gastronómicas, ficando a aquisição dos géneros e confeção das refeições totalmente ao encargo do adjudicatário, independentemente de estes estarem ou não previstos no **ANEXO L1**.

XX – EMENTAS ESPECIAIS PARA PASSEIOS

a) Nos dias a indicar pelos Responsáveis de cada Equipamento Social, e de acordo com o previsto no **ANEXOS S** - **Ementas de passeio e suas capitações**, podem vir a ser fornecidos aos Equipamentos Sociais, refeições especiais para os passeios de dia inteiro (PDI) e passeios de meio-dia (PMD), em substituição do almoço e do lanche,

e apenas do almoço ou do lanche, respetivamente. A descrição dos componentes dessas refeições, bem como as respetivas capitações, estão descritas nos **ANEXO S - EMENTAS DE PASSEIO E SUAS CAPITAÇÕES.**

b) Para os PMD (almoço) e PDI cuja distância da cozinha que fornece as refeições seja superior a 10km, todos os géneros alimentares – sandes, pães-de-leite/pães-de-Deus/*croissants*, folares salgados, pizzas, *wraps*, saladas de acompanhamento, bebidas e fruta – deverão ser acondicionados em contentores isotérmicos/malas isotérmicas providos (as) de acumuladores de frio em número suficiente para manter os géneros alimentícios conservados a temperatura de refrigeração até ao momento de consumo. Os contentores/malas isotérmicas, assim como os acumuladores de frio, são propriedade do adjudicatário.

c) Para todos os PMD (lanche) aplica-se o descrito no **número** anterior.

d) Para os PMD (almoço) e PDI que decorram a uma distância igual ou inferior a 10km da cozinha que fornece as refeições, com grupos mínimos de **10 (dez**) pessoas, o adjudicatário obriga-se a transportar as refeições de almoço até ao local do passeio no exato horário previsto para o almoço. As refeições deverão ser acondicionadas em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário, para manter os géneros alimentícios frios, ou quentes (conforme o tipo de refeição) até ao momento de consumo. Estas ementas e tipo de fornecimento destinam-se apenas ao Espaço de São Julião da Ericeira, Centros de Dia, Creches e Jardins-de-Infância.

e) As refeições deverão ser de confeção/preparação recente, de modo a nunca ultrapassar o período máximo de 1h30 desde o momento de confeção/preparação até ao seu consumo. Só não se aplica o disposto neste ponto nos casos em que o Equipamento Social opte pela ementa dos PMD (almoço) e PDI> 10km.

f) Para todos os tipos de passeio, o adjudicatário deverá providenciar o fornecimento de guardanapos de papel, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do material descartável.**

g) Para todos os passeios com almoço que inclua, refeição quente ou salada, o adjudicatário deverá providenciar, para além dos guardanapos de papel, pratos descartáveis e talheres descartáveis ecológicos, conforme **ANEXO E** - **Requisitos do material descartável.**

h) Todas as refeições deverão ser acondicionadas em perfeitas condições higio-sanitárias, com todos os géneros alimentares devidamente protegidos de contaminações.

i) As viaturas destinadas ao transporte das refeições de PMD e PDI devem ter as características assinaladas no **ANEXO C - Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar.**

j) As viaturas e pessoal afetos a este serviço não devem colocar em causa a qualidade de prestação de serviços, em matéria de pessoal ou horário de fornecimento de

refeições, em nenhum dos Equipamentos Sociais, devendo, caso considerado necessário, ser exclusivos para este serviço.

k) No caso dos bebés até 1 (ano) e crianças até 2 (dois) anos, as ementas podem ser constituídas por boiões com carne/peixe e boiões de fruta, adaptados à idade*, conforme **tabela infra.** O Equipamento Social pode optar por esta ementa ou pelas ementas para Crianças tipo I e II previstas no **ANEXOS S** - **Ementas de passeio e suas capitações**.

TABELA – EMENTA PARA BEBÉS ATÉ 1 (ANOS) E CRIANÇAS ATÉ (DOIS) ANOS

EMENTA DE PASSEIO PARA BEBÉS ATÉ 1 (UM) ANO E CRIANÇAS ATÉ 2 (DOIS) ANOS	
PDI	PMD (ALMOÇO)
1 BOIÃO DE REFEIÇÃO COM CARNE/PEIXE (200-230G) * + 2 BOIÕES (100ML) /SAQUETAS BEBÍVEIS (90ML) DE PURÉ DE FRUTA (100% FRUTA, SEM AÇÚCAR ADICIONADO) /2 BANANAS/MAÇÃS/PERAS + 1 DI DE BOLACHA MARIA (5 UNIDADES) /3 TORTITAS DE ARROZ/MILHO/MULTICEREAIS/ 1 PÃO COM MANTEIGA/QUEIJO + 1 GARRAFA DE ÁGUA DE 500M	1 BOIÃO DE REFEIÇÃO COM CARNE/PEIXE (200-230G) * + 1 BOIÃO (100ML) /SAQUETA BEBÍVEL (90ML) DE PURÉ DE FRUTA (100% FRUTA, SEM AÇÚCAR ADICIONADO) /1 BANANA/MAÇÃ/PERA + 1 DI DE BOLACHA MARIA (5 UNIDADES) /3 TORTITAS DE ARROZ/MILHO/MULTICEREAIS/ ½ PÃO COM MANTEIGA/QUEIJO + 1 GARRAFA DE ÁGUA DE 330ML

* Os boiões devem ser adaptados à idade das crianças, por exemplo, para crianças com mais de 12 (doze) meses, devem ser fornecidos boiões de refeições com a indicação +12 meses, que têm composição e consistência adequada a essa idade.

l) Devem ser fornecidas colheres descartáveis e guardanapos de papel conforme **ANEXO E** - **Requisitos do material descartável**, juntamente com os boiões de refeição/fruta.

m) Para todos os utentes com necessidades de refeições e dietas específicas, deverá o adjudicatário fornecer géneros alimentares/refeições sucedâneos, suportando os encargos inerentes à aquisição e fornecimento dos mesmos.

44. TIPOS DE REFEIÇÕES POR CAPITAÇÃO

44.1. As capitações do pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço, lanche, reforço de lanche, complemento alimentar, ceia, refeições ligeiras de dia de semana e de fim-de-semana/feriado constam do **ANEXO L** e destinam-se a crianças, adultos e Pessoal. O incumprimento deste ANEXO encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

44.2. As capitações para os passeios encontram-se previstas no **ANEXO O** - **Capitações de ementas de passeio**. O incumprimento deste ANEXO encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

44.3. As capitações para as festividades, entradas e coffee-breaks encontram-se previstas no **ANEXO N** - **Capitações para as festividades e entradas e coffee-breaks** . O incumprimento deste Anexo encontra-se também, sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

44.4. As capitações dos almoços e jantares constam do **ANEXO L1**.

- Os tipos de capitação são os seguintes:
- "***tipo I***": para crianças dos 12 meses aos 3 anos;
- "***tipo II***": para crianças dos 3 aos 6 anos de idade;
- "***tipo III***": para crianças dos 6 aos 10 anos de idade;
- "***tipo IV***"*: Adolescentes dos 10 aos 12 anos, Idosos de Centro de Dia, Lares e Serviço de Apoio Domiciliário;*
- "***tipo V***"*: Adolescentes dos 12 aos 18 anos, Equipamentos Sociais de Adultos, Centro de Apoio Familiar, Centro de Acolhimento Temporário Mãe d´Água, Apoio à Comunidade, Refeitório da ASI (formação profissional e pessoal), Refeitórios de Pessoal e Cafetarias* .

44.5. O incumprimento do **ANEXO L1** encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

44.6. As capitações para os bebés até 12 (doze) meses de idade, constam do **ANEXO L2**. O incumprimento deste **ANEXO** encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

44.7. Durante a vigência do contrato poderão verificar-se alterações à lotação e à idade das crianças, devendo o fornecimento ser adaptado no que respeita ao tipo de refeição e capitação.

45. MOVIMENTOS DOS REFEITÓRIOS

45.1. A título exemplificativo indica-se para o refeitório de pessoal, a estimativa do número de refeições fornecidas no ano 2019 diariamente e em média:

a) 300 (trezentos) - Refeitório de São Roque.

45.2. O número de refeições previstas no **número** anterior da presente cláusula constitui simples elemento indicativo, tratando-se de **quantidades estimadas,** que podem variar em qualquer momento e destina-se apenas a permitir o dimensionamento dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.

46. ESPECIFICIDADES DE CADA POSIÇÃO

Além das cláusulas jurídicas gerais e técnicas do presente caderno de encargos devem ser observadas as especificidades de cada uma das **POSIÇÕES** que a seguir se indicam:

CRECHES, JARDINS DE INFÂNCIA, CENTROS DE DIA, EQUIPAMENTOS POLIVALENTES, LARES DE CRIANÇAS, LARES DE IDOSOS / ADULTOS, EQUIPAMENTOS DE ADULTOS E EQUIPAMENTOS SOCIAIS COM FORNECIMENTO EM DIFERIDO A QUENTE E A FRIO

POSIÇÃO 1

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e reforços de lanche, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL DE CAMPOLIDE,** sito na Rua de Campolide, 286, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**;

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforços de Pequenos-Almoços: 9H00 às 9H30;

b) Almoços: 11H30 às 12H30;

c) Lanches: 15H30 horas às 16H30;

d) Reforço Lanches: 17H30.

POSIÇÃO 2

Fornecimento de reforço de pequeno-almoço almoço, lanche e reforço de lanche, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL DE S. JOSÉ** sito na Rua Padre Luís Aparício, nº 12 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço ao Pequeno-almoço: às 9H00;

b) Almoço: 11H00 às 12H00;

c) Lanche: 15H00 às 16H00;

d) Reforço Lanches: 17H30.

POSIÇÃO 3

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE PROMOÇÃO SOCIAL ALTA DE LISBOA**, sito no Bº. da Musgueira Norte, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social e à Creche Familiar.

III. A colocação das mesas, limpeza e higienização diária do refeitório é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**;

V. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

VI. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 8H30 às 9H00;

b) Reforços de pequeno-almoço: 9H00;

c) Almoços: 11H00 às 12H00;

d) Almoços e lanches da Creche Familiar: entrega entre as 11H00 às 11H50;

e) Lanches são expedidos com os almoços;

f) Lanche: 15H00 às 16H30.

VII. A distribuição das refeições à Creche Familiar é feita pelo adjudicatário, em marmitas propriedade da SCML e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

VIII. O número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas à Creche Familiar deverá ser suficiente para que o términus da sua entrega seja efetuado dentro do horário acima indicado.

IX. Os leites, leites adaptados, papas, bolachas, e demais componentes dos pequenos-almoços, reforço de pequeno-almoço, lanche e/ou reforço de lanche, assim como os temperos para o almoço, destinados à Creche Familiar devem ser fornecidos em bruto e em embalagem fechada. A frequência de fornecimento destes e outros géneros alimentícios deve ser determinada pelo Equipamento Social, que a comunica ao adjudicatário.

POSIÇÃO 4

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL DO BAIRRO DA BOAVISTA**, sito na Rua Rainha D. Brites, 1500-534, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**;

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforços de pequeno-almoço: 09H30 às 10H00;

b) Almoços Bebés (4 aos 12 meses): 11H00;

c) Almoços Crianças Creche: 11H15 às 12H00;

d) Almoços Crianças Jardim de Infância: 12H00;

e) Lanches Crianças: 15H00 às 16H30;

VI. A arrumação das loiças fica a cargo do adjudicatário, apesar dos armários se encontrarem fora da cozinha.

POSIÇÃO 5

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e reforço de lanche diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL DA CRUZ VERMELHA,** sito na Rua Maria Margarida, Bairro da Cruz Vermelha, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**;

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-Almoço: 8H30 às 9H00;

b) Reforço ao Pequeno-Almoço: 9H00 às 9H30;

c) Almoço: 11H00 às 12H00;

d) Lanche: 15H00 às 16H00;

e) Reforço Lanche: 17H30.

POSIÇÃO 6

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL Bº. PADRE CRUZ**, sito no Largo da Igreja, no Bº. Padre Cruz, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no CAI;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**;

IV. As ementas devem ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-Almoço Crianças: 08H30;

b) Almoço Crianças: 11H00 às 12H00;

c) Lanche crianças: 15H00 às 16H00;

d) Almoços Creche Familiar: das 11H15 às 12H00;

VI. A distribuição das refeições à Creche Familiar é feita pelo adjudicatário, em marmitas propriedade da SCML e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

VII. O número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas à Creche familiar deverá ser suficiente para que o términus da sua entrega seja efetuado dentro do horário supra indicado.

VIII. Os leites, leites adaptados, papas, bolachas, e demais componentes dos pequenos-almoços, reforço de pequeno-almoço, lanche e/ou reforço de lanche, assim como os temperos para o almoço, destinados à Creche Familiar devem ser fornecidos em bruto e em embalagem fechada. A frequência de fornecimento destes e outros géneros alimentícios deve ser determinada pelo Equipamento Social, que a comunica ao adjudicatário.

POSIÇÃO 7

Fornecimento de pequenos-almoços, reforço aos pequenos-almoços, almoços, lanches e reforço de lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL VALE FUNDÃO 1**, sito no Largo Vitoriano Braga, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08H30 às 09H00;

b) Reforço ao pequeno-almoço: às 10H30;

c) Almoço: 11H30 às 12H30;

d) Lanches: às 15H30;

e) Reforço Lanche: 17H30.

VI. Os leites, leites adaptados, papas, bolachas, e demais componentes dos pequenos-almoços, reforço de pequeno-almoço, lanche e/ou reforço de lanche, assim como os temperos para o almoço, destinados à Creche Familiar devem ser fornecidos em bruto e em embalagem fechada. A frequência de fornecimento destes e outros géneros alimentícios deve ser determinada pelo Equipamento Social, que a comunica ao adjudicatário.

VII. A distribuição das refeições à Creche Familiar é feita pelo adjudicatário, em marmitas propriedade da SCML e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

VIII. O número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas à Creche familiar deverá ser suficiente para que o términus da sua entrega seja efetuado dentro do horário acima indicado.

POSIÇÃO 8

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE PROMOÇÃO SOCIAL RAINHA D. LEONOR**, Rua de Sapadores 153 – 153 A, Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos;

d) Jovens da Animação Sócio-Educativa e Cultural (ASEC) com idades entre os 10 (dez) anos e os 18 (dezoito) anos (apenas lanches).

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço ao pequeno-almoço: às 10h30;

b) Almoço: 11h30m e as 14h00;

c) Lanche: 15h30m e as 16h30m;

VI. Durante o período de interrupção escolar o número de lanches para a ASEC é de 40 (quarenta).

POSIÇÃO 9

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches e reforços de lanche, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CRECHE DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO**, sito na Rua de S. Bento, 672 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A colocação das mesas, limpeza e higienização diária, das salas de refeições dos pisos é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser feita após todas as refeições.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

V. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

VI. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço ao pequeno-almoço: 10H30;

b) Almoço Bebés: 11H00;

c) Almoço Crianças: 11H30 às 12H30;

d) Lanche Bebés: 15H00;

e) Lanche Crianças: 15H30 às 16H30;

f) Reforço Lanche: 17H30.

VII. As refeições das crianças devem ser servidas em travessas e/ou outros recipientes adequados. O empratamento é feito nas salas pelo pessoal de educação.

POSIÇÃO 10

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e reforços de lanche, de segunda a sexta-feira, em dias úteis ao **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE BAIRRO FURNAS (Infância e Juventude),** sito na Rua das Tílias, Bairro das Furnas, Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

III. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório.

IV. A limpeza e higienização diária das salas de refeições é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser feita após todas as refeições.

V. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) e os 6 (seis) anos.

VI. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço Pequeno-Almoço: 9H30 às 10H00;

b) Almoço Creche: 11H00;

c) Almoço JI: 12H30 às 13H30;

d) Lanche Creche: 15H00;

e) Lanche JI: 16H00.

f) Reforço Lanche: 17H30.

POSIÇÃO 11

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, à **CRECHE DA LAPA** sita na Rua da Lapa, 70, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **ANEXOS H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço ao Pequeno-almoço: às 10H00;

b) Almoço: 11H00 às 12H00;

c) Lanche: 15H00 às 16H00.

POSIÇÃO 12. E 12.1

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches e reforços de lanche, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, à **CRECHE MISSÃO DE NOSSA SENHORA** (POSIÇÃO 12.), sito na Quinta do Lavrado, Lote 9, Edifício A-7 e 9, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças,

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social, bem como em diferido a quente ao **CENTRO INFANTIL SANTOS-O-NOVO** (Posição 12.1).

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. Horário da distribuição das refeições para a Creche Missão N. Sra. é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 9H00;

b) Reforço ao pequeno-almoço: às 09H30;

c) Almoço: 11H45 às 12H00;

d) Lanche: 15H30 às 16H00;

e) Reforço de lanche: 17H30.

VI. As refeições devem ser transportadas pelo adjudicatário para o edifício nº 9 da Creche Missão Nossa Senhora em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário. O edifício fica junto ao edifício 7, onde se confecionam as refeições.

VII. É da responsabilidade do adjudicatário proceder à limpeza e higienização diária, dos espaços de refeitório de ambos os edifícios, para além da limpeza e higienização diária, do espaço de copa do edifício nº 9

Centro Infantil Santos-O-Novo (Posição 12.1)

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao Centro Infantil de Santos -O- Novo, sito no Largo de Santos-O-Novo nº 27, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

III. O horário de distribuição das refeições o seguinte:

a) Reforço ao pequeno-almoço: às 10H00;

b) Almoço Creche: 11h00;

c) Lanche Creche: 15h30.

IV. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

V. Os contentores de resíduos deverão ser colocados pelo adjudicatário diariamente junto do portão de entrada.

VI. Horário de entrega das refeições de almoço ao Centro Infantil Santos-O-Novo, é pelas 10h45 horas.

VII. A distribuição das refeições de almoço ao Centro Infantil Santos-O-Novo é feita pelo adjudicatário, em *containers* multidose e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, ambos propriedade do adjudicatário.

POSIÇÃO 13

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, à **FUNDAÇÃO JÚLIA MOREIRA**, sita na Rua Adolfo Coelho, 9 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço Pequeno-Almoço: 9H00 às 9H30;

b) Almoço Creche: 11H30;

c) Almoço JI: 12H00 horas às 13H00;

d) Lanche Creche: 15H30;

e) Lanche JI: 16H00.

VI. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

VII. Os contentores de resíduos deverão ser colocados pelo adjudicatário diariamente junto do portão de entrada.

POSIÇÃO 14

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, à **CRECHE DA AMEIXOEIRA**, sita na Rua Fernando Gusmão, Lote 4 ao 6, lojas, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço Pequeno-Almoço: 9H00 às 9H30;

b) Almoço Creche: entre as 11H00 e as 12H00;

c) Lanche Creche: entre as 15H00 e as 16H00;

V. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

VI. O arrumo, a limpeza e higienização da copa do edifício da creche, assim como a limpeza e higienização da sala de refeições é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

VII. As refeições devem ser transportadas pelo adjudicatário para o edifício da creche em contentores isotérmicos, propriedade da SCML. O edifício fica junto ao do edifício da cozinha, onde se confecionam as refeições.

POSIÇÃO 15

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL VALE FUNDÃO II,** sito na Azinhaga do Vale Fundão, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório e salas do CAI.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

c) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço Pequeno-Almoço: 9H00 às 9H30;

b) Almoço Creche: 11H30;

c) Almoço JI: 12H00 às 13H00;

d) Lanche Creche: 15H30;

e) Lanche JI: 16H00;

VI. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

POSIÇÃO 16

Fornecimento de reforços de pequenos-almoços, almoços, lanches e reforços de lanche, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, à **CRECHE – O PRINCIPEZINHO**, sito na Praça Príncipe Real nº 35, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

V. O horário de distribuição das refeições o seguinte:

a) Reforço Pequeno-Almoço: 9H00 horas;

b) Almoço Creche: 11H30;

c) Lanche Creche: 15H30;

d) Reforço de lanche: 17h00:

VI. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

VII. A limpeza e higienização diária, das salas de refeição dos pisos, é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

VIII. Os contentores de resíduos deverão ser colocados pelo adjudicatário diariamente junto do portão de entrada.

POSIÇÃO 17

Fornecimento de almoços, lanches, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana/feriado diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE DIA DE SANTO EUGÉNIO**, sito na Alameda da Encarnação (junto da Igreja da Encarnação), em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos em Centro de Dia e a adultos em Apoio à Comunidade.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório do Centro "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E** - **Documento Material descartável**.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço de Centro de Dia: 12h00 às 14h00;

b) Almoço de Apoio à Comunidade: 11h30m às 12h00;

c) Lanche: 16h00 às 17h00.

VI. As refeições devem ser confecionadas com meio sal.

POSIÇÃO 18

Fornecimento de almoços, lanches, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana/feriado diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE DIA DO ALTO DO LUMIAR** *(CDAL)*, sito na Rua Vasco Gama Fernandes, Nº 11 A, freguesia da Charneca em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos em Centro de Dia e a famílias (crianças/adultos) em Apoio à Comunidade.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As refeições são confecionadas no local, sendo distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

IV. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no Documento Material descartável conforme requisitos definidos no **Anexo E - Documento Material descartável.**

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço Apoio Comunidade: 11h30m;

b) Almoço Centro de Dia: das 12h00 às 14h00;

c) Lanche: das 15h30m às 16h45m.

POSIÇÃO 19

Fornecimento de almoços, lanches, e refeições ligeiras diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE DIA DE SANTO CONDESTÁVEL**, sito na Rua Francisco Metrass (Igreja de Santo Condestável), em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos em Centro de Dia e a adultos em Apoio à Comunidade.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório do Centro.

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas embalagens descartáveis propriedade do Adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E - Documento Material descartável.**

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço: 12h30m às 14h00;

b) Lanche: 16h00.

POSIÇÃO 20

Fornecimento de almoços, lanches, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana/feriado diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE Bº. DAS FURNAS (IDOSOS)**, sito no Bairro das Furnas, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos em Centro de Dia e a adultos em Apoio à Comunidade.

II. As refeições são confecionadas no local, sendo distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas à valência de Idosos em Centro de Dia.

V. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E** - **Documento Material descartável.**

VI. A limpeza e higienização diária das salas de refeição é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

VII. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço: 12H00 às 13H00;

b) Lanche: 16H00.

POSIÇÃO 21

Fornecimento de almoços e lanches diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE B.º BOAVISTA**, sito na Rua Rainha D. Brites, no Bairro da Boavista, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a adultos e Idosos em Centro de Dia e em Apoio à Comunidade, e a jovens em Animação Socio-educativa e Cultural (ASEC).

II. As refeições são confecionadas no local, distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

III. A limpeza e higienização diária da sala de refeições é da responsabilidade do Adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

IV. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E - Documento Material descartável.**

V. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1.**

VI. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Adultos;

b) Idosos em Centro de Dia;

c) Jovens da ASEC, com idades entre os 10 (dez) e os 18 (dezoito) anos, fornecimento apenas de lanche

VII. Horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço do Apoio à Comunidade: 11h30m;

b) Almoço C. Dia: 12h30m às 14h30m;

c) Lanche: das 15h30m às 16h30m.

POSIÇÕES 22 A 22.4

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, complemento alimentar e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **ALDEIA DE SANTA ISABEL** (Posição 22.), sita na Avenida dos Combatentes, em Albarraque.

I. As refeições destinam-se a crianças, adolescentes, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no **REFEITÓRIO DA ALDEIA DE SANTA ISABEL** (Posição 22.4), na **RESIDÊNCIA S. JOÃO DE DEUS** (Posição 22.1) e **CASA DE ACOLHIMENTO PADRE AGOSTINHO DO MOTTA (POSIÇÃO 22.2) DA ALDEIA DE SANTA ISABEL**, bem como transportadas em diferido a quente para o **LAR BRANCO RODRIGUES** (Posição 22.3).

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos (Casa de Acolhimento Padre Agostinho da Motta);

b) Crianças com idades entre os 7 (sete) anos e os 10 (dez) anos (Casa de Acolhimento Padre Agostinho da Motta);

c) Adolescentes com idades entre os 12 (doze) anos e os 14 (catorze) anos e adultos (Casa de Acolhimento Padre Agostinho da Motta);

d) Jovens com mais de 15 (quinze) anos (Casa de Acolhimento Padre Agostinho da Motta e Centro de Formação Profissional);

e) Adultos (Centro de Formação Profissional);

f) Idosos (Residência S. João de Deus e Chalets).

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 07h30m às 09h30m;

b) Reforços aos pequenos-almoços: 10h30m;

c) Almoços (Refeitório e Lares): 12h00 às 14h00;

d) Lanches: 16h00 às 16h30m;

e) Jantares (Refeitório e Lares): 19h00 horas às 20h00;

f) Complementos alimentares: a fornecer com os jantares;

g) Ceias: a fornecer com os jantares.

VI. É necessário transportar diariamente refeições para o Lar de S. João de Deus e Casa de Acolhimento Padre Agostinho da Motta devendo as mesmas ser acondicionadas em contentores isotérmicos e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

VII. O empratamento das refeições nos Lares fica a cargo do adjudicatário.

VIII. Parte dos utentes do Lar S. João de Deus, poderão optar por realizar as suas refeições de almoço no refeitório (do pessoal), sendo-lhes fornecida a ementa designada para o Lar.

IX. A limpeza, higiene e arrumação diária do restaurante também é da responsabilidade do adjudicatário.

X. A higienização e limpeza diária, da copa, sala de refeições e palamenta da Residência São João de Deus é da responsabilidade do adjudicatário.

XI. Deve ser previsto serviço de refeitório para os Funcionários.

XII. **LAR BRANCO RODRIGUES** (Posição 22.3) – almoços e jantares de 2ª a domingo (crianças, jovens e adultos);

XIII. O horário da distribuição das refeições no Equipamento Social é o seguinte:

a)Almoços de crianças: até às 11h00;

b)Almoços para jovens/adultos/Idosos: até às 12h15m;

c)Jantares: 19h00 às 20h00.

XIV. O empratamento, preparação e distribuição das refeições destinadas aos diversos Equipamentos Sociais, fica a cargo do adjudicatário, bem como a limpeza e higienização diária do espaço de copa e refeitório.

POSIÇÕES 23 E 23.1

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, reforços de lanche, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana/feriado diariamente, de segunda a sexta-feira, ao **CENTRO DE DIA FREI MIGUEL CONTREIRAS** (Posição 23) *e* **CENTRO BEM ESTAR INFANTIL DAS JANELAS VERDES**, (Posição 23.1) sito na Rua Presidente Arriaga, 24 A, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local, sendo as dos Idosos distribuídos no Centro de Dia e as das crianças no Centro de Bem Estar Infantil Janelas Verdes (2º andar).

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E** – **Requisitos de Material Descartável.**

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Crianças com idades entre ao 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

b) Idosos em Centro de Dia;

c) Adultos em Apoio à Comunidade.

VI. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço do Pequeno-almoço: 9H30 horas;

b) Almoço Crianças: 11H30 horas;

c) Almoço Idosos/Centro Dia: 12H15 (1º. Turno) e 13H00 (2º.Turno);

d) Apoio à Comunidade: 12H00;

e) Lanche Crianças: 15H00;

f) Lanche Idosos: 16H00.

VII. As refeições são transportadas em *cuvettes*, através do elevador existente na cozinha que dá acesso ao Equipamento infantil.

VIII. O adjudicatário é responsável pelo empratamento, distribuição de refeições, limpeza, higienização e arrumo diário dos espaços de copa e refeitório do Equipamento Infantil.

POSIÇÃO 24 A 24.2

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches e refeições ligeiras diariamente de segunda a sexta- feira, dias úteis, ao **CENTRO SOCIAL COMUNITÁRIO Bº. FLAMENGA** (POSIÇÃO 24.) (crianças, jovens e Idosos), sito na Rua Ferreira de Castro no Bairro da Flamenga, em Lisboa, ao **CENTRO INFANTIL "O ROSEIRAL"** (Posição 24.1), e ao **CENTRO INFANTIL VISCONDE VALMOR** (posição 24.2).

I. As refeições destinam-se a bebés, crianças, jovens, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social, bem como transportadas em diferido a quente para o **CENTRO INFANTIL "O ROSEIRAL"** e para o **CENTRO INFANTIL VISCONDE VALMOR.**

III. Durante a execução do contrato e no âmbito da implementação do Projeto Interage, o fornecimento diário de jantares aos utentes do Centro Social Comunitário Bº. da Flamenga, pode ser solicitado.

IV. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E – Requisitos de Material descartável.**

V. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1.**

VI. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) CENTRO SOCIAL COMUNITÁRIO Bº DA FLAMENGA - Bebés com idades entre os 0 (zero) meses e os 12 (doze) meses, crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos e Jovens da Animação Sócio-Educativa e Cultural (ASEC) com idades entre os 10 (dez) anos e os 14 (catorze) anos e jovens com mais de 15 (quinze) anos (apenas lanches);

b) **CENTRO SOCIAL COMUNITÁRIO Bº DA FLAMENGA** - Idosos em Centro de Dia.

VII. O horário da distribuição das refeições no **CENTRO SOCIAL COMUNITÁRIO Bº DA FLAMENGA** é o seguinte:

a) Reforço Pequeno-almoço: 8H30 horas às 9H30 horas;

b) Almoço Bebés Creche (Berçário): 11H00;

c) Almoço Crianças Creche: 11H30;

d) Almoço Idosos: 12H30 às 13H30;

e) Lanche Crianças Creche: 15H30;

f) Lanche ASEC (Animação Sócio Educativa e Cultural): 17H00;

g) Lanche Idosos: 16H30.

VIII. A distribuição das refeições para as crianças da Creche (Pavilhão contíguo, Edifício 1) é feita pelo adjudicatário, em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário.

IX. É da responsabilidade do adjudicatário proceder às operações de preparação, empratamento e distribuição de refeições bem como à limpeza e higienização diária do espaço de copa e refeitório.

X. As refeições de almoço devem ser entregues em multidose, competindo ao adjudicatário proceder ao empratamento no local, quer dos destinados à Creche quer do Jardim de Infância.

XI. Os géneros destinados às refeições de reforços de pequeno-almoço e lanche devem ser entregues em multidose (na embalagem de origem), sendo preparados no local pelo adjudicatário.

XII. O transporte das refeições em diferido a quente para os Equipamentos acima referidos, de segunda a sexta-feira, é feito em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higiossanitárias adequadas, acondicionadas em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário

XIII. O número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas aos Equipamentos Sociais exteriores à cozinha do Centro Comunitário do Bº da Flamenga deverá ser suficiente para cumprimento dos horários aqui estabelecidos.

Para o **CENTRO INFANTIL "O ROSEIRAL"**, sito na Rua D. Luís de Noronha nº 13, em Lisboa, está previsto o fornecimento de almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

a) As refeições destinam-se a bebés e crianças.

b) As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

i. Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

ii. Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

iii. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

- ✓ Almoço Creche: 11h30;
- ✓ Lanche Creche: 15h30.

c) A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

d) Os contentores de resíduos deverão ser colocados pelo adjudicatário diariamente, junto do portão de entrada.

Para o **CENTRO INFANTIL VISCONDE VALMOR**, sito na Av. Visconde Valmor, nº 7 r/c, em Lisboa, está previsto o fornecimento de almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

a. As refeições destinam-se a bebés e crianças.

b. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

i. Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

ii. Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos.

c. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

- ✓ Almoço Creche: 11h00;
- ✓ Lanche Creche: 15h30.

d. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

e. Os contentores de resíduos deverão ser colocados pelo adjudicatário diariamente, junto do portão de entrada.

POSIÇÃO 25

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, refeições ligeiras especiais e ceias de segunda-feira a domingo, ao **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE DE S. CRISTÓVÃO E S. LOURENÇO,** sito na Rua Marquês de Ponte de Lima, 42, em Lisboa (junto do Palácio da Rosa).

I.As refeições destinam-se a adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 9H00;

b) Almoço Idosos: 12H00 às 13H00;

c) Lanche Idosos: 16H30;

d) Jantar: 19H00;

e) Ceias: a consumir pelas 23H00.

VI. As infraestruturas existentes não permitem a instalação de máquina de descascar batatas.

VII. O adjudicatário é, também, responsável pelas operações de limpeza e desinfeção do monta-cargas.

VIII. Aos fins-de-semana e feriados, os utentes do Centro de Dia (5 Utentes) e do Apoio à Comunidade (5 Utentes) têm direito a almoço e jantar.

POSIÇÕES 26. E 26.1

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, complementos alimentares e ceias, diariamente, de segunda-feira a domingo, ao **CASA DE ACOLHIMENTO RAINHA D. MARIA I** (Posição 26.) e **CENTRO DIA RAINHA D. MARIA I** (Posição 26.1), sito na Rua Tenente Espanca, 27 - 1º a 4º andar, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças, adolescentes, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. Após a adaptação da copa da sala de refeições o empratamento das refeições destinadas ao Centro de Dia deve ser efetuada neste local.

IV. Durante a execução do contrato no âmbito da implementação do Projeto Interage, o fornecimento diário de jantares aos utentes do Centro Dia Rainha D. Maria I, pode vir a ser solicitado.

V. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E – Requisitos de Material descartável.**

VI. É da responsabilidade do adjudicatário proceder à limpeza e higienização diária da sala de refeições.

VII. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

VIII. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Crianças com idades entre os 12 (doze) meses e os 3 (três) anos;

b) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos;

c) Crianças com idades entre os 7 (sete) anos e os 10 (dez) anos;

d) Adolescentes com idades entre os 11 (onze) anos e 18 (dezoito) anos;

e) Idosos em Centro de Dia e Adultos e Idosos em Apoio à Comunidade (26.1).

IX. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 7h15;

b) Reforços de pequeno-almoço: 10h30m

c) Almoço Refeitório: 12h00 às 14h00;

d) Lanche: 16h00 às 16h30;

e) Jantar: 19h00 às 20h00;

f) Complementos Alimentares e Ceias para serem consumidos às 23h00.

POSIÇÃO 27

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e refeições ligeiras, diariamente, de segunda a sexta-feira, ao **CENTRO DE DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO DA CHARNECA**, sito na Azinhaga do Reguengo, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés, crianças, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas e distribuídas no local.

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do Adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E** – **Requisitos de Material descartável.**

IV. É da responsabilidade do adjudicatário proceder à limpeza e higienização diária das copas dos pisos, bem como das salas de refeições, após todas as refeições.

V. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

VI. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 0 (zero) meses e os 12 (doze) meses,

b) Crianças com idades entre ao 13 (treze) meses e os 3 (três) anos

c) Idosos em Centro de Dia,

d) Apoio à Comunidade.

VII. A aquisição de gás propano, em garrafas de 45Kg é da responsabilidade do adjudicatário.

VIII. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço do Pequeno-almoço: 9H30;

b) Almoço Crianças Creche: 11H30;

c) Almoço Idosos/Centro Dia: 12H30;

d) Lanche Crianças Creche: 15H00;

e) Lanche Idosos: 16H00.

IX. As refeições que se destinam aos Idosos em Centro de Dia devem ser confecionadas com meio sal.

POSIÇÃO 28

Fornecimento de reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e refeições ligeiras, diariamente, de segunda a sexta-feira, ao **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE B.º PADRE CRUZ**, Rua Rio Guadiana Lt. 22, 1600-761 Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés, crianças, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas e distribuídas no local.

III. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E** – **Requisitos de Material descartável.**

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 0 (zero) meses e os 12 (doze) meses, crianças com idades entre ao 13 (treze) meses e os 3 (três) anos e Idosos em Centro de Dia e Apoio à Comunidade.

b) Jovens da Animação Socioeducativa e Cultural (ASEC) com idades entre os 11 (onze) anos e os 14 (catorze) anos, e jovens com mais de 15 (quinze) anos (apenas lanches);

VI. A aquisição de gás propano, em garrafas de 45Kg é da responsabilidade do adjudicatário.

VII. O horário de distribuição das refeições no **CENTRO SOCIAL POLIVALENTE DO Bº PADRE CRUZ** é o seguinte:

a) Reforços de pequeno-almoço: 09H30m;

b) Almoços na Creche: 11H00 às 12H30m;

c) Almoços de Centro de Dia: Das 12H30 às 13H30m;

d) Lanche na Creche: 15H00 às 16H00;

e) Lanche de ASEC: Das 16H00 às 17H00;

f) Lanche de Centro de Dia: 16H00 às 17H00;

VIII. As refeições que se destinam aos Idosos em Centro de Dia devem ser confecionadas com meio sal.

POSIÇÃO 29

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, lanches de praia, jantares, complementos alimentares e ceias diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, ao **ESPAÇO SÃO JULIÃO DA ERICEIRA**, sito em São Julião da Ericeira 2655-138 Carvoeira – Mafra.

I. Previamente ao início da atividade neste espaço, a SCML comunicará ao adjudicatário os equipamentos, respetivas valências e períodos de permanência naquele local.

II. As refeições destinam-se a bebés, crianças, jovens, adultos, Idosos e pessoal.

III. As refeições são confecionadas no local e distribuídas pelo adjudicatário no refeitório, em travessa ou em prato, consoante o considerado adequado a cada um dos grupos presentes.

IV. A ementa a aplicar no refeitório será a constante no **ANEXO J – EMENTAS DE REFEITÓRIOS.** Devem ainda ter em consideração os requisitos estabelecidos no **ponto 2.24.** do **ANEXO C - NHSASA.**

V. Para as refeições de almoço e jantar, devem estar disponíveis na linha de self-service, os seguintes géneros alimentícios:

a) Quatro variedades de hortícolas frescos, para além dos estipulados na ementa;

b) Cinco variedades de fruta e três variedades de doces;

c) Duas variedades de pão, dentro das estabelecidas no *ponto **X)** infra* refeições;

d) Temperos para os pratos e hortícolas.

VI. Para as refeições de almoço e jantar aplica-se o estipulado no **ponto 2.26**. do **Anexo C - NHSASA** no que respeita à redução do número de opções a disponibilizar, quando assim indicado pela SCML

VII. Para as refeições de pequeno-almoço e lanche devem ser disponibilizadas na linha de self-service, no mínimo, as seguintes variedades de géneros alimentícios:

a) Leite UHT meio-gordo (quente e frio), Leite UHT magro (quente e frio), iogurte líquido, iogurte solido natural, iogurte sólido de aroma/pedaços;

b) Bebidas vegetais de soja/amêndoa/arroz e sobremesa vegetal de soja;

c) Três variedades de pão das estabelecidas no **ponto I** da **tabela componentes base e alternativos**;

d) Três das seguintes variedades de pastelaria: croissant/pão de Deus/pão-de-leite; bolo caseiro; crepes/panquecas;

e) Três variedades de cereais de pequeno-almoço, em que dois destes são obrigatoriamente flocos de aveia e cornflakes;

f) Quatro variedades de chá/ tisanas, café e descafeinado (já preparados, e na sua forma solúvel), canela em pó, edulcorante à base de Stevia (DI) (apenas para pessoas com diabetes ou outras necessidades específicas), mel e açúcar (DI)), cacau em pó, cevada solúvel/mistura solúvel de cereais, mistura solúvel de cereais com café, achocolatado em pó;

g) Os acompanhamentos manteiga, creme vegetal para barrar, duas variedades de doce, duas variedades de queijo, duas variedades de cremes vegetais de frutos oleaginosos, duas variedades de charcutaria, creme de chocolate e avelã;

h) Ovos mexidos;

i) Três variedades de fruta fresca, à peça e duas variedades de fruta laminada (papaia/manga/abacaxi/laranja/meloa/melão/melancia/kiwi);

j) Sumo de laranja natural (existindo equipamento disponível para o efeito) e sumo de fruta 100% natural (uma variedade, alternada entre refeições).

VIII. Em algumas situações, previamente comunicadas ao adjudicatário, o lanche fornecido na linha de self-service pode ser substituído por lanche de praia, que deve ser composto por:

a) Um pão de mistura com o respetivo acompanhamento (conforme as variedades;

b) Uma garrafa de água mineral de 3,3dl;

c) Um iogurte liquido (2dl)/1 DI de leite/ 1 DI sumo 100%;

d) Uma peça de fruta;

IX. O complemento alimentar e a ceia devem ser fornecidos de acordo com os requisitos estabelecidos nos **pontos I** e **II** da **cláusula 43**. - Composição das refeições**.** Estas refeições serão determinadas pela SCML e comunicadas ao adjudicatário atempadamente.

X. Sempre que solicitado pela SCML, o pequeno-almoço e lanche podem ser fornecidos em conformidade com o **ponto I** da **cláusula 43** - Composição das refeições, em substituição da opção buffet. Estas refeições serão elaboradas pela SCML e comunicadas ao adjudicatário atempadamente.

XI. Para este Equipamento Social aplica-se o complemento alimentar e a ceia, devendo estes ser fornecidos com a periodicidade solicitada pelo Equipamento Social. Aplicam-se de igual forma o estipulado para as refeições de pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço e lanche, conforme **pontos I** e **II**, da presente **POSIÇÃO,** sempre que solicitado pela SCML em substituição das opções *buffet* a fornecer na linha de self-service acima referidas.

XII. Todas as especificidades dos grupos serão comunicadas pela SCML ao adjudicatário atempadamente.

XIII. O horário de distribuição das refeições, que será indicado à entrada de cada grupo, poderá ser variável consoante as valências presentes, podendo o seu início variar entre os horários abaixo indicados seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08h30m às 09h30m;

b) Almoço: 12h00 às 13h00;

c) Lanche de praia:15h00;

d) Lanche: 16h00 às 16h30m;

e) Jantar: 19h00 às 19h30m;

f) Ceia/Complemento: fornecidos após o jantar.

XIV. A higienização diária dos equipamentos monta-cargas de acesso ao refeitório, mesas, cadeiras e pavimento da sala de refeições, assim como o abastecimento de papel

descartável para as mãos e sabonete líquido no lavatório desta sala, compete ao adjudicatário.

XV. A limpeza e higienização diária dos recipientes para deposição de resíduos presentes na sala de refeições é da responsabilidade do adjudicatário, competindo-lhe também a colocação dos respetivos sacos, os quais devem ter cores diferenciadas consoante a tipologia de resíduos a acondicionar («azul» para papel/cartão, «amarelo» para plástico/metal, «verde» para vidro e «preto» para resíduos indiferenciados e para resíduos orgânicos).

XVI. É também da responsabilidade do adjudicatário providenciar sacos isotérmicos para transporte dos lanches de praia, individualizados por grupo ou Equipamento Social.

XVII. É ainda da responsabilidade do adjudicatário proceder à higienização diária dos contentores de resíduos pertencentes à cozinha e proceder à sua colocação à entrada do Equipamento Social ou no local que seja especificamente definido pela SCML para o efeito.

POSIÇÃO 30

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **OBRA SOCIAL DO POUSAL,** sito no Casal do Moinho, Pousal, em Malveira.

I. As refeições destinam-se a adultos.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Adultos e Idosos;

b) Deficientes profundos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08H30 horas às 09H30 horas;

b) Reforço ao pequeno-almoço: 10H00 horas às 10H30 horas;

c) Almoço: 12h00 às 14h00;

d) Lanche: 15h30 às 16h30;

e) Jantar: 18h00 às 19h30;

f) Complemento alimentar para ser consumido pelas 23h00;

g) Ceias para pessoal a serem consumidas pelas 23h00.

VI. Durante a execução contratual, e no mês de maio, prevê-se o fornecimento de 30 (trinta) jantares a peregrinos. Estas refeições deverão ser faturadas ao preço da refeição da posição.

VII. Uma cozinheira da SCML fica a exercer funções no local referido, sob orientação do adjudicatário, no turno da manhã, de 2ª. a 6ª. Feira, com salvaguarda dos

direitos laborais que lhe assistem. Em caso de ausência para férias, doença, licenças etc. devem ser substituídas de imediato a expensas do adjudicatário.

VIII. É da responsabilidade do adjudicatário proceder à limpeza e higienização diária das salas de refeições após cada refeição.

POSIÇÃO 31 E 31.1

Fornecimento de almoços diariamente de segunda a sexta- feira, ao **CENTRO DE REABILITAÇÃO DE PARALISIA CEREBRAL CALOUSTE GULBENKIAN** (Posição 31) e **CAFETARIA DO CENTRO DE REABILITAÇÃO DE PARALISIA CEREBRAL CALOUSTE GULBENKIAN** (Posição 31.1), sitos na Av. Rainha D. Amélia, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças a partir dos 3 anos, jovens e adultos.

II. As refeições são confecionadas no local e ali distribuídas pelo adjudicatário.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Almoço adultos: das 12h00 às 14h00;

b) Almoço crianças de segunda a quinta- feira às 12h00;

c) Snack-Bar do CRPCCG (Posição 36.1): funciona 08h30m -15h00;

d) Almoços do 12h00 às 14h00.

V. Devem ser providenciados pelo adjudicatário o fornecimento de contentores isotérmicos para o transporte de refeições confecionadas e outros géneros prontos a consumir, destinados às crianças e ao Snack-bar, do edifício principal para o segundo edifício.

IX. É da responsabilidade do adjudicatário proceder diariamente à limpeza e higienização das salas de refeições após cada refeição.

VI. Para este Equipamento Social, a SCML reserva-se no direito de determinar o encerramento do fornecimento de refeições, sem lugar a ressarcimento.

POSIÇÃO 32

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches e jantares, complementos alimentares e ceias diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, na **CASA DE ACOLHIMENTO DE SANTA JOANA**, sito na Rua Conde de Arnoso, nº 1, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a bebés e crianças;

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Bebés com idades entre os 0 (zero) e os 12 (doze) meses;

b) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

V. O fornecimento de lanches ajantarados em dias de aniversários, poderão ser substituídos, em casos a indicar, pelo fornecimento de um bolo de aniversário de

peso equivalente a 50g/criança. Este bolo não deverá ser faturado, devendo o mesmo ser diluído na prestação de serviços, na sua globalidade.

VI. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 08h00 às 09h00;

b) Reforço ao pequeno-almoço: 09h30m às 10h00;

c) Almoços: 11h45 às 14h00;

d) Lanches: 16h00 às 17h00;

e) Jantares: 18h45 às 20h00;

f) Complementos alimentares: entregues com os jantares,

g) Ceias: entregues com os jantares.

Até final do ano de 2020, prevê-se o desdobramento da CA Santa Joana, com a entrada em funcionamento da **Casa do Relvado,** com morada na Av. Dom Rodrigo da Cunha n.º 24, que terá capacidade de acolhimento para 12 (doze) crianças.

POSIÇÃO 33

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **CASA DE ACOLHIMENTO RAINHA SANTA**, sito na Rua Luciano Cordeiro, nº. 80-2º. Esq., em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças e adolescentes;

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1.**

IV. A ementa deverá ser adaptada à seguinte valência:

a) Crianças e adolescentes com idades entre os 12 (doze) anos e os 18 (dezoito) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 7H30 horas às 9H30 horas;

b) Almoço: 11H45 às 13H30;

c) Lanches: 15H30 às 16H30;

d) Jantares: 18H45 às 20H00;

e) Complementos alimentares: entregues com os jantares;

f) Ceias: entregues com os jantares.

VI. Pessoal: Uma cozinheira da SCML fica a exercer funções no local referido, sob orientação do adjudicatário, no turno da manhã, de segunda a sexta-feira, com salvaguarda dos direitos laborais que lhe assistem. Em caso de ausência para férias, doença, licenças etc. deve ser substituída de imediato a expensas do adjudicatário

VII. Para este Equipamento Social, a SCML reserva-se no direito de determinar o encerramento do fornecimento de refeições, sem lugar a ressarcimento.

POSIÇÃO 34

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, a **CASA DE ACOLHIMENTO MENINO JESUS,** sito na Rua Ferreira Borges, 69-2º. e 3º., em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1.**

IV. A ementa deverá ser adaptada à seguinte valência:

a) Bebés e Crianças com idades entre os 0 (zero) meses e os 10 (dez) anos;

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 7h30m às 9h30m;

b) Reforço ao pequeno-almoço: 10h30m;

c) Almoço: 11h45m às 14h00;

d) Lanches: 16h00 às 17h00;

e) Jantares: 18h45m às 20h00;

f) Complementos alimentares: entregues com os jantares;

g) Ceias: entregues com o jantar.

VI. Pessoal: Uma cozinheira da SCML fica a exercer funções no local referido, sob orientação do adjudicatário, no turno da manhã, de segunda a sexta- feira, com salvaguarda dos direitos laborais que lhe assistem. Em caso de ausência para férias, doença, licenças etc. devem ser substituídas de imediato a expensas do adjudicatário.

POSIÇÃO 35

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **CASA DE ACOLHIMENTO "CASA DOS GIRASSÓIS"**, sito na Rua Duarte Lobo, nº. 10, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. A ementa deverá ser adaptada à valência de crianças com idades entre os 12 (doze) meses e os 4 (quatro) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 08h30m às 09h30m;

b) Reforços de pequeno-almoço: 10h30m;

c) Almoço: 11h45m às 14h00;

d) Lanches: 16h00 às 17h00;

e) Jantares: 18h45m às 20h00;

f) Complementos alimentares: entregues com os jantares;

g) Ceias: a fornecer com os jantares.

POSIÇÃO 36

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, a **CASA DE ACOLHIMENTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA,** sito na Rua Santo António à Estrela, 106-C-2º., em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças e adolescentes.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. A ementa deverá ser adaptada à valência crianças e adolescentes com idades entre os 10 (dez) anos e os 18 (dezoito) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 08h30m às 9h30m;

b) Reforços de pequeno-almoço: 10h30m;

c) Almoço: 11h45m às 14h00;

d) Lanches: 16h00 às 17h00;

e) Jantares: 18h45m às 20h00;

f) Complementos alimentares: a fornecer com os jantares;

g) Ceias: a fornecer com os jantares.

VI. Para este Equipamento Social, a SCML reserva-se no direito de determinar o encerramento do fornecimento de refeições, sem lugar a ressarcimento.

POSIÇÃO 37

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, a **CASA DE ACOLHIMENTO DE S. FRANCISCO DE ASSIS**, sito na Rua Heliodoro Salgado, nº. 1, em Carcavelos.

I. As refeições destinam-se a crianças e adolescentes.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

c)Crianças com idades entre os 7 (sete) anos e os 10 (dez) anos;

d)Adolescentes com idades entre os 11 (onze) anos e os 18 (dezoito) anos;

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 7h30m às 9h00;

b) Almoços: 11h45m às 14h00;

c) Lanches: 16h00 às 17h00;

d) Jantares: 19h00 às 20h30m, devendo o jantar estar concluído às 20h45, por motivos escolares e extracurriculares.

e) Complementos alimentares: entregues com os jantares;

f) Ceias: entregues com os jantares.

POSIÇÃO 38

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, a **CASA DO RESTELO**, sito na Rua António Saldanha, nº48/48A, freguesia de Belém em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a crianças.

II. As refeições são confecionadas no local e aí distribuídas.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. A ementa deverá ser adaptada às seguintes valência:

a) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 8 (oito) anos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: 7H00 às 9H00;

b) Reforço de pequeno-almoço: 10H30;

c) Almoços: 12H00 às 13H30;

d) Lanches: 16H00 às 17H00;

e) Jantares: 19H00 às 20H00;

f) Complementos alimentares: entregues com os jantares;

g) Ceias: entregues com os jantares.

POSIÇÕES 39 A 39.3

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, ceias, complementos alimentares, refeições ligeiras e refeições ligeiras especiais a **RESIDÊNCIA DE STª. JOANA PRINCESA** (Posição 39) sito na Rua Lagares Del Rei. Nº4 em Lisboa, e a **CASA DE ACOLHIMENTO DA ALAMEDA** (Posição 39.3), sita na Alameda D. Afonso Henriques nº 72, 1º Dtº em Lisboa, diariamente, de segunda-feira a domingo e de almoços e jantares (interage), refeições ligeiras de fim-de-semana e feriado e lanches ao **CENTRO DE DIA Nª. SRª. DOS ANJOS** (Posição 39.1), sito na Rua Andrade, n.º 13G em Lisboa e **CENTRO DE DIA DO ALTO DO PINA** (Posição 39.2), sito na Rua Capitão Henrique Galvão nº 2 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos.

II. As refeições são confecionadas na Residência, sendo ali distribuídas, bem como fornecida em diferido a quente para o Centro de Dia Nª. Srª dos Anjos (Posição 39.1), **CENTRO DE DIA DO ALTO DO PINA** (Posição 39.2) e **CASA DE ACOLHIMENTO DA ALAMEDA** (Posição 39.3).

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Idosos em Lar;

b) Idosos em Centro de Dia;

c) Jovens adultos

d) Adultos em Apoio à Comunidade;

e) Jovens e adolescentes.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço (Residência): 9h00;

b) Pequeno-almoço (CA Alameda): 7h00 às 9h00;

c) Reforço ao Pequeno-almoço: 10h30m;

d) Almoço, entrega:

Centros de Dia: 12h00;

CA Alameda: 12h15

e) Almoço distribuição:

Residência: das 12h30 às 13h30;

f) Lanches (Residência): 16h00;

g) Lanches Centros de Dia, CA Alameda expedidos juntamente com os almoços):16h00

h) Jantares (Residência): 19h00 às 20h00;

i) Jantares entrega:

CA Alameda: 18h15;

j) Complementos alimentares e Ceias entregues juntamente com os jantares.

VI. As refeições fornecidas em diferido a quente devem ser transportadas em contentores isotérmicos apropriados para o efeito, e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário (contentores e veículo).

VII. No mesmo veículo automóvel não poderão ser transportadas contentores com refeições e contentores vazios não higienizados. A lavagem e desinfeção do veículo e dos contentores utilizados no transporte de refeições são da responsabilidade do adjudicatário.

VIII. É da responsabilidade do adjudicatário proceder ao empratamento e distribuição de refeições na Residência, para além da limpeza e da higienização diária das instalações de cozinha e despensas, mas também das instalações sanitárias que lhe são afetas, bem como do espaço de self-service e monta-cargas.

IX. É da responsabilidade do adjudicatário proceder ao empratamento e distribuição das refeições, para além da limpeza e da higienização diária do espaço de copa e da sala de refeições dos Centros de Dia Nª. Srª dos Anjos e do Alto do Pina.

X. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade dos Centros de Dia são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, na cozinha da Residência, conforme requisitos definidos no **Anexo E** – **Requisitos de Material descartável.**

XI. Os contentores de resíduos pertencentes à cozinha da Residência devem ser colocados diariamente junto ao portão da entrada do Centro;

XII. Para o CA da Alameda a SCML reserva-se no direito de determinar o encerramento do fornecimento de refeições, sem lugar a ressarcimento.

POSIÇÃO 40

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares e complementos alimentares, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **RESIDÊNCIA NOSSA SENHORA DA VISITAÇÃO**, sito na Rua Sampaio Bruno, 10, na Parede.

I. As refeições destinam-se a Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas à valência de Idosos.

V. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: às 09h00;

b) Reforço pequeno-almoço às 11h00;

c) Almoço: 12h30m às 13h30m;

d) Lanche: Às16h30m;

e) Jantar: 19h00 e às 20h00;

f) Complemento alimentar: às 23h00.

POSIÇÃO 41 E 41.1

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, complementos alimentares, ceias, refeições ligeiras e refeições ligeiras especiais à **RESIDÊNCIA DE NOSSA SENHORA DO CARMO** (Posição 41), sito na Estrada do Calhariz de Benfica, 171/179, em Lisboa, e à **RESIDÊNCIA SANTA RITA DE CÁSSIA** (Posição 41.1), sita na Av. General Norton de Matos, 31-A – Lisboa, diariamente de segunda a domingo.

I. As refeições destinam-se a adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas na Residência Nª. Srª dos Carmo e distribuídas em diferido a quente à Residência Stª Rita de Cássia.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08h30m às 09h30m;

b) Reforço a pequeno-almoço: das 10h00 às 10h30m;

c) Almoço: 12h30m às 13h30m;

d) Almoço entrega: 12h00;

e) Lanche: 16h30m;

f) Jantar:19h00 às 20h00;

g) Jantar entrega: 18h30m;

h) Lanches na Residência, devem ser entregues juntamente com os almoços;

i) Complementos Alimentares, ceias e ceias do pessoal, devem ser entregues juntamente com os jantares;

V. Na Residência, as refeições devem ser distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

VI. Os contentores de resíduos pertencentes à cozinha da Residência devem ser colocados diariamente junto ao portão da entrada.

VII. O transporte diário das refeições para o Equipamento referido, deve ser acondicionada em contentores isotérmicos e transportadas em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

POSIÇÕES 42

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, refeições ligeiras especiais, complementos alimentares e ceias, diariamente, incluindo Sábados, Domingos e Feriados, à **RESIDÊNCIA E CENTRO DE DIA QUINTA DAS FLORES**, sita na Rua Pedro Azevedo, em Chelas, Lisboa

I. As refeições destinam-se a idosos.

II. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 09h00 às 10h00;

b) Reforço ao pequeno-almoço: 11h00;

c) Almoço: 12h30m às 14h00;

d) Lanche: 16h00;

e) Jantar: 19h00 às 20h00;

f) Complemento alimentar e ceias, fornecidas após o jantar;

III. Aos fins-de-semana e feriados, os utentes do Centro de Dia (10 Utentes) e do Apoio à Comunidade (30 Utentes) têm direito a almoço, lanche e jantar. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário.

IV. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

POSIÇÕES 43

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares, ceias e complementos alimentares diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **RESIDÊNCIA MADRE TERESA DE CALCUTÁ**, sita na Rua D. Lourenço de Almeida nº 21 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos e adultos.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

a) Idosos e adultos.

IV. O horário de distribuição das refeições, na Residência Madre Teresa de Calcutá, é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08h30m às 09h30m;

b) Reforço de pequeno-almoço: 11h00;

c) Almoço: 12h00 às 14h00;

d) Lanche: 16h30m;

e) Jantar: 19h00 às 20h00;

V. As refeições devem ser confecionadas com meio sal.

POSIÇÃO 44

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, ceias e complementos alimentares diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **RESIDÊNCIA DE IDOSOS DE CAMPOLIDE**, sita na Rua Dom Carlos Mascarenhas, 110 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local, sendo as mesmas distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

III. A limpeza e higienização diária da sala de refeições é da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuada após todas as refeições.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequenos-almoços: das 08h30m às 9h30m;

b) Reforço ao pequeno-almoço: 10h00 às 10h30m;

c) Almoço: 12h30m às 13h30m;

d) Lanches: 16h30m;

e) Jantares: das19h00 às 20h00;

f) Complementos alimentares: para ser consumido pelas 23h00;

g) Ceias para pessoal a serem consumidas pelas 23h00.

VI. A arrumação das loiças fica a cargo do adjudicatário, apesar dos armários encontrarem-se fora da cozinha.

POSIÇÃO 45

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares e ceias diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **RESIDÊNCIA ASSISTIDA CARLOS DA MAIA**, sita na rua Carlos da Maia, nº 9, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. Não está prevista a confeção de refeições pelo adjudicatário.

IV. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todos os géneros alimentícios, em cru, destinados à confeção das refeições.

POSIÇÃO 46

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares e complementos alimentares diariamente, de segunda-feira a domingo, aos **RECOLHIMENTO DE SANTOS-O-NOVO**, em Lisboa, na morada abaixo indicada.

I. As refeições destinam-se a adultos e Idosos em Lar.

II. As refeições são fornecidas em diferido a frio e entregues no Estabelecimento 2/3 vezes por semana.

III. A estimativa do número de refeições consta do **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição de refeições, nos Recolhimentos é o seguinte:

a) Almoço: 12h30 horas;

b) Lanche: 16h00 horas;

c) Jantar: 18h30 às 19h30 horas.

VI. As refeições são regeneradas pelos próprios utentes.

VII. A morada é a seguinte:

Recolhimento de Santos – o-Novo

Pátio das Comendadeiras (à Calçada das Lages), em Lisboa.

POSIÇÃO 47 E 47.1.

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares e ceias, diariamente, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados, ao **CENTRO DE APOIO SOCIAL DOS ANJOS** (CASA, Posição 47), sito na Av. Almirante Reis, 47, em Lisboa e fornecimento em diferido a quente, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO TEMPORÁRIO MÃE D'ÁGUA** (Posição 47.1), sito na Travessa da Conceição da Glória, nº22 em Lisboa, de jantares e complementos alimentares de segunda-feira a domingo e de almoços aos sábados, domingos e feriados

I. As refeições destinam-se a adultos.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. Para o **CASA** devem atender-se as seguintes especificações:

a) As refeições são confecionadas no local, destinando-se as de almoço e jantar ao refeitório e ao Centro de Acolhimento Noturno dos Anjos, sendo no Centro também distribuídas as refeições de pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço, lanche e ceia.

b) Horário da distribuição das refeições é o seguinte:

b.1) Pequeno-almoço (Centro de Acolhimento Noturno): 07h30m às 08h30m;

b.2) Reforço de Pequeno-almoço (Centro de Acolhimento Noturno): 10h30m;

b.3) Almoço: das 12h00 às 14h00;

b.4) Lanche (Centro de Acolhimento Noturno): 16h00;

b.5) Jantar: das 18h00 às 19h30m;

b.6) Ceia, a ser fornecida após os jantares.

c) Juntamente com o pequeno-almoço deverá ser fornecida 1 (uma) peça de fruta e 1 (um) iogurte/néctar/leite a cada 1 (um) dos utentes que se ausenta após o pequeno-almoço, não havendo lugar a faturação extra.

d) No final de cada mês deverá ser fornecido 1 (um) bolo de pastelaria, destinado a cerca de 30 (trinta) Utentes, sem que haja lugar a faturação extra.

e) Consideram-se incluídas nas instalações de cozinha, o espaço para o setor administrativo, compartimento dos resíduos, corredores e anexos respetivos.

f) A limpeza, higiene e arrumação das loiças no self-service, assim como a limpeza da copa de lavagem, situados no 2.º andar é da responsabilidade do adjudicatário.

g) Os contentores para deposição de resíduos pertencentes à cozinha e self-service devem ser colocados diariamente junto da entrada do Centro (Rua Regueirão dos Anjos).

h) Deve ser previsto o fornecimento de sopa e fruta fresca extra, na refeição de almoço, as quais devem ser faturadas ao preço de refeitório, sendo a quantidade média diária fornecida aproximada a **60 (sessenta) sopas** e **de 60 (sessenta) peças de fruta fresca.**

i) Na refeição de jantar devem ser distribuídos **2 (dois) pães** de mistura, pré-embalados, a cada utente na linha de self.

j) Para as festividades a comemorar no CASA, que incluem "mesa posta", deve ser previsto o fornecimento dos itens relativos à mesma, devidamente acondicionados, em kits cartonados com pega, para transporte e consumo no exterior, conforme requisitos definidos no **Anexo E** – **Requisitos de Material descartável.**

IV) Para o **CENTRO DE ACOLHIMENTO TEMPORÁRIO MÃE D'ÁGUA** devem atender-se as seguintes especificações:

a) Os pequenos-almoços respeitam as cláusulas previstas no Documento Descrição das refeições, devendo neste caso em particular o fornecimento dos géneros

alimentares ser da seguinte forma: Os acompanhamentos do pão devem ser fornecidos em DI. Todos os restantes géneros devem ser fornecidos em multidose.

b) Os complementos alimentares respeitam as cláusulas jurídicas especiais do presente caderno de encargos.

c) Os géneros alimentares destinados aos pequenos-almoços e complementos alimentares devem ser entregues juntamente com jantares, 2 (duas) vezes por semana.

d) Os horários de entrega de refeições devem ser os seguintes:

d.1) almoços: 12H00;

d.2) jantares: 18H30.

V) As refeições a transportar da **CASA** para o Centro de Alojamento Temporário Mãe D'Água devem ser acondicionadas em contentores isotérmicos e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

POSIÇÕES 48 A 48.1

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares e complementos alimentares de segunda-feira a Domingo, ao **CENTRO DE S. JOSÉ** (Posição 48), sito na Av. Almirante Reis, nº60, R/C – Lisboa e ao **CENTRO DE DIA SANTA MARIA MADALENA** (posição 48.1*)*, sito na Rua da Madalena 10 a 20.

I. As refeições destinam-se a adultos.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As refeições devem ser fornecidas nas seguintes condições:

a) Os pequenos-almoços, almoços, lanches e jantares e complementos alimentares, destinados a consumo de segunda-feira a Domingo (incluindo feriados), no Centro de São José, são confecionados e distribuídos no local;

b) Os pequenos-almoços, almoços e lanches, destinado a consumo de segunda a sexta-feira, no Centro Maria Madalena, são fornecidos diariamente em diferido a quente, a partir do Centro de São José.

c) Para o Centro Maria Madalena, incluindo a sua valência GAVT, serão igualmente fornecidos pequenos-almoços e lanches em unidose, diariamente, de segunda a sexta-feira, preparados pelo Centro de S. José.

d) Os pequenos-almoços e lanches para consumo aos dias de fim-de-semana e feriados, destinados aos utentes do Centro de São José e aos utentes do Centro Maria Madalena, são preparados pelo primeiro, e fornecidos em unidose, na véspera do seu consumo.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

V. As refeições a transportar diariamente do Centro de S. José para o Centro Maria Madalena, devem ser acondicionadas em contentores isotérmicos e em veículo

automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário.

VI. O adjudicatário é responsável pela limpeza e higienização diária do espaço de refeitório do Centro de São José.

VI. Para o Centro de Dia Santa Maria Madalena deve atender-se às seguintes especificações:

a) Este Centro é composto por 2 valências – Centro de Dia e Gabinete de Apoio Vigilância e Terapêutica (GAVT).

b) Os almoços de segunda a sexta-feira são confecionados e fornecidos em diferido a quente, em multidose pelo Centro de S. José;

c) Os jantares destinados a consumo de segunda-feira a Domingo, incluindo feriados e fins-de-semana e os almoços destinados ao consumo aos dias de fins-de-semana e feriado, são fornecidos refrigerados, em unidose ao Centro de Dia, 3 (três) vezes por semana. Com cada uma destas refeições deverá ser fornecido 1 sopa, \1 prato de carne ou peixe (alternado) \ 1 sobremesa doce (DI) ou fruta e 1 leite \ sumo\ iogurte (DI);

d) Parte das refeições refrigeradas mencionadas na **alínea c**, nomeadamente os jantares destinados ao consumo de segunda a sexta-feira e almoços e jantares destinados aos Sábados, Domingos e Feriados, deverão ser entregues em regime diferido refrigerado, unidose, em dia e horário a acordar, na seguinte morada: Rua Particular à Rua do Cruzeiro nº3, em Lisboa (4 Utentes).

e) Os pequenos-almoços e lanches de segunda a sexta-feira são preparados no Centro de S. José, e transportados diariamente para o Centro Maria Madalena;

f) Os pequenos-almoços e lanches aos fins-de-semana e feriados são fornecidos em unidose, pelo Centro de S. José, na véspera do seu consumo.

g) Para o GAVT serão fornecidos pequenos-almoços e lanches em unidose, de segunda a sexta-feira, preparados pelo Centro de S. José.

POSIÇÃO 49 A 49.13

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, reforços de lanche, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana e de feriado, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, nos Equipamentos Sociais indicados no número **III.**, para além da exploração do Refeitório.

I. As refeições destinam-se a bebés, crianças, adultos, Idosos e apoio à comunidade.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As refeições são confecionadas na **COZINHA DA PRODAC** (Posição 49) sita na Rua Pedro de Azevedo, 610 B, em Lisboa, de segunda a domingo, e distribuídas da seguinte forma:

CENTRO COMUNITÁRIO DE TELHEIRAS (Posição 49.1)

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares e complementos alimentares diariamente, de segunda-feira a Domingo, ao **CENTRO COMUNITÁRIO DE TELHEIRAS** (Posição 49.1), sito na R. Prof. Mário Chico, nº 3, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos em Residências Assistidas, Centro de Dia e Apoio à Comunidade.

II. As refeições de almoço de segunda a sexta-feira, destinadas ao Centro de Dia e Apoio à Comunidade bem como as refeições de almoço e jantar de segunda-feira a Domingo, destinadas às Residências Assistidas, são fornecidas em diferido a quente a partir da cozinha da Prodac.

III. A estimativa do número de refeições consta do **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição de refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 08:00 às 09:00 horas;

b) Reforços Pequenos-almoços: 10:30 horas;

c) Almoço para Residências Assistidas e CD: 12: 00horas de segunda a sexta-feira, e 12:30 horas – Sábados, Domingos e Feriados; Para Apoio Domiciliário: 12:00 horas;

d) Lanche: 16:00 horas;

e) Jantar: 18:30 horas (inverno) e 18:45 (verão);

f) Complementos alimentares e ceias: a fornecer com os jantares.

VI. Este Equipamento Social poderá passar a confeção local durante a vigência do contrato.

VII. As refeições são distribuídas no refeitório do Centro de Dia de Telheiras "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

VIII. É da responsabilidade do adjudicatário proceder à limpeza e higienização diária da sala de refeição, após todas as refeições.

CENTRO DE PROMOÇÃO SOCIAL DA PRODAC (POSIÇÃO 49.2) e **REFEITÓRIO DA PRODAC** (POSIÇÃO 49.3)

Fornecimento de refeições em diferido a quente ao **CENTRO DE PROMOÇÃO SOCIAL DA PRODAC** e **REFEITÓRIO DA PRODAC** (Posição 49.2 e 49.3), sito na Rua Pedro Azevedo nº 610 B, Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Bebés e crianças.

II. As refeições são confecionadas na cozinha da Prodac e transportadas em diferido a quente para ao CPS no refeitório da Prodac;

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. As ementas deverão ser adaptadas às seguintes valências:

d) Bebés com idades entre os 4 (quatro) meses e os 12 (doze) meses;

e) Crianças com idades entre os 13 (treze) meses e os 3 (três) anos;

f) Crianças com idades entre os 4 (quatro) anos e os 6 (seis) anos.

V. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

f) Reforço de pequeno-almoço para o CPS PRODAC: 08H15 horas;

g) Almoço Creche: 11H30 horas;

h) Almoço JI: 12H00 horas às 13H00 horas;

i) Lanche Creche: 15H30 horas;

j) Lanche JI: 16H00 horas;

k) Reforço Lanche: 17H30 horas.

VI. A arrumação das loiças nos armários do refeitório compete ao adjudicatário.

VII. Os almoços e os lanches do Centro de Promoção Social (Jardim de Infância) são servidos no Refeitório da Prodac, cuja limpeza e higienização diária é da responsabilidade do adjudicatário. A distribuição dos reforços de pequeno-almoço é feita pelo adjudicatário, com os géneros devidamente acondicionados, nas salas a indicar no CPS.

VIII. As refeições são acompanhadas diariamente por documento, o qual depois de rubricado pelos intervenientes deverá ser entregue, no dia seguinte, ao responsável da PRODAC.

CENTRO DE DIA SÃO BARTOLOMEU DO BEATO (posição 49.5), **CAFETARIA DA PRODAC** (Posição 49.4).

Fornecimento em diferido a quente ao **Centro de Dia São Bartolomeu do Beato** (posição 49.5), sito na Rua D. Luís Coutinho nº 8, Bairro Madre de Deus em Lisboa e à **cafetaria da PRODAC** (Posição 49.4), sita na Rua Pedro Azevedo, em Lisboa.

I. As refeições são confecionadas na Cozinha da PRODAC e distribuídas em diferido a quente ao Centro de Dia São Bartolomeu do Beato.

II. Para o **CENTRO DE DIA DE SÃO BARTOLOMEU DO BEATO** devem atender-se às seguintes especificações:

a) As refeições destinadas à valência de Apoio à Comunidade devem ser entregues já empratadas individualmente em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **Anexo E – Requisitos de Material Descartável;**

b) O horário de chegada das refeições deve ser 11h30;

c) Os géneros destinados aos lanches devem ser entregues no Centro, em multidose (na embalagem de origem), sendo preparados no local;

d) O transporte das refeições em diferido a quente para o CDS. Bartolomeu do Beato, é de segunda a sexta-feira, e é feito em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higiossanitárias adequadas, acondicionadas em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário.

III. O número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas aos Equipamentos Sociais, cujas refeições são expedidas da cozinha da Prodac devem ser em número suficiente para cumprimento dos horários e outros requisitos estabelecidos neste caderno de encargos.

CENTRO RESIDENCIAL ARCO-ÍRIS (Posição 49.6)

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, ceias, complementos alimentares, refeições ligeiras e refeições ligeiras especiais ao **CENTRO RESIDENCIAL ARCO-ÍRIS** (Posição 49.6), sita na Rua Conde Ficalho nº 38 em Lisboa, diariamente.

I. As refeições destinam-se a Jovens Adultos.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As ementas deverão ser adaptadas à valência: Jovem adulta;

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço (CR Arco-Íris): 7.00 horas às 9.00 horas;

b) Reforço ao Pequeno-almoço: 10H30 horas;

c) Almoço, entrega:

Centro de Dia: 12H00 horas;

CR Arco-Íris: 12H15

d) Lanches Centros de Dia e CR Arco-Íris expedidos juntamente com os almoços):16H00

e) Jantares entrega:

CR Arco-Íris: 18H15;

f) Complementos alimentares e Ceias entregues juntamente com os jantares.

V. As refeições fornecidas em diferido a quente devem ser transportadas em contentores isotérmicos apropriados para o efeito, e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário (contentores e veículo).

VI. No mesmo veículo automóvel não poderão ser transportadas contentores com refeições e contentores vazios não higienizados. A lavagem e desinfeção do veículo e dos contentores utilizados no transporte de refeições são da responsabilidade do adjudicatário.

VII. As refeições destinadas ao Apoio à Comunidade dos Centros de Dia são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, na cozinha do Lar, conforme requisitos definidos no **Anexo E – Requisitos de Material descartável.**

REFEITÓRIO DO DEPARTAMENTO DE JOGOS-PRIOR VELHO (posição 49.7).

Fornecimento de almoços no **REFEITÓRIO DO DEPARTAMENTO DE JOGOS** (posição 49.7), sito no Prior Velho, diariamente, de segunda-feira a sexta-feira. O horário de fornecimento e ementas serão facultados ao adjudicatário no início da prestação de serviços, sendo que o número máximo de refeições não ultrapassará os **60 (sessenta)** almoços. Estes almoços são pagos pelos próprios colaboradores do DJ.

RECOLHIMENTO DA ENCARNAÇÃO (posição 49.8)

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoço, lanches, jantares, completos alimentares e ceias, de segunda-feira a Domingo, ao **RECOLHIMENTO DA ENCARNAÇÃO** (posição 49.8). Devem atender-se às seguintes especificações:

I. Os almoços de segunda a sexta-feira, são fornecidos em diferido a quente, a partir da Cozinha da Prodac.

II. Os jantares de segunda a sexta-feira, bem como os almoços e jantares de sábados, domingos e feriados, são fornecidos em diferido a quente, a partir da Cozinha da Prodac.

III. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 07:00 às 09:00 horas;

b) Almoço: 12:30 horas;

c) Lanche: 16:00 horas;

d) Jantar: 18:30 às 19:30 horas;

e) Complementos alimentares e ceias: a fornecer com os jantares.

CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO (Posição 49.9), **CAFETARIA DO CENTRO DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** (Posição 49.10), **UNIDADE DE SAÚDE DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIROS** (posição 49.11).

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços e lanches ao **CAI DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** (Posição 49.9), sito na Rua Capitão Leitão, nº 8 em Marvila, à **CAFETARIA DO CENTRO DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** (Posição 49.10), sito no Largo da Mitra nº 2 em Lisboa, e à **UNIDADE DE SAÚDE DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIROS** (posição 49.11).

I. As refeições destinam-se a bebés, crianças, jovens, adultos e Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local e distribuídas no Equipamento Social, bem como transportadas em diferido a quente para o CAI Dr. José Domingos Barreiro e à Cafetaria do Centro Dr. José Domingos Barreiro.

III. As refeições são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no Documento Material Descartável.

IV. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1.**

V. As ementas são adaptadas às seguintes valências:

c) **CAI DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** - bebés com idades entre os 3 (três) meses e os 12 (doze) meses, e crianças entre os 13 (treze) meses e os 4 (quatro) anos;

d) **CAFETARIA DO CENTRO DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** e da **PRODAC**;

VI. Para o **CAI DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO,** devem atender-se às seguintes especificações:

a) O horário da entrega das refeições é o seguinte:

a.1) Reforços pequeno-almoço: 09h00;

a.2)Almoços bebés: 11h00;

a.3) Almoços creche: 11h30;

a.4) Almoços jardim de infância: 12h00;

a.5) Lanches bebés: 14h45m;

a.6) Lanches da creche e jardim de infância: 15h30m.

b) É da responsabilidade do adjudicatário proceder às operações de preparação, empratamento e distribuição de refeições no CAI, bem como à limpeza e higienização diária do espaço de copa e refeitório.

c) As refeições de almoço devem ser entregues no CAI em multidose, competindo ao adjudicatário proceder ao empratamento no local, quer daquelas destinadas à Creche quer ao Jardim de Infância.

d) Os géneros destinados às refeições de reforços de pequeno-almoço e lanche devem ser entregues no CAI, em multidose (na embalagem de origem), sendo preparados no local pelo adjudicatário.

e) As refeições destinadas à **CAFETARIA DO CENTRO DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO** são transportadas diariamente em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário, no mesmo veículo que transporta as refeições, destinadas ao CAI, respeitando o horário de almoços do último.

f) Para a **UNIDADE DE SAÚDE DR. JOSÉ DOMINGOS BARREIRO**, está previsto o fornecimento de pequenos-almoços.

g) O transporte das refeições em diferido a quente para os Equipamentos acima referidos, de segunda a sexta-feira, é feito em veículo automóvel (furgão isolado a fibra), em condições higiossanitárias adequadas, acondicionadas em contentores isotérmicos, propriedade do adjudicatário

h)As refeições destinadas ao CAI Dr. José Domingos Barreiro e à Cafetaria do Centro Dr. José Domingos Barreiro são transportadas em veículo isotérmico e *containers* propriedade do adjudicatário.

CENTRO DE REABILITAÇÃO NOSSA SENHORA DOS ANJOS (Posição 49.12)

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches e jantares, diariamente de segunda a quinta-feira, e de pequenos-almoços e almoços à sexta-feira, ao **CENTRO DE REABILITAÇÃO NOSSA SENHORA DOS ANJOS**, sito na Tv. Do Recolhimento Lázaro Leitão, nº 19, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a jovens e adultos.

II. As refeições são fornecidas de segunda a sexta-feira em diferido a quente, a partir da cozinha da Prodac.

III. A estimativa do número de refeições consta do **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço: 07:00 às 09:00 horas;

b) Almoço: 12:30 horas;

c) Lanche: 16:00 horas;

d) Jantar: Das 18:30 às 19:30 horas (de segunda a quinta-feira).

CENTRO RESIDENCIAL CONDESSA DE RILVAS (Posição 49.14)

Fornecimento de pequenos-almoços, almoços e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, ao **INSTITUTO MÉDICO PEDAGÓGICO CONDESSA DE RILVAS** (Posição 49.13) *e* fornecimento de pequenos-almoços, almoços, lanches, jantares e ceias, diariamente, de segunda-feira a Domingo, sito na R. da Beneficência, nº 9, em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a adultos.

II. As refeições de almoço de segunda a sexta-feira, destinadas ao Instituto Médico Pedagógico *Condessa de Rilvas*, bem como as refeições de almoço e jantar para consumo de segunda-feira a Domingo, destinadas ao Centro Residencial, são fornecidas em diferido a quente a partir da Cozinha da Prodac.

III. A estimativa do número de refeições consta do **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição de refeições é o seguinte:

a) Valência CAO (Instituto Médico Pedagógico *Condessa de Rilvas*):
Pequeno-almoço: 8h30 às 9:00
Almoço: 12:00 às 13:00
Lanche: 15:30 às 16:00

b) Valência de Formação Profissional:
Pequeno-almoço: 10:00 às 10:30
Almoço: 13:00 às 14:00
Lanche: 15:30 às 16:00

c) Valência do Centro Residencial:
Pequeno – almoço: 07:00 às 09:00
Almoço: 12:00 às 13:00
Lanche: 16:00
Jantar: 18:45 às 19:30
Ceias: a partir 21:00

V. O adjudicatário é responsável pelo empratamento e distribuição de refeições nas respetivas linhas de self.

VI. O adjudicatário é responsável pela limpeza e higienização diária, e arrumo dos espaços de copa e refeitório dos dois Estabelecimentos.

POSIÇÃO 50 A 50.10

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços aos pequenos-almoços, almoços, lanches, reforços de lanche, refeições ligeiras e refeições ligeiras fim-de-semana e de feriado, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis ao **REFEITÓRIO DE SÃO ROQUE** e aos Equipamentos Sociais indicados no número **III.**, para além da exploração do Refeitório.

I. As refeições destinam-se, bebés, crianças, adultos, Idosos e apoio à comunidade.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. As refeições são confecionadas na **COZINHA DE SÃO ROQUE** (Posição 50) de segunda a sexta-feira, e distribuídas da seguinte forma:

a) **CENTRO DE DIA NOSSA SENHORA DA PENA** (Posição 50.1) - Idosos;

b) **CENTRO SOCIAL SÃO BOAVENTURA** (Posição 50.2) - Idosos e adolescentes entre os 11 (onze) anos e os 14 (catorze) anos e jovens com mais de 15 (quinze) anos/adultos;

c) **CENTRO DE APOIO FAMILIAR** (Posição 50.3) - adolescentes e adultos;

d) **CENTRO SOCIAL DA SÉ** (Posição 50.4) – Idosos e Apoio à Comunidade;

e) **CRECHE ENCOSTA DO CASTELO** (Posição 50.5) – Bebés entre os 0 (zero) e 12 (doze) meses e crianças entre os 13 (treze) meses aos 3 (três) anos;

f) **PARQUE INFANTIL DE SANTA CATARINA** (Posição 50.6) - crianças entre os 4 (quatro) e os 6 (seis) anos;

g) **UNIDADE DE SAÚDE W MAIS** (Posição 50.7) – crianças, adolescentes e adultos.

IV. As refeições destinadas ao **APOIO À COMUNIDADE** são acondicionadas em embalagens descartáveis propriedade do adjudicatário, conforme requisitos no **ANEXO E** – **Requisitos de Material descartável.**

V. O horário da entrega das refeições é o seguinte:

a) Almoços crianças: 11H00 horas às 11H30 horas – PI de Santa Catarina

b) Almoços crianças: 10H45 horas – Creche Encosta do Castelo, CAI Victor Manuel;

c) Almoços para Centros Dia, CAF e Recolhimento: 11H45 horas;

VI. Os lanches dos diversos Equipamentos Sociais deverão ser entregues, acondicionados à parte, juntamente com o almoço.

VII. As refeições destinadas ao **Centro de Apoio Familiar** devem ser entregues já empratadas individualmente em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **ANEXO E** – **Requisitos de Material descartável**.

VIII. Para o **CENTRO SOCIAL DE SÃO BOAVENTURA** devem atender-se às seguintes especificações:

a) As refeições destinadas à valência de Apoio à Comunidade devem ser entregues já empratadas individualmente em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **ANEXO E – Requisitos de Material Descartável;**

b) Durante a execução do contrato no âmbito da implementação do Projeto Interage, o fornecimento diário de jantares aos utentes do Centro Social de S. Boaventura, pode vir a ser solicitado;

c) O empratamento, preparação e distribuição das refeições destinadas ao Centro de Dia, fica a cargo do adjudicatário, bem como a limpeza e higienização diária, do espaço de copa e refeitório;

d) No local devem estar em permanência 2 (duas) empregadas de refeitório.

IX. Para o **CENTRO SOCIAL DA SÉ** devem atender-se às seguintes especificações:

a) As refeições destinadas à valência de Apoio à Comunidade devem ser entregues já empratadas individualmente em embalagens descartáveis, propriedade do adjudicatário, conforme requisitos definidos no **ANEXO E – Requisitos de Material Descartável**;

b) O empratamento, preparação e distribuição das refeições, "mesa a mesa" destinadas ao Centro de Dia fica a cargo do adjudicatário, bem como a limpeza e higienização diária, do espaço de copa e refeitório;

c) O horário da entrega das refeições é o seguinte:

c) 1. Fornecimento de almoço para o Apoio à Comunidade:12h00;

c) 2. Fornecimento de almoço para Centro de Dia: das 12h30 às 13h30;

c) 3. Fornecimento de lanche: 15h30 às 16h30;

c) 4. No local devem estar em permanência 2 (duas) empregadas de refeitório.

XIII. Para a **UNIDADE DE SAÚDE W MAIS**, deve ser previsto o fornecimento dos seguintes lanches volantes:

a) Lanche para o Grupo de teatro – a fornecer durante 3 (três) dias em junho e 3 (três) dias em dezembro (podendo incluir fim-de-semana);

b) Lanche para o projeto Ocupa-te – a fornecer de segunda a sexta-feira, entre os meses de fevereiro a junho;

c) Atividades de verão – a fornecer de segunda a sexta-feira, entre os meses de junho a setembro;

A composição da ementa destes lanches é como a seguir se apresenta:

Lanche para o Grupo de Teatro e Projeto Ocupa-te

1 Sandes de Panado/Hambúrguer

1 Sandes de queijo/fiambre

1 Água

1 Sumo

1 Peça fruta

1 Bolo /pacote bolachas DI

Lanche para Atividades de Verão

1 Pão c/ manteiga

1 Água

1 Sumo

1 Peça fruta

1 Bolo/pacote de bolachas DI

d) Este lanche deve ser entregue no local e no momento do consumo, ou acondicionado em sacos térmicos com acumuladores de frio.

e) A estimativa das quantidades a fornecer para estes lanches, encontra-se descrita no **Anexo H1**.

XIV. A distribuição das refeições aos Equipamentos Sociais é feita pelo adjudicatário, em contentores isotérmicos e em veículo automóvel (furgão isolado a fibra) com condições higio-sanitárias adequadas, propriedade do adjudicatário, nos seguintes termos: o número de viaturas necessárias à distribuição das refeições destinadas aos Equipamentos Sociais exteriores a esta cozinha, deverá ser suficiente para cumprimento do horário acima estabelecido.

VIII. A SCML não aceita que no mesmo veículo automóvel sejam transportadas marmitas com refeições, e marmitas vazias ainda não higienizadas.

IX. A lavagem e a desinfeção do veículo e do equipamento (calorinoxes e outro equipamento) utilizado no transporte de refeições são da responsabilidade do adjudicatário.

X. As moradas dos Equipamentos Sociais são as seguintes:

a) CENTRO SOCIAL DE SÃO BOAVENTURA
Rua de S. Boaventura, 111 – Lisboa

b) CENTRO DE APOIO FAMILIAR
Rua da Rosa, 269/275 - Lisboa

c) CENTRO DE DIA NOSSA SENHORA DA PENA
Paço da Rainha nº 46 – Lisboa

d) CENTRO SOCIAL DA SÉ
Rua Nova da Trindade, 15 – Lisboa

e) CRECHE ENCOSTA DO CASTELO
Beco do Rosendo, 11 – Lisboa

f) PARQUE INFANTIL SANTA CATARINA
Pátio dos Tanoeiros à Calçada do Combro 82ª

g) UNIDADE DE SAÚDE W MAIS
Rua Duque de Palmela nº 2, 7º, 1250-098 Lisboa e
R. Alexandre Herculano, n.º 16 - Loja (1250-011 Lisboa)

POSIÇÃO 51

Fornecimento de pequenos-almoços, reforços de pequeno-almoço, almoços, lanches, jantares, refeições ligeiras, ceias e complementos alimentares diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, à **RESIDÊNCIA QUINTA ALEGRE**, sita no Campo das Amoreiras, 94 em Lisboa.

I. As refeições destinam-se a Idosos.

II. As refeições são confecionadas no local, sendo as mesmas distribuídas no refeitório "mesa a mesa" pelo adjudicatário.

III. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

IV. O horário de distribuição das refeições é o seguinte:

a) Pequeno-almoço (Fornecer para o Piso 1 e servir na sala de refeições) 8:00 às 9:30;

b) Reforço de Pequeno Almoço+ Hidratação (Fornecer os géneros em carrinho) 11:00;

c) Almoço (Fornecer para o Piso 1 e servir na sala de refeições) 12:30 às 14:00;

d) Lanche (Fornecer para o Piso 1 e servir na sala de refeições) 16:00 às 17:00;

e) Reforço de Pequeno Lanche + Hidratação (Fornecer os géneros em carrinho) 17:30;

f) Jantar (Fornecer para o Piso 1 e servir na sala de refeições) 19:00 às 20:00;

g) Ceia – Fornecer os géneros em carrinho.

V. A arrumação das loiças fica a cargo do adjudicatário.

POSIÇÃO 52

Fornecimento de reforços aos pequenos-almoços, almoços, e lanches, diariamente, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ao **CENTRO DE ACOLHIMENTO INFANTIL VÍTOR MANUEL**, sito na Calçada da Tapada, nº. 94, em Lisboa.

I. As refeições são confecionadas no local e destinam-se a bebés e crianças.

II. A estimativa do número de refeições consta dos **Anexos H e H1**.

III. O horário da distribuição das refeições é o seguinte:

a) Reforço ao Pequeno-Almoço: 9H00 horas às 09H30 horas;

b) Almoço: 11H00 horas às 12H30 horas;

c) Lanche: 15H30 horas às 16H00 horas.

ANEXO A
IDENTIFICAÇÃO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO B
QUADRO DE PESSOAL MÍNIMO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO C
NORMAS DE HIGIENE, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

No decorrer do período contratual o Adjudicatário obriga-se ao cumprimento das normas a seguir descritas, as quais visam contribuir para a garantia de um fornecimento de géneros alimentícios e refeições sanitariamente conformes, organoleticamente adequadas e de qualidade. Com estas diretrizes pretende-se a concretização da legislação vigente em matéria de higiene alimentar nomeadamente: Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002; Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Decreto -Lei n.º 111/2006, de 9 de junho; Decreto -Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto -Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro**; Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011; Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho.** O Adjudicatário deve garantir o cumprimento dos requisitos estipulados na legislação, bem como daqueles que se encontram estabelecidos no *Codex Alimentarius,* obrigando-se às respetivas atualizações.
Sempre que persista algum grau de dúvida face à conformidade do género alimentício e ao possível risco para a saúde do consumidor este não deve ser fornecido.
No decorrer da prestação de serviços proceder-se-ão às revisões consideradas necessárias ao presente Anexo com vista a ir de encontro à mais atual evidência científica.

PARTE 1 – NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

1.1. Higiene Pessoal

1.1.1. Confeção local, diferido a quente e a frio

a) O Adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal, afeto à prestação de serviços, observa as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal das empresas do setor alimentar;
b) As fardas devem encontrar-se sempre limpas e ser de uso exclusivo nas instalações de cozinha. É expressamente proibido a utilização de roupa e calçado de uso pessoal nas instalações de cozinha durante o período de laboração, bem como a utilização no exterior destas instalações da farda utilizada para laborar nas mesmas;
c) Devem apresentar-se sempre disponíveis luvas (de dimensões apropriadas) e máscaras naso-bucais do tipo descartável, para utilização pelos manipuladores de alimentos; estas luvas não devem ser de latex;

d) Devem de igual forma apresentar-se sempre disponíveis os produtos e materiais necessários à higienização das mãos dos manipuladores, os quais se devem apresentar dispostos no local especificamente destinado e identificado para este efeito;

e) Qualquer elemento estranho ao serviço que se encontre nas instalações de cozinha, deve apresentar-se devidamente fardado com bata e touca descartáveis, as quais devem ser disponibilizadas pelo Adjudicatário para o efeito.

f) Os colaboradores da empresa do setor alimentar, devem abster-se de quaisquer comportamentos considerados inadequados, considerando os requisitos de higiene e segurança dos alimentos aplicáveis ao setor em questão.

g) O incumprimento de qualquer uma das alíneas dos pontos 1.1.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2. Receção de matérias-primas

1.2.1. Aspetos a considerar na receção de matérias-primas

a) O horário de fornecimento de matéria-prima deve possibilitar que o procedimento de receção seja corretamente efetuado cumprindo-se, entre outros, com o exposto nas alíneas abaixo;

b) Rececionar apenas matéria-prima cuja temperatura se encontre dentro dos intervalos estipulados pela legislação para o seu transporte e conservação: ultracongelados (≤ -18ºC); congelados (≤ -12ºC); e refrigerados (0 a 5ºC);

c) Proceder no momento da receção à verificação sanitária e organolética da matéria-prima bem como à sua conformidade com os requisitos estipulados no presente Caderno de Encargos e respetivos Anexos, nomeadamente **Anexos L, L1, L2, T, T1 Anexos O e N** e **Anexo M;**;

d) Caso se detete a presença de embalagens danificadas, com probabilidade de contaminação do produto, embalagens sem rótulo ou com rótulo de difícil legibilidade, rotulagem inconforme com a legislação vigente, produtos congelados em início de descongelação, produtos congelados com indícios de recongelação, produtos com características organoléticas alteradas (cor, cheiro, textura) e/ou outras circunstâncias suscetíveis de colocar em causa a segurança da matéria-prima, não deve proceder-se à sua receção;

e) É expressamente proibida a receção de matéria-prima congelada ou refrigerada em viatura de transporte que não cumpra com as respetivas temperaturas de conservação;

f) É expressamente proibida a receção de matéria-prima alimentar seca, congelada ou refrigerada que tenha sido transportada não segregada de produtos não alimentares nomeadamente produtos químicos;

g) É expressamente proibida a receção de matéria-prima seca, congelada ou refrigerada que tenha sido transportada em viatura cujo estado de higiene possa pôr em causa a sua conformidade sanitária; esta regra aplica-se de igual forma ao transporte de produtos não alimentares cuja conformidade em matéria de higiene deve ser garantida;
h) É expressamente proibida a receção de matéria-prima que não cumpra os requisitos estipulados no presente Caderno de Encargos e respetivos Anexos, nomeadamente **Anexos L, L1, L2, Anexos M, N e O**
i) A matéria-prima rececionada deve ser armazenada e acondicionada de imediato após a sua receção, retirando todas as suas embalagens à exceção da embalagem primária.
j) Nas instalações em que existam equipamentos de frio que permitam que estes se destinem exclusivamente ao armazenamento de embalagens cartonadas/secundárias/terciárias e desde que exista local específico que permita a remoção destas embalagens, que não o de manipulação ou confeção alimentar, admite-se o armazenamento dos géneros nas suas embalagens cartonadas/secundárias/terciárias, de modo a permitir uma melhor gestão de stocks; esta regra não se aplica às despensas de secos.

O incumprimento de qualquer das alíneas do ponto 1.2.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2.2. Devolução de géneros alimentícios

a) Quaisquer géneros alimentícios que não cumpram com os requisitos estipulados em Caderno de Encargos, nomeadamente nos Anexos referidos no ponto 1.2.1. alínea c)no que concerne a tipologia, calibre e características dos géneros, aos aspetos sanitários, às características organoléticas próprias dos géneros ou com os requisitos enumerados no ponto 1.2.1. ou outros capazes de pôr em causa a sua conformidade, devem ser devolvidos no ato da receção;
b) Todas as devoluções de matéria-prima devem ser devidamente registadas, em documento específico para o efeito, o qual deverá ser mantido no Equipamento Social, e enviado para o correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt sempre que solicitado. Este documento deve apresentar entre outros os seguintes dados: designação do género (alimentar ou não alimentar), número do lote (ou outra informação que permita a sua rastreabilidade), quantidades/unidades devolvidas e motivo da devolução.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.2.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2.3. Géneros alimentícios não conformes

a) Qualquer género alimentício que não cumpra o estipulado nos pontos 1.2.1. e 1.2.2. alínea a), ou outros capazes de colocar em causa a sua conformidade, deve ser etiquetado com a indicação *produto não conforme,* devendo a etiqueta ser obrigatoriamente aposta à embalagem em questão, fazendo-se ainda menção aos seguintes aspetos: nome do género alimentício, lote, motivo da inconformidade, data de apuramento da inconformidade e destino (devolução ou destruição);
b) Verificando-se o exposto na alínea a), o Adjudicatário deve proceder à devolução ou destruição do género alimentício não conforme no prazo máximo de 24h após a data de apuramento da inconformidade, fazendo prova disso em documento escrito ao qual deve ser anexa a etiqueta de não conformidade do produto; o documento original deve ser arquivado nas instalações, devendo ainda ser remetida, sempre que solicitado, uma cópia para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt até 24h após concluído o procedimento. O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.2.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.3. Armazenamento de géneros alimentícios e de produtos não alimentares

1.3.1. A periodicidade de fornecimento de matéria-prima deve ser adequada ao número e tipo de equipamentos disponíveis em cada local para a sua conservação e armazenamento. Sempre que necessário deve o Adjudicatário proceder a alterações na periodicidade de fornecimento de matéria-prima, nomeadamente o seu aumento, de forma a garantir o cumprimento dos códigos de boas práticas em higiene alimentar e o presente documento;
1.3.2. Os géneros alimentícios devem ser armazenados por famílias e de acordo com o modo de conservação indicado no rótulo, e conforme códigos de boas práticas em higiene alimentar;
1.3.3. De acordo com as características permitidas pelas instalações, os géneros devem apresentar-se segregados por categorias fazendo-se cumprir o exposto no ponto 1.3.2.;
1.3.4. Todos os géneros alimentícios encetados devem apresentar etiqueta aposta à sua embalagem com indicação da data de abertura e data limite de utilização após abertura, mantendo o respetivo rótulo. Estes géneros devem ser devidamente acondicionados. Caso se verifique a necessidade, nomeadamente por questões de acondicionamento em congelação, de separar o mesmo lote de produto, e existindo apenas um rótulo, a embalagem que fica desprovida deste último deve ser

devidamente identificada com etiqueta aposta na qual deve incluir os seguintes dados: designação do produto, lote e prazo de validade;

1.3.5. É expressamente proibida a congelação de géneros alimentícios e refeições nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias de forma artesanal, bem como a conservação e utilização de sobras de géneros alimentícios e refeições;

1.3.6. Os produtos de limpeza e desinfeção devem encontrar-se claramente identificados e separados dos géneros alimentícios, devendo ser armazenados no local destinado ao efeito ou, sempre que este não exista, manter-se devidamente segregados dos géneros alimentícios, materiais e utensílios;

1.3.7. Os produtos terrosos (como as tubérculos e bolbos) devem ser armazenados no local destinado ao efeito ou, sempre que este não exista, manter-se devidamente segregados dos géneros alimentícios, materiais e utensílios.

O incumprimento de qualquer um dos pontos 1.3. acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4. Descongelação, Preparação e confeção de géneros alimentícios

1.4.1. <u>Descongelações e preparação</u>

a) Todos os géneros alimentícios congelados ou ultracongelados devem ser sujeitos a descongelação previamente à sua preparação e confeção. Encontram-se excluídos deste procedimento géneros alimentícios como: carne picada; hambúrguer de carne ou pescado; rolo de carne; hortícolas; transformados de carne ou pescado (croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau, douradinhos e similares); assim como todos os restantes quando indicado na rotulagem;

b) Outros géneros alimentícios, que já se encontrem preparados, podem ser confecionados sem serem sujeitos a processo de descongelação prévio. Referem-se como exemplos os hortícolas congelados, e todos os géneros alimentícios que o mencionem na rotulagem;

c) A descongelação de géneros alimentícios deve ser efetuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e/ou a formação de toxinas. Neste sentido a descongelação deve ser obrigatoriamente efetuada a temperaturas de refrigeração entre os 0 e os 5ºC, e nunca à temperatura ambiente;

d) A descongelação deve ser efetuada em recipientes com grelha, exclusivamente destinados ao efeito, sempre que estes se encontrem disponíveis no local; os géneros alimentícios em descongelação devem apresentar-se desembalados sem qualquer cartonagem ou pelicula plástica de proteção;

e) Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados, no decurso do processo. O exsudado resultante deste processo não pode ser utilizado;

f) Os produtos em processo de descongelação devem ser posicionados nas prateleiras inferiores dos frigoríficos ou quando este exista, no equipamento destinado ao efeito, adequadamente protegidos, e com a respetiva rotulagem ou documento que permita a sua rastreabilidade, para além da indicação da data de início da descongelação, da refeição a que se destina e da data prevista da sua confeção;

g) A descongelação de géneros alimentícios não deve ultrapassar as 48h a partir do momento em que estes são retirados do equipamento de conservação de congelados;

h) Depois de descongelados os géneros alimentícios devem ser utilizados no prazo máximo de 24 horas e, durante esse tempo, devem ser conservados no frigorífico. É expressamente proibida a congelação produtos que sofreram, total ou parcialmente, um processo de descongelação;

i) Todos os géneros alimentícios, com exceção dos referidos nas alíneas a) e b) deste mesmo ponto, devem apresentar-se completamente descongelados antes da sua confeção;

j) Em casos excecionais, pode recorrer-se ao processo de "descongelação rápida", a qual deve ser efetuada obrigatoriamente sob água corrente fria, na cuba de preparação respetiva, com os géneros alimentícios fechados em saco plástico, não devendo esta ter uma duração superior a 4h; constituem casos excecionais, entre outros, o aumento significativo do número de refeições informado no próprio dia do consumo ou a necessidade de rejeição dos géneros alimentícios "do dia" pela deteção de características sanitárias ou organoléticas consideradas impróprias.

k) Na preparação dos géneros alimentícios e componentes de refeições (como por exemplo o tempero e aparo de carnes/pescado, preparação de papas e sandes entre outros) o tempo despendido na sua manipulação à temperatura ambiente, deve ser o estritamente necessário à conclusão da operação, no decorrer da qual estes devem ser mantidos devidamente acondicionados e protegidos, de modo a garantir a manutenção da sua conformidade sanitária, organolética e da sua qualidade. No caso dos produtos descongelados, o tempo que decorre entre o início da sua descongelação, preparação e confeção não pode ultrapassar as 72horas.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.4.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4.2. Avaria de equipamento de frio

1.4.2.1. Caso se verifiquem alterações significativas ao normal funcionamento dos equipamentos de conservação de congelados e de refrigerados nomeadamente quando as temperaturas se encontrem fora dos limites de -18ºC a -12ºC e 0ºC a 5ºC, respetivamente, as mesmas devem ser devidamente registadas e comunicadas à SCML, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, procedendo o Adjudicatário, de imediato (no período máximo de 12 horas) e em paralelo, à reparação do(s) equipamento(s) em questão. Verificadas estas circunstâncias, o Adjudicatário obriga-se, no que respeita aos géneros alimentícios armazenados nos referidos equipamentos, a proceder do seguinte modo:

a) Avaliar a conformidade dos géneros alimentícios provenientes dos equipamentos em estado de avaria, determinando o seu destino na presença de um Nutricionista/ Dietista afeto ao Adjudicatário;
b) Transferir os géneros alimentícios considerados sanitariamente e organoleticamente conformes para equipamentos operacionais procedendo-se à respetiva segregação dos mesmos de acordo com a matéria-prima em questão;
c) Caso os géneros alimentícios apresentem sinais de início de descongelação mas todavia não se encontrem ainda completamente descongelados, sendo confirmada a sua conformidade sanitária e organolética, pelo técnico referido na alínea a) deste mesmo ponto, pode o Adjudicatário proceder à sua utilização. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML reserva-se ao direito de proceder à avaliação do produto e indicar o destino do mesmo (rejeição ou confeção).
d) Proceder em conformidade com o descrito no ponto 1.2.3. em caso de destruição/rejeição do género alimentício.

O incumprimento do ponto 1.4.2.1. ou de qualquer das respetivas alíneas encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.4.3. Confeção de refeições

a) Os géneros alimentícios e refeições a fornecer em todas as refeições, principais e intermédias, devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder ao seu empratamento e eventual transporte, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições assim como as suas características organoléticas;

b) Quaisquer géneros alimentícios e refeições que não se encontrem conforme as características sanitárias ou organoléticas expetáveis não devem ser fornecidos, procedendo-se a nova confeção de outros géneros alimentícios;
c) A cada grande fritura deve ser aferida a temperatura do óleo, procedendo-se à utilização dos testes colorimétricos no final de cada utilização.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.4.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5. Distribuição e transporte de géneros alimentícios e refeições

1.5.1. Distribuição de refeições

a) O tempo que medeia o final da preparação, confeção, o empratamento e a distribuição das refeições no Equipamento Social e valências por estas fornecidas deve permitir a sua manutenção dentro dos limites de segurança de temperatura, fazendo-se uso de equipamentos (banho-maria e estufa) adequados ao efeito sempre que estes existam;
b) O transporte de géneros alimentícios e refeições em regime diferido (a quente ou a frio) deve ser efetuado dentro dos limites de temperatura de segurança (conforme legislação vigente e códigos de boas práticas de higiene alimentar), sendo para tal obrigatório o recurso a viaturas e outros elementos adequados ao efeito, nomeadamente acumuladores de frio, em número considerado suficiente, ambos propriedade do Adjudicatário, e nos termos abaixo descritos;
c) As caixas isotérmicas utilizadas para o transporte de refeições devem ser mantidas em boas condições higio-sanitárias e de conservação, devendo possuir como características: ser adequados ao transporte de géneros alimentícios e refeições, ser em polipropileno expandido (EPP), resistentes a temperaturas de 0 ° C a 120 ° C, empilháveis e passíveis de serem lavadas em equipamento mecânico;
d) O veículo acima mencionado deve apresentar características adequadas para o transporte de géneros alimentícios e refeições; o furgão desta viatura deve ser isolado a fibra, possuir capacidade isotérmica, e ser mantido em boas condições higio-sanitárias e de conservação;
e) É expressamente proibido o transporte simultâneo de géneros alimentícios e refeições com produtos não alimentares, tais como produtos químicos, loiça, marmitas ou contentores, calorinoxes e outro equipamento destinado ao transporte de géneros alimentícios e refeições não higienizados ou restos alimentares, entre outros, suscetíveis de os contaminar;

f) Todos os géneros alimentícios e refeições presentes nas viaturas de transporte devem estar acondicionados nas caixas/sacos isotérmicas referidas nas alíneas b e c deste mesmo ponto.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.1. Distribuição de géneros alimentícios e refeições no Equipamento Social

Sempre que se proceda ao transporte de géneros alimentícios e refeições para a sala onde estas são consumidas deve o Adjudicatário proceder ao seu devido acondicionamento por forma a assegurar o cumprimento dos requisitos de higiene alimentar.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.2. Distribuição de géneros alimentícios e refeições à valência de Apoio à Comunidade

a) As refeições, sobremesas doces, fruta cozida ou assada, fruta fracionada e saladas, destinadas a esta valência, devem ser acondicionadas em embalagens unidose as quais devem ser acondicionadas em sacos individualizados por Utente. As caraterísticas do material destinado ao acondicionamento e transporte destas refeições encontram-se definidas no **Anexo E** - Requisitos do material descartável;
b) As saladas e a fruta fracionada devem ser fornecidas lavadas e desinfetadas. A fruta inteira deve ser fornecida lavada e o pão deve apresentar-se embalado individualmente
c) As refeições para a valência de Apoio à Comunidade fornecidas em diferido a quente da cozinha que as produz para outro Equipamento Social responsável pela sua distribuição, devem ser acondicionados em embalagens unidose, conforme **Anexo E** - Requisitos do material descartável, e transportados nas caixas isotérmicas referidas no ponto 1.5.1. alínea c), procedendo-se à composição dos sacos destinados a cada Utente desta valência no Equipamento Social responsável pela sua distribuição; os géneros alimentícios que acompanham estas refeições devem ser transportados considerando os limites de temperaturas de segurança para estes previstos;
d) Sempre que a SCML o determine, o acondicionamento das refeições em embalagens unidose é efetuado pelo Adjudicatário no Equipamento Social recetor.

e) Nos Equipamentos Sociais com pessoal do Adjudicatário, compete a este a identificação dos sacos contendo as refeições, com a designação do tipo de dieta ou outra informação indicada pelo Equipamento Social;
f) No caso específico do Centro de Apoio Familiar (CAF) as refeições devem ser acondicionadas em recipientes apropriados do tipo descartável, conforme descrito no **Anexo E** - Requisitos do material Descartável, propriedade do Adjudicatário.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.3. Transporte de géneros alimentícios e refeições multidose a quente

a) Os géneros alimentícios e refeições devem ser transportados em contentores isotérmicos, adequados ao efeito, conforme ponto 1.5.1. alínea c);
b) No transporte em multidose, o acondicionamento de géneros alimentícios e refeições deve ser efetuado em recipientes separados por componente (por exemplo componente proteico separado do componente glicídico), sempre que tal se considere necessário à manutenção das suas características organoléticas e correta apresentação; sempre que estes recipientes não se encontrem disponíveis, deve, ser providenciados pelo Adjudicatário, às suas expensas;
c) O horário de entrega das refeições no Equipamento Social recetor deve cumprir com o estabelecido em cada uma das Posições e ser o estritamente necessário para que se proceda ao seu empratamento e distribuição no local, sem que sejam comprometidas as condições sanitárias e organoléticas das mesmas;
d) Os géneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, destinados às refeições intermédias (como pequenos-almoços e lanches, entre outras) devem ser entregues semanalmente, no Equipamento Social a que se destinam, em embalagem original fechada e rotulada, não devendo recorrer-se ao seu transporte diário; caso as circunstâncias de armazenamento nestes Equipamentos Sociais não o permitam, deve para estas situações ser equacionada a frequência da entrega com a Equipa da Qualidade Alimentar e Equipamentos Social; constituem exceção a esta regra os produtos do dia, tais como os produtos de padaria e pastelaria cujo fornecimento no local do seu consumo, deve ser diário;
e) Para efeitos de confirmação dos fornecimentos referidos na alínea d deste ponto, bem como do fornecimento de géneros não alimentares, produtos e material de limpeza, e refeições, deve ser elaborado pelo Adjudicatário um registo de entrega, o qual deve incluir entre outros a hora de entrega, os géneros e/ou produtos fornecidos, e as suas quantidades. Este documento deve ser datado e assinado por

ambas as partes, disponibilizando-se um duplicado ao Equipamento Social, a cada entrega, aplicando-se apenas aos Equipamentos Sociais sem pessoal do Adjudicatário;

f) A lavagem e desinfeção e preparação de frutas e saladas nos Equipamentos Sociais com pessoal do Adjudicatário podem ser efetuadas por este no local de expedição ou da sua receção, sendo estes procedimentos determinado para cada situação, conforme as condições existentes em cada um dos locais. Nos Equipamentos Sociais sem pessoal do Adjudicatário, o local de lavagem e desinfeção das frutas e saladas será determinado, caso a caso, após início da vigência do contrato pela Equipa da Qualidade Alimentar e Adjudicatário, em conjunto com o Equipamento Social.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.4. Transporte de géneros alimentícios e refeições à valência de Creche Familiar

a) O transporte das refeições a esta valência é efetuado em marmitas isotérmicas e sacos para o seu acondicionamento, propriedade da SCML, os quais devem ser mantidos em bom estado de conservação e higiene;
b) O horário de entrega das refeições na Creche Familiar, deve cumprir com estabelecido em cada uma das Posições do Equipamento Social que a fornece e ser o estritamente necessário para que se proceda ao seu empratamento e distribuição no local, sem que sejam comprometidas as condições sanitárias e organoléticas das mesmas;
c) A higienização das marmitas e demais recipientes necessários ao fornecimento de refeições a esta valência deve ser sempre realizada pelo Adjudicatário;
d) As saladas, sobremesas, fruta cozida ou assada e fruta fracionada devem ser acondicionadas em embalagens unidose conforme o **Anexo E** - Requisitos do material descartável, devendo ser transportadas considerando os limites de temperatura de segurança, para os respetivos géneros alimentícios;
e) Para os géneros alimentícios que requerem transporte em ambiente refrigerado, devem ser providenciados pelo Adjudicatário os elementos necessários ao seu transporte por forma a assegurar a manutenção das suas temperaturas de conservação;
f) As saladas, fruta inteira ou fracionada devem ser fornecidas lavadas e desinfetadas e devidamente acondicionadas;
g) Os leites, leites adaptados, papas, bolachas, e demais componentes dos pequenos-almoços, reforço de pequeno-almoço, lanche e/ou reforço de lanche, assim como os temperos para o almoço, destinados a esta valência devem ser fornecidos em bruto e em embalagem fechada. A frequência de fornecimento destes e outros géneros

alimentícios deve ser determinada pelo Equipamento Social, que a comunica ao Adjudicatário.

h) Para efeitos de confirmação dos fornecimentos referidos neste ponto, bem como do fornecimento de consumíveis, deve ser elaborado pelo Adjudicatário um registo de entrega, o qual deve incluir entre outros a hora de entrega, os géneros e/ou produtos fornecidos, e as suas quantidades. Este documento deve ser datado e assinado por ambas as partes, disponibilizando-se um duplicado à Creche Familiar (domicílio da Ama), a cada entrega;

O incumprimento de qualquer das alíneas, do ponto 1.5.1.4. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5.1.5. Outros transportes de géneros alimentícios

Para algumas situações, tais como passeio de dia inteiro ou meio-dia e lanche de praia ao **ESPAÇO DE SÃO JULIÃO DA ERICEIRA**, ou outras indicadas pela SCML, deve ser previsto pelo Adjudicatário o acondicionamento de géneros alimentícios, em multidose ou unidose (refeições acondicionadas por grupos de Utentes ou por Utente) que assegure a sua correta conservação do ponto de vista sanitário e organolético, a temperaturas de segurança, devendo o Adjudicatário assegurar o material necessário a este efeito. No caso da utilização de material descartável, devem ser cumpridos os normativos do **Anexo E** - Requisitos do Material descartável.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.6. Higienização, organização e arrumação da palamenta, equipamentos e instalações

1.6.1. O Adjudicatário é responsável pelas operações diárias de limpeza, higiene, manutenção e organização da cozinha, despensa, monta-cargas, refeitórios, salas de refeição, copas e seus anexos, cafetarias e veículos de transporte de refeições, palamenta, marmitas, *containers* e caixas de transporte, instalações sanitárias dos refeitórios e cafetarias bem como daquelas que são exclusivas à utilização pelo pessoal de cozinha. É também responsável pelas operações diárias de limpeza, higiene, manutenção e organização dos restantes espaços e elementos necessários à execução do serviço, bem como pelos encargos com os materiais e produtos utilizados, os quais deverão ser os adequados, em todas as posições;

1.6.2. Entende-se por limpeza e higiene das instalações as operações de lavagem e desinfeção, não só do pavimento, ralos e caleiras, como também das mesas, cadeiras,

paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores, exaustores (*hottes* e filtros de exaustão), outros sistemas ventilação, monta-cargas, equipamentos e restantes elementos necessários à execução do serviço. A eventual existência de um plano de limpeza das hottes e filtros de exaustão pelos serviços da SCML não obsta a realização da mesma pelo Adjudicatário, sempre que tal seja necessário para garantir que estes se mantenham em permanente estado de higiene

1.6.3. As instalações, equipamentos, utensílios e demais elementos à disposição do Adjudicatário para realização da prestação de serviços, devem manter-se em bom estado de organização e arrumação; de acordo com as condições existentes nas instalações devem ser adotados os procedimentos considerados mais adequados para garantir a higiene alimentar;

1.6.4. É expressamente proibida a presença de objetos de uso pessoal nas bancadas de trabalho devendo os mesmos ser mantidos devidamente segregados, em local especificamente destinado a este efeito;

1.6.5. Para cada Equipamento Social, incluindo todos aqueles que apresentam fornecimento de refeições em diferido a quente ou frio, cafetaria ou refeitório, deve ser elaborado um plano de higienização específico e que contemple todas as instalações, equipamentos e utensílios, viaturas de transporte, e restantes elementos necessários à execução do serviço. Este plano deve encontra-se disponível nos respetivos locais ou em local de fácil acesso a consulta pelo pessoal do Adjudicatário e pela SCML;

1.6.6. O Adjudicatário é obrigado a efetuar uma limpeza e desinfeção geral e profunda das instalações, equipamentos e demais elementos mencionados nos pontos 1.6.1. a 1.6.2. semestralmente, no período contratual de 12 meses, devendo avisar a SCML com a antecedência de 5 (cinco) dias úteis a data da sua realização, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, uapas.contratos@scml.pt e Equipamento Social; para as *hottes* e filtros de exaustão, a limpeza deve ser no mínimo mensal, ou sempre que se justifique;

1.6.7. A periodicidade mínima de limpeza e desinfeção referida no ponto 1.6.5. não invalida a sua realização atempada, com a regularidade necessária, para que as mesmas se mantenham em permanente estado de limpeza;

1.6.8. A remoção dos resíduos orgânicos e outros das instalações de cozinha, refeitórios, cafetarias e similares, deve obrigatoriamente ser efetuada após os períodos de maior produção dos mesmos e no final do dia e sempre que tal se justifique, por forma a evitar a sua acumulação nas respetivas instalações; a remoção dos resíduos, incluindo as etapas prévias de recolha, separação e acondicionamento, devem cumprir o previsto na **cláusula 20.** e os procedimentos definidos pela SCML para separação seletiva, acondicionamento e remoção de resíduos; O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**

1.6.9. Os equipamentos insetocaçadores devem manter-se permanentemente ligados; estes, tal como as redes mosquiteiras, devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza, conservação e funcionamento;

1.6.10. Nas instalações de cozinha é apenas permitido o uso de panos de limpeza reutilizáveis de microfibra exclusivamente nos períodos em que não se encontrem a ser manipulados géneros alimentícios e refeições; estes panos, assim como os esfregões da loiça, e demais utensílios e material de limpeza, devem manter-se em perfeito estado de conservação e limpeza, e ser diariamente lavados, desinfetados e colocados a secar;

1.6.11. Os recipientes destinados à colocação de resíduos devem apresentar-se forrados com o saco de plástico de cor correspondente ao tipo de resíduo nele depositado e manterem-se permanentemente fechados com tampa; as portas de acesso à instalações de cozinha devem manter-se encerradas;

1.6.12. A presença de pragas nos locais de execução da prestação de serviços deve ser comunicada por escrito, pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, para a uapas.contratos@scml.pt, e para o Equipamento Social;

1.6.13. Caso seja verificada a interrupção do fornecimento de água quente ou fria, nos locais de execução da prestação de serviços, deve ser comunicada por escrito, pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, ugc.as@scml.pt e Equipamento Social;

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.7. Amostras testemunha

1.7.1. Nos Equipamentos Sociais com confeção local ou fornecimento em diferido a quente ou frio, nas cafetarias e refeitórios o Adjudicatário fica obrigado a constituir amostra testemunha das refeições servidas e a conservá-las durante 72 (setenta e duas) horas em refrigeração. Esta amostra deve ser colhida no fim da distribuição/empratamento realizada pelo Adjudicatário em embalagem estéril, na quantidade mínima de 150g devendo a mesma ser representativa do conjunto de refeições servidas, produzidas ao mesmo tempo e sob as mesmas condições.

1.7.2. O Adjudicatário obriga-se ao fornecimento dos materiais necessários a esta colheita, incluindo embalagens estéreis, a todos os locais referidos no **Anexo A** do presente Caderno de Encargos, e outros abrangidos pela prestação de serviços, independentemente da presença ou não de pessoal do Adjudicatário nesses locais.

1.7.3. É obrigatória a colheita de amostras testemunha de todos os tipos de dietas, quando fornecidas a mais do que uma pessoa, bem como de todos os géneros alimentícios e refeições fornecidas no âmbito das festividades; no caso dos bolos de aniversário e sobremesas doces, que contenham na sua composição alimentos considerados de risco, a amostra deve ser retirada no início da distribuição aos Utentes.

1.7.4. É também obrigatória a recolha de amostras testemunha de todos os componentes das ementas de passeio, se refeições confecionadas ou géneros perecíveis;

1.7.5. As amostras testemunha de hortícolas servidos crus, devem ser colhidas em embalagem separada.

1.7.6. Apenas é admitida a conservação das amostras testemunha em congelação em situações pontuais nas quais se verifique a avaria do(s) equipamento(s) de refrigeração.

1.7.7. O saco de acondicionamento das amostras testemunha deve apresentar inscritos os seguintes dados: nome da refeição, data e composição da amostra.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.8. Controlos Analíticos

1.8.1. Confeção local, fornecimento em diferido a quente e a frio

1.8.1.1. A SCML reserva-se ao direito de solicitar ao Adjudicatário boletins analíticos das matérias-primas por este fornecidas, que comprovem o cumprimento dos critérios de segurança e higiene legalmente exigidos para as mesmas. Estes boletins analíticos deverão ser remetidos no prazo máximo de 5 dias uteis após solicitados;

1.8.1.2. A SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas, pode a qualquer momento e sempre que o entender, colher amostras alimentares e esfregaços a superfícies (equipamentos, utensílios e mãos dos manipuladores) e proceder a análises tidas por convenientes. As amostras são colhidas de acordo com as normas aplicáveis;

1.8.1.3. É da responsabilidade do Adjudicatário proceder à realização de análises microbiológicas trimestralmente nas Residências Madre Teresa de Calcutá e Santa Rita de Cássia, Centro Maria Madalena, Centro de São José, Centro de Apoio Social dos Anjos e refeitórios, e quadrimestralmente nos restantes Equipamentos Sociais e cafetarias, conforme **Anexo A** – Identificação dos Locais da Prestação de Serviços. Os métodos de ensaios utilizados para critérios de segurança (*Salmonella spp*. e *Listeria monocytogenes*) devem ser obrigatoriamente acreditados; todos os métodos de análise devem ser obrigatoriamente realizadas em Laboratório Acreditado;

1.8.1.4. O Adjudicatário compromete-se a efetuar, em cada um dos locais referidos no ponto 1.8.1.3., uma análise microbiológica alimentar, a uma refeição, sobremesa ou salada, e dois esfregaços a superfícies, sendo um destes às mãos dos manipuladores e um segundo a um equipamento/utensílio/palamenta;

1.8.1.5. Os boletins analíticos resultantes das análises mencionadas em 1.8.1.3. e 1.8.1.4., devem apresentar uma interpretação aos resultados obtidos conforme estipulado no documento *Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar Valores-Guia* (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; setembro de 2019) e ser remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, no prazo máximo de 20 (vinte) dias após a colheita da(s) amostra(s). Caso se verifique a existência de resultados não conformes, o Adjudicatário deve indicar as medidas preventivas e/ou corretivas a adotar, comprometendo-se a remeter, no prazo máximo de 5 dias uteis após essa informação, o comprovativo da execução das referidas medidas; os boletins analíticos devem apresentar-se igualmente arquivados na pasta referente aos registos de controlo da qualidade do Adjudicatário em cada um dos locais a que dizem respeito;

1.8.1.6. No início da vigência do contrato, deve ser remetido para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, um cronograma com indicação das datas de realização destes controlos, o qual deve ser previamente validado pela SCML; o cronograma deve apresentar uma distribuição equitativa de acordo com a periodicidade de realização das análises em cada um dos locais;

1.8.1.7. As análises referidas nos pontos 1.8.1.3. e 1.8.1.4. devem ser realizadas pelo Adjudicatário em todos os Equipamentos Sociais com confeção local e fornecimento de refeições em diferido a quente, nos quais exista pessoal do Adjudicatário. Para os Equipamentos Sociais sem pessoal do Adjudicatário as análises a realizar devem cumprir a periodicidade descrita no ponto 1.8.1.3. sendo realizada uma análise microbiológica alimentar, a uma refeição, sobremesa ou salada, e um esfregaço às caixas isotérmicas de transporte de refeições. Para os fornecimentos em diferido a frio (*cook-chill*) as análises a realizar devem cumprir com a periodicidade descrita no ponto 1.8.1.3, sendo realizada uma colheita de amostra alimentar em local a definir pela SCML.

1.8.1.8. Caso os resultados analíticos obtidos, para as amostras alimentares, possam ser classificados, de acordo com os critérios utlizados pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, como potencialmente perigosos, deverá o Adjudicatário proceder, após implementação das respetivas medidas preventivas e/ou corretivas, à realização de novas análises que comprovem a existência de um resultado conforme para todos o (s) parâmetro (s) considerados para as amostras alimentares, no prazo de 1 (um) mês;

1.8.1.9. Sempre que a SCML entenda como necessário mandar realizar análises microbiológicas e/ou químicas, por suspeita de condições anormais no fornecimento de géneros alimentícios e/ou refeições, ou por suspeita de outros incumprimentos em matéria de higiene alimentar, e quando os resultados destas análises forem não conformes, o Adjudicatário é responsável pelos custos que daí advêm, sem prejuízo da aplicação das penalidades estabelecidas nas cláusulas jurídicas gerais do presente Caderno de Encargos. Estas análises são realizadas pela SCML, a partir da(s) amostra(s) testemunha do dia da ocorrência e/ou outra(s) amostras tida(s) por conveniente(s);

1.8.1.10. Caso a SCML o entenda poderá solicitar ao Adjudicatário a realização das análises referidas em 1.8.1.9., às suas expensas, devendo os resultados das mesmas serem remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, até um máximo de 20 (vente) dias após o dia da sua colheita, consoante o tempo requerido para a apresentação dos resultados, devendo nos casos mais morosos, ser remetidos à SCML todos os resultados preliminares.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados, com exceção dos pontos 1.8.1.2. e 1.8.1.9., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.9. Formação

1.9.1. O Adjudicatário deve obrigatoriamente promover ações de formação em matéria de higiene e segurança dos géneros alimentícios a todo o pessoal que labore nas instalações de cozinha, copa, refeitório, cafetaria ou proceda à distribuição de refeições, independentemente da sua categoria profissional, devendo a mesma incluir os conteúdos formativos adequados ao desempenho das suas tarefas. Neste sentido, deve ser remetido pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt num prazo de 10 (dez) dias uteis após o início da vigência da contrato, um plano de formação a ministrar aos funcionários, durante a prestação de serviços, com identificação clara dos respetivos cursos, objetivos da ação, duração, destinatários, entidade formadora e respetiva acreditação e tipo de certificação que confere.

1.9.2. Para além do referido em 1.9.1, deve ser ministrada formação antes do pessoal iniciar funções, assim como em casos em que ocorra a sua substituição, e sempre que esta formação se revele necessária ao correto exercício das funções destes colaboradores;

1.9.3. A formação ministrada no âmbito do ponto 1.9.1. e 1.9.2 deve ainda abordar técnicas de confeção e empratamento, especificidades alimentares das valências a servir, capitações, serviço ao público, utilização racional de energia e água, separação seletiva de resíduos e conteúdos do Caderno de Encargos relevantes para o seu bom desempenho profissional, entre outros;

1.9.4. Em cada Equipamento Social, refeitório e cafetaria no quadro de pessoal da adjudicatária afeto ao local, deverá existir obrigatoriamente um elemento com formação específica nos Princípios HACCP; o elemento em questão deverá ser o responsável pela prestação de serviços no local;

1.9.5. A formação referida nos pontos 1.9.1 a 1.9.2., deve ser dada por empresa certificada ou por Técnico Superior dos quadros do Adjudicatário, habilitado para o efeito;

1.9.6. Em cada Equipamento Social, refeitório e cafetaria devem apresentar-se arquivados, na pasta referente aos registos do controlo de qualidade do Adjudicatário, os documentos comprovativos da formação dada ao pessoal afeto à prestação de serviços, os quais devem igualmente ser remetidos para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, no prazo de 5 (cinco) dias após a sua solicitação;

1.9.7. Nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias em que exista pessoal da SCML a exercer funções sob orientação do Adjudicatário, deve a mesma facultar a formação necessária ao exercício das suas funções, conforme referido nos pontos 1.9.1. e 1.9.4.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.10. Documentação da Qualidade

1.10.1. O Adjudicatário obriga-se ao envio juntamente com a sua proposta, da documentação relativa ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, incluindo o Código de Boas Práticas em Higiene Alimentar e procedimentos baseados nos Princípios HACCP, a aplicar nos locais e serviços abrangidos por esta prestação de serviços;

1.10.2. O Adjudicatário obriga-se à elaboração de documentos e registos comprovativos da aplicação das medidas que visam a implementação dos princípios HACCP, bem como de documentos comprovativos da observância das boas práticas de higiene e de cumprimento dos requisitos estipulados no presente Caderno de Encargos os quais devem manter-se permanentemente atualizados e disponíveis para consulta, nos respetivos locais da prestação de serviços;

1.10.3. Na documentação e registos mencionados no ponto 1.10.2. deve ainda o Adjudicatário incluir os seguintes:

a) Registo automático da matéria-prima rececionada com indicação da data, hora e da temperatura de transporte;

b) Rastreabilidade da matéria-prima, incluindo a fornecida em sistema diferido a quente e frio (unidoses de refeições, charcutaria e laticínios entre outros);

c) Devolução/destruição da matéria-prima não conforme, sanitária ou organoleticamente, ou não conforme os requisitos estipulados no presente Caderno de Encargos e respetivos

Anexos, nomeadamente **Anexos L, L1, L2, T, T1 Anexos O** e **N** - Capitações de ementas de Passeio e Capitações para Festividades para Entradas e Coffee Breaks e ainda o **Anexo M -** Requisitos dos Géneros Alimentícios e capitações, com indicação do nome do produto, lote, data e hora da operação, e assinatura do responsável pelo procedimento;

d) Data, hora e temperatura das refeições fornecidas em diferido a quente (esta ultima apenas nos locais com pessoal da adjudicatária), aferidas no local da sua expedição e no local da sua receção. A medição de temperatura deve ser efetuada imediatamente antes da expedição das refeições e após a sua receção, não se aplicando esta última aferição aos locais e serviços sem pessoal do Adjudicatário, nem às valências de creche familiar e apoio à comunidade;
e) Descongelação da matéria-prima, com indicação do nome do produto, quantidade, lote, data e hora de início de descongelação, data a que se destina e respetiva refeição;
f) Indicação da data de abertura e data limite de utilização, em produtos pré-embalados de origem animal, e em todos aqueles pré-embalados em que seja dada indicação de uma data limite de utilização após abertura;
g) Temperatura durante a distribuição das refeições, pelo menos da componente proteica animal/pratos que a incluam, nomeadamente: temperatura no final da confeção, temperatura das refeições mantidas em banho-maria ou estufa, em dois tempos distintos (meio e final), quando estas ultrapassem as 2h30 de permanência no equipamento; temperatura da última refeição empratada/acondicionada para as valências de apoio à comunidade e creche familiar, entre outros.
h) Temperatura dos óleos de fritura;
i) Registo de temperatura dos equipamentos de conservação em frio positivo e negativo no início e no final do dia;
j) Registo de desinfeção diário dos hortofrutícolas a consumir em cru com indicação do hortícola e/ou fruta;
k) Registo diário relativo aos géneros alimentícios e refeições fornecidos os quais devem incluir por refeição: o tipo de carne, pescado, transformados de carne e pescado, ovos e substitutos dos mesmos nas dietas veganas, e respetivas quantidades utilizadas (em bruto e em cru); tipo e quantidade de fruta e /ou sobremesa doce fornecida; tipo e quantidade de hortícolas fornecidos (em bruto e em cru)
l) Registo dos géneros alimentícios e respetivas quantidades fornecidas na refeição ligeira de fim-de-semana e feriado à valência de Apoio Comunitário.

1.10.4. É de igual forma da responsabilidade do Adjudicatário, elaborar, manter atualizados e disponíveis para consulta, em cada local e serviço abrangidos pela prestação de serviços os seguintes itens:

a) Etiqueta de identificação de produto não conforme e de equipamento avariado (com indicação da data de aferição da anomalia) bem como de equipamento obsoleto, devendo estas ser apostas aos respetivos;
b) Plano de higienização, adaptado a cada local ou serviço;
c) Registos de limpeza e/ou desinfeção das instalações e equipamentos; mapa diário onde conste as ações de limpeza e higienização dos equipamentos e instalações, o que foi higienizado, com que produto, com indicação da data, hora e assinatura do elemento que procedeu a esta operação;
d) Boletins analíticos relativos às análises microbiológicas alimentares e esfregaços realizados no âmbito dos controlos analíticos solicitados em 1.8., os quais devem ser remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt e simultaneamente arquivados no local e serviços respetivos;
e) Registo de formação dos colaboradores do Adjudicatário realizados no âmbito do solicitado em 1.9.

1.10.5. A não disponibilização para consulta, no âmbito das operações de verificação da SCML ou entidades por si contratadas, dos documentos, registos ou similares referidos nos pontos 1.10.1 a 1.10.4., é considerada como uma inexistência comprovativa da evidência do seu cumprimento, sendo assinalada como uma não conformidade à prestação de serviços;
1.10.6. De acordo com as condições físicas estabelecidas em cada uma das instalações de cozinha ou copa, refeitório e cafetaria concessionadas ao Adjudicatário, devem ser adotados os procedimentos mais adequados visando o cumprimento de todo o acima estabelecido, bem como da legislação vigente em matéria de higiene alimentar e respetivos códigos de boas práticas.
1.10.7. Caso o Adjudicatário considere necessário proceder à adoção de algum procedimento que não respeite os aspetos acima citados, deverá solicitar parecer técnico através do e-mail qualidadealimenta@scml.pt, e aguardar resposta escrita a qual confirmará ou não a viabilidade da sua execução. A adoção de procedimentos contrários ao aqui estabelecido será sujeita à aplicação das sanções contratualmente previstas no Caderno de Encargos.
1.10.8. É obrigatória a existência de termómetro operacional em todos os Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias, com pessoal do Adjudicatário.

O incumprimento de qualquer um dos pontos 1.10.2. a 1.10.8. e/ou respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.11. Respostas a não conformidades

1.11.1. As ocorrências não conformes relativas à segurança sanitária dos alimentos bem como à segurança alimentar, serão informadas por escrito pela SCML ao Adjudicatário.

1.11.2. Caso se verifique a ocorrência de não conformidades graves, capazes de colocar em causa a segurança sanitária dos géneros alimentícios e/ou refeições e consequentemente a segurança dos consumidores, o Adjudicatário deve tomar as providências consideradas adequadas à situação no imediato, reservando-se a SCML ao direito de solicitar a presença do Nutricionista/Dietista do Adjudicatário, afeto à prestação de serviços, no local.

1.11.3. As respostas às ocorrências não conformes, verificadas no âmbito da prestação de serviços, devem ser remetidas para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e cumprir com os seguintes requisitos:

a) Ser enviadas no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após receção da informação escrita;
b) Mencionar, claramente, as medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas para cada ocorrência indicada, com menção da data da sua execução; no caso específico das reparações e reposição de inventário deve ser informada a data de execução da reparação ou reposição, a qual deve decorrer dentro dos prazos previstos no presente Caderno de Encargos;
c) Anexar, sempre que justificado, comprovativos das medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas.

O incumprimento dos pontos 1.11.2. e 1.11.3. e respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

PARTE 2 – NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. A alimentação a fornecer aos Utentes e colaboradores da Santa casa da Misericórdia de Lisboa basear-se-á, sempre que possível, nos princípios da Dieta Mediterrânica.

2.2. Os componentes das refeições devem entrar em tal proporção de modo a que as mesmas sejam calórica e nutricionalmente equilibradas, ou seja, estejam satisfeitas as necessidades dos Utentes em proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sais minerais, vitaminas e fibras, nunca esquecendo de ponderar as necessidades diárias, respeitando as condições referidas nos **ANEXOS L, L1, L2**, **ANEXOS O** - Capitações de ementas de passeio, **ANEXO N** - Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Breaks, e **ANEXO M -** Requisitos dos Géneros Alimentícios e Capitações.

2.3. Sempre que um género alimentício não satisfaça organoleticamente os Utentes da SCML, ainda que cumpra os requisitos estipulados em Caderno de Encargos, a SCML reserva-se o

direito de solicitar amostra para prova sensorial e recusar o fornecimento desse género, devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição imediata, mantendo o cumprimento dos requisitos previstos em Caderno de Encargos.

2.4. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias das refeições fornecidas, equipamentos e instalações, constituindo-se responsável pelos danos e prejuízos causados, incluindo toxinfeção alimentar, derivado daqueles fornecimentos.

2.5. Os géneros a incorporar bem como as refeições confecionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias, organoléticas e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o Adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados. Se a remoção não for efetuada, em tempo útil, pode a SCML efetuá-la a expensas do Adjudicatário, sem prejuízo de comunicação, se for caso disso, a organismo oficial.

2.6. Todos os géneros alimentícios e refeições a fornecer pelo Adjudicatário devem ser de preparação recente, devendo o tempo que decorre entre o final da confeção e o seu consumo ser o estritamente necessário para que se possa proceder ao seu empratamento e eventual transporte, garantindo-se assim o estado higio-sanitário dos géneros alimentícios e refeições assim como as suas características organoléticas.

2.7. Todas as refeições devem ser adequada e cuidadosamente confecionadas, devidamente temperadas, privilegiando o uso de ervas aromáticas e especiarias, em detrimento do sal, respeitando as capitações de sal previstas no **Anexo L1**; os géneros alimentícios devem apresentar-se no seu ponto adequado de cozedura, de forma a potenciar os seus sabores e aromas. No tempero e confeção devem ser consideradas as especificidades de cada valência.

2.8. Para qualquer tipo de dieta e em qualquer valência, a batata a incorporar na sopa deve ser exclusivamente batata em natureza.

2.9. O azeite virgem extra a utilizar na confeção da sopa, deve ser incorporado apenas na fase de finalização da mesma, evitando a sua fervura.

2.10. Não devem ser fornecidos géneros alimentícios ou refeições cujas características organoléticas, tais como o cheiro, sabor, textura, consistência e/ou cor, não sejam os expectáveis para géneros alimentícios ou refeições em questão:

a) Quaisquer refeições e/ou géneros alimentícios que não se apresentem conformes, verificando-se a presença de características anómalas, não devem ser servidos, ficando à responsabilidade do Adjudicatário a sua substituição atempada;

b) Previamente ao fornecimento de refeições e/ou géneros alimentícios, as mesmas devem ser sujeitas a prova organolética pelo Adjudicatário;

c) A pedido do Equipamento Social ou do Técnico da SCML que realiza a fiscalização higio-sanitária, deve ser fornecida uma amostra alimentar para degustação de todos os

elementos constituintes da refeição ou géneros alimentícios, sem que haja direito a cobrança da mesma. A quantidade a fornecer deve corresponder a 1/8 do total da capitação tipo V (conforme Anexo L1 ao Caderno de Encargos). Esta prova poderá ser realizada diariamente pelo Equipamento Social caso este o solicite, sendo a aceitabilidade dos géneros alimentícios e refeições determinada pela SCML.

2.11. No empratamento das refeições e géneros alimentícios a apresentação dos mesmos, em travessa, em pratos individualizados por Utente ou em embalagens individualizadas para utentes de Apoio à Comunidade, deve ser visualmente apelativa, com os géneros alimentícios ou componentes das refeições devidamente separados, sempre que adequado, e as travessas e pratos devidamente guarnecidos.

2.12. É expressamente proibido o fornecimento de outros géneros alimentícios que não os previstos nos **ANEXOS L, L1, L2, ANEXO O** - Capitações de ementas de passeio, **ANEXO N** - Capitações para Festividades e Entradas e Coffee Breaks, e **ANEXO M** - Requisitos dos Géneros Alimentícios e Capitações do presente Caderno de Encargos. Caso seja intenção do Adjudicatário propor outros géneros alimentícios que não os anteriormente referidos, tal deve ser comunicado à SCML para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com justificação do pedido, fazendo-se anexar a rotulagem dos géneros alimentícios em questão, e aguardada resposta escrita, que confirme essa possibilidade.

2.13. A aprovação do recurso a géneros alimentícios que não os previstos nos Anexos do presente Caderno de Encargos referidos no ponto 2.12. poderá ser sujeita a prova organolética pela SCML.

2.14. O Adjudicatário obriga-se a uma constante atualização das técnicas culinárias, de forma a confecionar as refeições da forma nutricionalmente equilibrada e organoleticamente satisfatória e apelativa, devendo asas formações respeitantes a estas técnicas ficar registadas na respetiva documentação de qualidade, a qual deve encontrar-se disponível no Equipamento Social.

2.15. É expressamente proibida a utilização na preparação e/ou confeção dos géneros alimentícios de:

a) Massa de pimentão;

b) Massa de alho;

c) Caldos de carne, peixe, legumes, entre outros, industrializados pré-preparados;

d) Sal em quantidades superiores às indicadas no **Anexo L1**, devendo o mesmo seu substituído por ervas aromáticas ou especiarias;

e) Picantes ou bebidas alcoólicas nas refeições de creche;

f) Flocos de batata desidratada na confeção de sopa.

g) Alho e cebola desidratados.

2.16. As ementas a vigorar, nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias, devem ser aquelas constantes dos **ANEXOS I** - Ementas Equipamentos Sociais e **ANEXO J** - Ementas Refeitórios, as

quais respeitam os requisitos estabelecidos nos **ANEXOS L1, L2, ANEXO M** - Requisitos dos Géneros Alimentícios e Capitações e **cláusula 43.** do presente caderno de encargos - Composição das Refeições. Sempre que o ciclo de ementas seja finalizado, deve ser reiniciado, exceto quando exista indicação em contrário da SCML.

O **ANEXO I** - Ementas Equipamentos Sociais, apresenta ementas que contemplam as seguintes valências:

a) Residências de idosos/adultos;

b) Residências de crianças e jovens;

c) Centros de Dia;

d) Equipamentos de adultos;

e) Creches e jardins-de-infância;

f) Apoio à Comunidade (as ementas a vigorar serão as do Equipamento Social a partir do qual estas são expedidas).

O **ANEXO J** - Ementas Refeitórios, apresenta ementas para os seguintes locais:

a) Refeitório de São Roque
b) Refeitório da PRODAC
c) Refeitório da Aldeia de Santa Isabel
d) Refeitório do Departamento de Jogos (Prior Velho)
e) Cafetaria do Centro Dr. José Domingos Barreiro
f) Cafetaria do CRPC Calouste Gulbenkian
g) Refeitório do Espaço de São Julião da Ericeira.

2.17. As ementas em vigor devem encontrar-se afixadas nos Equipamentos Sociais;

2.18. Serão estabelecidos pela SCML planos de refeições intermédias (pequeno-almoço, reforço de pequeno-almoço, lanche, reforço de lanche, complemento alimentar e ceia) por Equipamento Social, elaborados tendo em consideração os requisitos estabelecidos nos **ANEXOS L, L1, L2, ANEXO M** - Requisitos dos Géneros Alimentícios e Capitações e **cláusula 43.** do presente caderno de encargos - Composição das Refeições, os quais serão entregues ao Adjudicatário no início da vigência do contrato e no decurso do mesmo, sempre que se verifique esta necessidade; estes planos de refeições intermédias não poderão ser sujeitos a alterações pelo Adjudicatário sem o prévio consentimento da Equipa da Qualidade Alimentar, devendo ser adotados os mesmos procedimentos face a eventuais alterações que os determinados para as ementas das refeições principais, conforme estipulado no ponto 2.21.

2.19. As fichas técnicas correspondentes às ementas a vigorar, relativas às refeições principais (almoço e jantar) e intermédias, quando aplicável, devem incluir a listagem e capitação de ingredientes, modo de preparação e confeção, e informação nutricional detalhada. Estas fichas técnicas devem ser elaboradas pelo Adjudicatário e ser remetidas para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, nas duas primeiras semanas

da prestação de serviços para as refeições de almoço e jantar e nas duas primeiras semanas após o envio dos mapas das refeições intermédias. De igual forma, deve o Adjudicatário manter arquivado em cada Equipamento Social e refeitório com confeção local, as fichas técnicas relativas às ementas servidas nestes locais.

2.20. A informação relativa aos alergénios e substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares devem encontrar-se disponíveis para consulta, pelos Utentes, colaboradores e funcionários da SCML, nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias (incluindo aqueles com fornecimento de refeições em diferido a quente e a frio, nomeadamente creches familiares) devendo para tal, todo o pessoal afeto à prestadora de serviços ter conhecimento da documentação em que estas informações se encontram registadas. Nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias, deve apresentar-se visível e juntamente com a ementa afixada, a informação da possibilidade de consulta a esta informação, para quem a solicite.

2.21. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML procederá às alterações consideradas necessárias às ementas mencionadas no ponto 2.16. e apresentadas no **ANEXO I** - Ementas Equipamentos Sociais e **ANEXO J** - Ementas Refeitórios, de forma a permitir uma melhor adequação das mesmas ao Equipamento Social ou à valência em questão. De igual forma, durante a vigência do contrato, serão efetuadas pela Equipa da Qualidade Alimentar as adaptações consideradas necessárias aos mapas de refeições intermédias, mencionados no ponto 2.18. As alterações a estas ementas devem ser implementadas pelo Adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias a contar da sua notificação escrita.

2.22. Sempre que o Adjudicatário, considere necessário proceder a alterações da(s) ementa(s) em vigor, deve o mesmo comunicá-lo, com 48h00 de antecedência, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com nota justificativa desse pedido. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML reserva-se ao direito de aceitar ou não a justificação do Adjudicatário.

2.23. A SCML reserva-se ao direito de solicitar alterações ao fornecimento de refeições considerando necessidades dietéticas específicas que requeiram alterações às ementas bem como leites adaptados, farinhas lácteas e não lácteas e produtos similares necessários aos bebés até aos 12 (doze) meses.

2.24. Para o **ESPAÇO DE SÃO JULIÃO DA ERICEIRA** aplicam-se os seguintes requisitos:

a) A ementa a aplicar no refeitório será a constante no **ANEXO J** - Ementas Refeitórios, composta por 4 pratos – dieta geral carne, dieta geral pescado, dieta ligeira (carne ou pescado), dieta vegana; em circunstâncias nas quais não se verifique a necessidade da existência de uma ementa com 4 pratos, ao almoço e jantar, este número poderá vir a ser reduzido, sendo tal comunicado ao Adjudicatário atempadamente;

b) A ementa definida poderá ser sujeita a alterações, de acordo com as especificidades dos grupos presentes, as quais serão comunicadas ao atempadamente ao Adjudicatário;

c) Aplica-se o estipulado no ponto 2.23. para necessidades dietéticas específicas, de acordo com os grupos presentes, nomeadamente para adaptação da ementa para bebés, dietas moles, dietas pastosas, intolerâncias e alergias alimentares, aniversários, entre outras especificidades que os grupos possam apresentar; estas alterações serão elaboradas pela SCML e comunicadas com a antecedência possível ao Adjudicatário.

2.25. Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao Adjudicatário a elaboração de ementas, as quais devem cumprir os requisitos estabelecidos no presente Caderno de Encargos e ser validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar previamente à sua implementação.

2.26. Sempre que se verifique a necessidade de fornecimento de refeições refrigeradas, as embalagens multidose e unidose a distribuir devem identificar claramente o tipo de dieta a que respeitam, bem como cumprir com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, o Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho e outra legislação aplicável nesta matéria.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados e/ou respetivas alíneas, com exceção dos pontos 2.1. e 2.26., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

PARTE 3 – OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

3.1. As operações de verificação higio-sanitária, qualitativa e quantitativa, e organolética incidem sobre os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e nos pratos já confecionados; incidem igualmente sobre todas as instalações concessionadas ao Adjudicatário bem como equipamentos, veículos automóveis de transporte de refeições confecionadas e de matéria-prima, assim como o seu acondicionamento, existência e correto preenchimento dos registos HACCP, entre outros.

3.2. A verificação é exercida pela SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas e, quando se justifique, pelos competentes Organismos Oficiais.

3.3. A SCML reserva-se ao direito de, através de um seu representante, proceder à apreciação das instalações, equipamentos e outros sectores, incluindo as instalações dos fornecedores, que apresentem relação com o presente Caderno de Encargos.

3.4. O Adjudicatário deve fornecer a listagem dos seus fornecedores de géneros alimentícios e produtos não alimentares, utilizados na prestação de serviços, SCML sempre que solicitada.

O Adjudicatário obriga-se a realizar vistorias higio-sanitárias a todos os Equipamentos Sociais (com confeção local, fornecimento em diferido a quente e a frio), refeitórios e cafetarias,

com uma periodicidade mínima trimestral. Para este efeito, o Adjudicatário deve aplicar a sua própria *checklist*, a qual deve incluir informação no âmbito sanitário, qualitativo e quantitativo, bem como dos requisitos estipulados em Caderno de Encargos. A *checklist* em questão deve, após preenchimento, encontrar-se disponível para consulta pela SCML, em cada local da sua aplicação, com indicação das medidas corretivas e/ou preventivas adotadas para cada uma das não conformidades assinaladas. O cronograma trimestral com indicação das vistorias higio-sanitárias a efetuar nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com a antecedência mínima de quinze dias previamente à sua implementação.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados, com exceção dos pontos 3.1., 3.2. e 3.3. e do 3.4., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO D
MODELO DE INVENTÁRIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO E
REQUISITOS DO MATERIAL DESCARTÁVEL

1. As embalagens descartáveis para acondicionamento das refeições deverão cumprir o previsto na legislação aplicável e obedecer aos seguintes requisitos:
    a) Todo o material da embalagem deve ser próprio e adequado para contacto com géneros alimentícios considerando o tipo de alimentos a conter e a sua temperatura;
    b) As embalagens devem ser de material capaz de tolerar temperaturas entre os 0º C e os 80 º C;
    c) As embalagens devem ser de material resistente e não absorvente, capaz de manter as características organoléticas e de apresentação dos géneros alimentícios que nele são armazenados bem como todos os requisitos em matéria de higiene e segurança dos alimentos;
    d) A resistência do material deve permitir manter a integridade das embalagens nomeadamente verificando-se a necessidade da sua sobreposição durante o transporte (em viatura de distribuição ou pelo Utente);
    e) A tampa deve permitir vedar corretamente as refeições contidas nas embalagens não permitindo qualquer perda dos seus conteúdos.
2. No início da prestação de serviços devem ser apresentadas pelo Adjudicatário amostras de embalagens, sacos e restante material descartável a fornecer no âmbito da prestação de serviços a qual deve dar cumprimento à legislação aplicável, durante a vigência do contrato, para validação pela Equipa da Qualidade Alimentar, não sendo permitido o uso de embalagens de alumínio e tampas de cartão. Após validação deste material, não é autorizado ao Adjudicatário a sua substituição sem que o novo material seja submetido a nova validação pela Equipa da Qualidade Alimentar.
3. O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.
4. O material descartável a fornecer no âmbito da prestação de serviços é o seguinte:

    4.1 Toalhetes individuais, toalhas de mesa e guardanapos de papel a utilizar nos Equipamentos Sociais, refeitórios e cafetarias;
    4.2 Caixas, guardanapos, copos (para chá e café) e agitador de café (individualmente embalado), onde se encontre previsto o fornecimento de ceia destinada ao pessoal da SCML;
    4.3 Kit´s com pega, para transporte e consumo dos itens no exterior, nas festividades do Centro de Apoio Social dos Anjos que incluem "mesa posta";
    4.4 Embalagens descartáveis unidose para a sopa, refeição principal, salada e sobremesa (sobremesa doce, fruta confecionada ou fruta fresca fracionada) e

guardanapos de papel, para o Apoio à Comunidade e para o Centro de Apoio Familiar;

4.5 Embalagens unidose para a sobremesa (sobremesa doce, fruta confecionada ou fruta fresca fracionada), para todas as valências com refeições em regime diferido a quente;

4.6 Embalagens unidose para a salada e para a sobremesa (sobremesa doce, fruta confecionada, ou fruta fresca fracionada), para a valência de Creche Familiar;

4.7 Embalagens descartáveis unidose para a sopa da refeição ligeira de dia de semana para as valências de Centro de Dia, Centro de Apoio Familiar e de Apoio à Comunidade;

4.8 As embalagens descartáveis destinadas ao acondicionamento das refeições unidose, nomeadamente as referidas nos pontos 4.4, 4.5, 4.6 e 4.7 devem ser apropriadas para uso alimentar, e obedecer aos seguintes requisitos:

4.8.1. Embalagens para a sopa – capacidade mínima de 450ml;

4.8.2. Embalagens para sopa (refeição ligeira de dia de semana) – capacidade mínima de 450ml;

4.8.3. Tampas planas, vedantes e compatíveis com as embalagens de sopa referidas nos anteriores pontos 4.8.1 e 4.8.2;

4.8.4. Embalagens para refeição principal, retangulares – capacidade de 900ml a 1100ml e dimensões máximas de 23,2cmx13,3cmx8cm (CxLxA);

4.8.5. Tampas planas, vedantes e compatíveis com as embalagens de refeição principal referidas no ponto 4.8.4;

4.8.6. Embalagens para salada (quando constante na ementa), ou fruta fresca fracionada – capacidade mínima de 340ml;

4.8.7. Embalagens para sobremesa (quando aplicável) – capacidade mínima de 170ml;

4.8.8. Tampas vedantes e compatíveis com as embalagens de refeição referidas nos anteriores pontos 4.8.6 e 4.8.7;

4.8.9. Capacidade de resistência, no mínimo, a temperaturas entre os 0 e os 80ºC, no caso das embalagens assinaladas nos pontos 4.8.1, 4.8.2, 4.8.3, 4.8.4 e 4.8.5;

4.8.10. Capacidade de resistência a temperaturas de refrigeração, no caso das embalagens referidas nos anteriores pontos 5.8.6, 5.8.7 e 5.8.8.

4.9 O formato e dimensões das embalagens acima descritas devem permitir um adequado acondicionamento dos géneros alimentícios, de acordo com a

capitação prevista no **Anexo L1** e **L2**, sem perda das suas características de apresentação. Estas embalagens devem ser resistentes e não absorventes.

O incumprimento de qualquer dos pontos 4.1 a 4.9 encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

5. Sacos de uso único, de cartão, com pega de asa, os quais devem apresentar a dimensão e resistência adequada ao fornecimento das seguintes refeições:

5.1 Refeição de almoço e refeição ligeira de dia de semana para a valência de Apoio à Comunidade e Centro de Apoio Familiar – 1 saco;

5.2 Refeição ligeira de fim-de-semana e feriado para as valências de Apoio à Comunidade, Centro de Apoio Familiar e de Centro de Dia – 1 saco por dia (feriado, sábado, domingo).

O incumprimento de qualquer dos pontos 5 a 5.2 encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

6. Para os passeios de meio-dia e passeios de dia inteiro que incluam refeição de almoço quente ou salada fria, deve ser previsto o fornecimento do seguinte:

6.1 Pratos rasos resistentes e não absorventes – diâmetro aproximado de 18cm;
6.2 Guardanapos de papel;
6.3 Colheres de sobremesa, garfos e facas.

O incumprimento de qualquer dos pontos 6.1 a 6.3 encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

7. Para os passeios que não incluam almoço quente ou salada fria, apenas deve ser previsto o fornecimento de guardanapos, conforme as características acima descritas. O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

8. Sempre que solicitado, devem ser fornecidos pratos, tigelas, copos, guardanapos, toalhas de mesa e talheres descartáveis, para as diversas festividades previstas no Caderno de Encargos. O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO F
CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM PDF)

ANEXO G
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA:_____

NÚMERO DE PESSOA COLETIVA:_____

MORADA (SEDE):_____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:_____

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO PESSOAL:_____

MORADA:_____

CARGO:_____

Tendo recebido e tomado conhecimento do Código de Conduta dos Fornecedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, declara que se compromete a cumprir as suas normas, além das obrigações assumidas no contrato para ***PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS*** CELEBRADO com a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Data e Local

_____, ___ de _____ de _____

Assinatura do declarante

_____

ANEXO H
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO H1
IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO I
EMENTAS EQUIPAMENTOS SOCIAIS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO J
EMENTAS REFEITÓRIOS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO L
IDENTIFICAÇÃO DAS CAPITAÇÕES

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO L1
CAPITAÇÕES EM BRUTO E CRU EM GRAMAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO L2
REQUISITOS DE REFEIÇÕES PARA BEBÉS

As refeições destinadas a bebés até aos 12 (doze) meses devem cumprir os seguintes requisitos:

a) A composição e capitações da dieta são as abaixo descritas, exceto quando existir prescrição clínica distinta;
c) Independentemente do mês em que se inicie a diversificação alimentar, esta deve ocorrer pela sequência de introdução dos alimentos abaixo descrita; cada alimento novo deve ser introduzido com um intervalo mínimo de 3 (três) dias;
d) A fruta a fornecer deve ser fresca e em estado de maturação adequado à mastigação. Sempre que necessário, a fruta fresca pode ser reduzida a um creme homogéneo ou deve ser substituída por fruta cozida, assada ou em puré;
e) As refeições devem isentas de sal e açúcar adicionados;
f) As refeições devem ser isentas de espinhas, ossos, esquírolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.
g) As leguminosas podem ser introduzidas entre os 7 e os 8 meses, em pequenas quantidades, bem demolhadas, e preferencialmente sob a forma de puré. Devem ser introduzidas primeiramente as lentilhas, feijão-frade, branco ou preto, e progressivamente, podem ser incluídas as restantes.
h) Sempre que solicitado, deverão ser fornecidos frutos oleaginosos, a bebés a partir dos (10 dez) meses, devendo a sua textura ser adaptada. (por exemplo: reduzir a pó).

DIETA PEDIÁTRICA APÓS OS 4 MESES

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (120ML)
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (120ML)
ALMOÇO	SOPA PASSADA DE LEGUMES (250 ML) (40 G DE BATATA + 100 G DE CENOURA E/OU ABÓBORA) + AZEITE (5ML)
MEIO DA TARDE	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)
JANTAR	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)
CEIA	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (120ML)

DIETA PEDIÁTRICA APÓS OS 5 MESES

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (150ML)
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (150ML)
ALMOÇO	SOPA PASSADA DE LEGUMES (250 ML) (40 G DE BATATA + 100 G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU) + AZEITE (5ML) 50G DE FRUTA FRESCA OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ (MAÇÃ, PERA, BANANA)
MEIO DA TARDE	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (150ML)
JANTAR	1 PAPA SEM GLÚTEN E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (150 ML DE LEITE ADAPTADO + 20 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM GLÚTEN E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)
CEIA	LEITE MATERNO OU ADAPTADO (150ML)

DIETA PEDIÁTRICA APÓS OS 6 MESES

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	180 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 50 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU 180ML DE LEITE ADAPTADO COM 50 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE ADAPTADO (180ML)
ALMOÇO	180 ML DE SOPA PASSADA DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU OU COELHO) E 5 ML DE AZEITE 50G DE FRUTA FRESCA ESMAGADA, TRITURADA OU RALADA (MANGA, PAPAIA, AMEIXA, MELÃO, MELANCIA, MARMELO, PÊSSEGO, MAÇÃ, PERA, BANANA) OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ ½ PÃO DE MISTURA
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO
CEIA	IGUAL AO MEIO DA MANHÃ

DIETA PEDIÁTRICA ENTRE OS 7 E OS 9 MESES

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	180 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 50 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA OU 180ML DE LEITE ADAPTADO COM 50 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA
MEIO DA MANHÃ	LEITE MATERNO OU LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML)
ALMOÇO	180 ML DE SOPA DE LEGUMES PASSADA OU COM PEQUENOS PEDAÇOS DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU, COELHO, VITELA, BORREGO) E 5 ML DE AZEITE APÓS A INTRODUÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE CARNE ACIMA REFERIDOS, ALTERNAR ENTRE CARNE E PESCADO MAGRO TRITURADO (DOURADA, LINGUADO, PESCADA, SOLHA, MARUCA). AS LEGUMINOSAS PODEM SER INTRODUZIDAS ENTRE OS 7 E OS 8 MESES, DEVENDO SER PRIMEIRAMENTE FORNECIDAS AS LENTILHAS, FEIJÃO-FRADE, BRANCO OU PRETO, E PROGRESSIVAMENTE, PODEM SER INCLUÍDAS AS RESTANTES. 100G DE FRUTA FRESCA ESMAGADA, TRITURADA OU RALADA (MANGA, PAPAIA, AMEIXA, MELÃO, MELANCIA, MARMELO, PÊSSEGO, MAÇÃ, PERA, BANANA) OU COZIDA, REDUZIDA A PURÉ ½ PÃO DE MISTURA
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO
CEIA	IGUAL AO MEIO DA MANHÃ

DIETA PEDIÁTRICA ENTRE OS 10 E OS 12 MESES

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO GENÉRICA
PEQUENO-ALMOÇO	240 ML DE ÁGUA FERVIDA COM 60 G DE FARINHA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA OU 240 ML DE LEITE DE TRANSIÇÃO COM 60 G DE FARINHA NÃO LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM OU SEM 50G DE FRUTA
MEIO DA MANHÃ	1 IOGURTE NATURAL NÃO AÇUCARADO/ LEITE MATERNO OU LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML)

ALMOÇO	200 ML DE SOPA PASSADA DE LEGUMES OU COM PEQUENOS PEDAÇOS DE LEGUMES (40 G DE BATATA/BATATA DOCE + 100G DE CENOURA E/OU ABÓBORA, ALFACE, CURGETE, CHUCHU, FEIJÃO VERDE, REPOLHO, BRÓCOLOS, COUVE-FLOR, CEBOLA, ALHO-FRANCÊS) COM 15 G DE CARNE TRITURADA SEM GORDURA (FRANGO, PERU, COELHO, VITELA, BORREGO, VACA) OU GEMA DE OVO OU PEIXE TRITURADO (DOURADA, LINGUADO, PESCADA, SOLHA, GAROUPA, ABRÓTEA, MARUCA, SALMÃO, TAMBORIL, BACALHAU FRESCO) E 5 ML DE AZEITE; A SOPA PODE SEM COMPLEMENTADA COM 1 COLHER DE SOPA DE LEGUMINOSAS PASSADAS NA SUA BASE PRATO DE CONSISTÊNCIA MOLE COM POUCA GORDURA: 15 G DE CARNE OU PEIXE PICADOS E DESFIADOS OU OVO (GEMA) 40 G DE BATATA/BATATA DOCE OU PURÉ OU 30 G DE ARROZ OU MASSA OU 55G DE FARINHA DE PAU OU 25 G DE PÃO EM AÇORDA 40G DE LEGUMES COZINHADOS (EXCETO ESPINAFRES, NABIÇAS, NABO, AIPO, ACELGA, BETERRABA, COUVE-ROXA E TOMATE) 100G DE FRUTA EXCETO FRUTOS SILVESTRES, MARACUJÁ, KIWI E MORANGO ½ PORÇÃO DE PÃO DE MISTURA
MEIO DA TARDE	IGUAL AO PEQUENO-ALMOÇO OU 1 IOGURTE NATURAL NÃO AÇUCARADO/ LEITE MATERNO/ LEITE DE TRANSIÇÃO (180ML) COM ½ PORÇÃO DE PÃO DE MISTURA OU 50 G FRUTA
JANTAR	IGUAL AO ALMOÇO
CEIA	240 ML DE LEITE DE TRANSIÇÃO

ANEXO M

REQUISITOS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E CAPITAÇÕES

1. Géneros alimentícios admitidos

1.1. Os géneros alimentícios admitidos são os constantes nos **Anexos L e L1,** Capitações de ementas de passeio e Capitações para as festividades, ementas e coffee breaks, com as características descritas nos mesmos, salvo exceções previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

2. Faixas etárias

2.1. A capitação tipo I aplica-se às Creches e a capitação tipo II ao Jardim-de-infância/Pré-escolar.

2.2. As capitações a aplicar nas Casas de Acolhimento para os limites superiores de cada faixa etária (3, 6, 10 e 15 anos) serão definidas pelos Equipamentos Sociais, de acordo com os intervalos existentes.

O incumprimento do ponto 2.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

3. Carne, pescado e ovos

3.1. A carne e o pescado devem ser fornecidos congelados, salvo exceções abaixo descritas e outras previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

3.2. Para a carne e pescado descongelados, deve considerar-se um decréscimo de 5 a 10% de peso face às capitações constantes no **Anexo L1**. Caso o produto tenha sido submetido a um processo de vidragem, admite-se um decréscimo de 10 a 30% de peso face às capitações estabelecidas no mesmo Anexo. Admite-se também a mesma percentagem de decréscimo para os cefalópodes.

3.3. Os peixes para cozer ou assar não devem ter um calibre inferior a 1,200kg, com exceção dos peixes cujo calibre é indicado no **Anexo L1**.

3.4. Só é permitido o fornecimento de pescado com o género, espécie e calibre indicados no **Anexo L1**.

3.5. No caso específico do carapau, da cavala e da sardinha, estes devem ser fornecidos frescos, durante todo o ano, com exceção da sardinha, que apenas deverá ser fornecida nos meses de junho a outubro. Todos devem ser fornecidos inteiros, não sendo autorizado o seu fornecimento fracionado.

3.6. Todo o pescado fornecido em filetes, lombos, tranches ou medalhões deve ser isento de espinhas.

3.7. O bacalhau salgado seco não pode ter classificação inferior a crescido (1 a 2kg). Nas cozinhas em que não seja possível proceder à demolha de bacalhau, de acordo com as regras de higiene e segurança dos alimentos, deverá ser fornecido bacalhau demolhado ultracongelado.

3.8. Os peixes destinados a Equipamentos Sociais que não possuem máquina serra-ossos devem ser fornecidos à posta.

3.9. As carnes (vaca, porco, peito de peru) destinadas aos Equipamentos Sociais que não possuem máquina serra-ossos deverão ser fornecidas em bife ou em peso igual ou inferior a 1Kg, de acordo com a finalidade culinária a que se destinam.

3.10. A capitação de carne/peixe a incorporar nas sopas passadas deve ser igual à capitação dos géneros a servir em prato para a respetiva tipologia de capitação.

3.11. A alheira deve ser constituída por carne de porco e aves, com pedaços de carne percetíveis, perfazendo no mínimo 30% de carne.

3.12. Devem ser fornecidos congelados/ultracongelados, de produção industrial: carne picada de bovino, almôndegas, hambúrgueres, rolo de carne, croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau e barras de pescada. A proteína de origem animal para as almôndegas e hambúrgueres deve ser exclusivamente de carne de bovino. O rolo de carne deve ser composto por mistura de carne de bovino e suíno.

Para os produtos transformados acima mencionados devem atender-se as seguintes especificações:

3.12.1. Almôndegas - Peso unitário mínimo de 30g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo.

3.12.2. Hambúrgueres - Peso unitário aproximado de 100g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo.

3.12.3. Croquetes - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 50% de carne de bovino.

3.12.4. Carne picada de bovino para lasanha, canelones, empadão e bolonhesa, chili e similares deverá ter taxa de gordura inferior a 15% e colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%. A carne picada deve ser 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo.

3.12.5. Rolo de carne congelado - Mínimo 65% de carne.

3.12.6. Rissóis de camarão - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 12% de camarão.

3.12.7. Rissóis de pescada - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 20% de pescada.

3.12.8. Pastéis de bacalhau - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 30% bacalhau.

3.12.9. Barras de pescada - Peso unitário mínimo 30g, com mínimo de 60% de pescada.

3.13. Para as Creches e Jardins de Infância/Pré-escolar não é admitido o fornecimento de croquetes, rissóis e pastéis de bacalhau nas refeições de almoço e jantar, reservando-se a utilização dos mesmos para as festividades/passeios.

3.14. Apenas se admite o fornecimento de ovo estrelado/escalfado (gema crua), bem como a utilização de ovos em natureza nos refeitórios de pessoal.

O incumprimento dos pontos 3.1. ao 3.14. e respetivos subpontos, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

4. Hortofrutícolas

4.1. Os produtos hortícolas para a sopa devem perfazer a capitação total indicada no **Anexo L1**, sendo que metade dessa capitação deve corresponder ao ingrediente principal da sopa (por exemplo, numa sopa de feijão-verde deve-se incorporar 75g de feijão-verde, num total de 150g de hortícolas).

4.2. Entende-se por couves diversas as seguintes variedades: couve-flor, couve-galega, couve-portuguesa, couve-lombarda, couve-roxa, couve-coração, couve-de-bruxelas, couve-branca, brócolos.

4.3. A fruta deve ser fornecida respeitando o mapa de sazonalidade presente no **Anexo L1**, não sendo permitido o fornecimento de fruta fora do intervalo estabelecido. As diferentes variedades de cada fruta, quando existam, consideram-se apenas um tipo de fruta.

4.4. A maçã, pera, banana, laranja, pêssego/nectarina devem ser fornecidas numa única peça correspondente à capitação indicada.

4.5. Não é permitido o fornecimento de fruta em calda.

4.6. Excecionalmente, para as dietas moles, pastosas e bebés até aos 12 meses, admite-se o fornecimento de maçã e pera todos os meses do ano.

4.7. Sempre que na ementa se encontre previsto o fornecimento de fruta assada, cozida ou em puré, esta deve ser sem adição de açúcar podendo em sua substituição utilizar-se canela. Este requisito aplica-se também para as dietas moles e pastosas.

4.8. As ervas aromáticas devem ser fornecidas embaladas (refrigeradas em embalagens fechadas, congeladas ou secas). As ervas aromáticas frescas a consumir em cru devem ser obrigatoriamente desinfetadas antes da utilização.

O incumprimento do ponto 4.1. a 4.8., com exceção dos pontos 4.2. e 4.5., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

5. Alimentação vegana

5.1. Todos os produtos a fornecer para as ementas veganas, incluindo ingredientes para confeção e tempero, devem ser compostos exclusivamente por ingredientes de origem vegetal (produtos veganos).

Não são permitidos produtos que contenham ingredientes e aditivos de origem animal, como por exemplo: albumina, gordura animal, corantes (como o ácido carmínico - E120), caseína e glicerina, entre outros.

5.2. Sempre que se confecionarem leguminosas secas ou cereais integrais, como arroz, estes devem ser adequadamente demolhados, por um período mínimo de 16h no caso das leguminosas e 6-8h no caso dos cereais.

O processo de demolha deverá ser feito em recipiente adequado, exclusivo para géneros alimentícios e em água fria.

No caso das leguminosas a água a adicionar deverá ser 750 mL por cada 250 g de leguminosas.

O incumprimento dos pontos 5.1. e 5.2. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

6. Sal

6.1. Nas creches, jardins-de-infância e Casas de Acolhimento é obrigatório a utilização de sal iodado, com teor de iodização de 30 a 60mg/kg de sal.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

7. Pão

7.1. O pão ralado não deve resultar do reaproveitamento de sobras.

7.2. O pão de mistura deve conter obrigatoriamente farinha de trigo de tipologia igual ou superior a T65 e farinha de centeio de tipologia igual ou superior a T130.

7.3. A listagem de ingredientes de qualquer tipo de pão fornecido, incluindo o pão de forma, deve constar apenas de farinha, água, sal, levedura ou fermento, sem quaisquer aditivos adicionais. Excetuam-se os pães destinados a festividades, passeios, dietas isentas de glúten ou outras necessidades específicas.

7.4. O pão fornecido deve ser obrigatoriamente pão fresco, em conformidade com a Portaria n.º 52/2015 de 26 de fevereiro.

7.5. No que respeita às Casas de Acolhimento, aos fins-de-semana, e caso seja solicitado pelos Equipamentos Sociais, deverá ser assegurado o fornecimento dos géneros alimentícios (constantes nos Anexos L e L1), necessários para confeção de pão/bolo/biscoitos caseiros, em quantidade suficiente para duas refeições, em detrimento do seu fornecimento;

O incumprimento dos pontos 7.1. a 7.4. encontra-se, b sujeito à aplicação de penalidade.

8. Outros

8.1. O queijo, fiambre, chourição, paio, presunto e mortadela devem ser fornecidos fatiados embalados.

8.2. Quando nos **Anexos L** e **L1** se faz referência à adição de açúcar em géneros alimentícios, considera-se qualquer tipo de açúcar adicionado, incluindo sacarose, glicose ou glucose, dextrose, maltose, melaço, mel, açúcar invertido, frutose, lactose, maltodextrina, xaropes, entre outros.

Considera-se ainda excluída a hipótese dos produtos em causa conterem em sua substituição adoçantes artificiais como sucralose, aspartame, acessulfame, entre outros.

8.3. Não é permitido o fornecimento, em qualquer valência, de sobremesas doces industrializadas pré-embaladas, à exceção da gelatina. No caso de fornecimento de gelatina pré-embalada, admite-se que seja fornecida com capitação de 90-100g.

8.4. Não é permitida a utilização de batatas pré-fritas congeladas nas Casas de Acolhimento, devendo, nestes Equipamentos Sociais, servir-se, exclusivamente, batatas fritas caseiras ou, nos casos em que esse fornecimento seja expressamente previsto, batatas fritas de pacote tipo "pála-pála".

8.5. É expressamente proibido o fornecimento ou a inclusão de mel em refeições para bebés até aos 3 anos.

O incumprimento dos pontos 8.1. a 8.3. encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO N
CAPITAÇÕES PARA FESTIVIDADES E ENTRADAS E COFFEE BREAKS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO O
CAPITAÇÕES DE EMENTAS DE PASSEIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO P
EMENTA DE ENTRADAS

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO Q
EMENTAS ESPECIAIS DE FESTIVIDADES

LANCHE MELHORADO DO DIA MUNDIAL DA CRIANÇA

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/Sumo natural/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro
- 1 Bola de mistura//Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas)
- Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- Pipocas (+/-30g; simples, sem sal e açúcar)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce de colher: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros
- Rebuçados/Gomas/Chupas/Bombons (±25g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **Anexos L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas, e Coffee Break´s

LANCHE ENCERRAMENTO DE ANO LETIVO

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/sumo natural/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro
- 1 Bola de mistura /Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- Pipocas (±30g; simples, sem sal e açúcar)
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce de colher: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros
- Rebuçados/Gomas/Chupas/Bombons (±25g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas, e Coffee Break´s

JANTAR DE INÍCIO DE ANO LETIVO

Entradas sobre a mesa

- Queijo fresco com tomate temperado
- Cogumelos salteados
- Quadradinhos de melão com presunto
- Tâmaras com bacon
- Pãezinhos de queijo
- Pãezinhos de alho
- Pão de mistura ou de centeio fatiado
- Tostas
- Quadradinhos de queijo
- Paté de atum
- Azeitonas

Prato quente
Arroz de pato com salada (com muitos legumes variados)

Fruta
Rodelas abacaxi

Sobremesa
Quadradinhos de Gelatina com natas /leite condensado

Bebidas
Água de 1,5L

Sumo 100%/sumo natural (2 sabores)

Coca-cola de 1,5L

Chupas e gomas e smarties

Bolo comemorativo de início de ano letivo com 10kg

Este Jantar é servido à mesa por empregados.

Realiza-se no Refeitório de São Roque durantes o mês de Outubro, para 250 crianças/jovens.

É necessário atoalhados e saias da responsabilidade do Adjudicatário.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas, e Coffee Break´s

LANCHE DE SANTOS POPULARES (CRIANÇAS)

- Chouriço de carne assado (50g)
- Pão de mistura fatiado/broa fatiada (70g)
- 2 Opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Fatia de bolo caseiro: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame
- 1 Doce de colher: Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Gelado/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de lanche

No dia em que é solicitado o fornecimento deste Lanche Festivo, a ementa de almoço é substituída por:

- Caldo verde c/chouriço
- Grelhada mista (febras/frango/salsicha toscana etc.)/sardinhas assadas/carapaus assados
- Batata cozida/arroz
- Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)
- 1 Peça de fruta/gelatina/gelado
- Pão de mistura fatiado

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas, e Coffee Break´s

LANCHE DE SANTOS POPULARES (ADOLESCENTES/ADULTOS/IDOSOS)

- Chouriço de carne assado (50g)
- Morcela assada (50g)
- Broa de milho fatiada (70g)
- Pão de mistura fatiado (70g)
- 3 Opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja /Tartes várias/Pão-de-ló, etc. /Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Gelado/Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/Molotof com caramelo /Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) entre outros.
- Sumo 100%/Sumo natural/Refrigerantes/Sangria (2dl)
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de Lanche do dia e destina-se a adolescentes com mais de 10 anos/adultos e idosos.

No dia em que é solicitado o fornecimento deste Lanche Festivo, a ementa de almoço é substituída por:

- Caldo verde c/chouriço
- Grelhada mista (febras/frango/salsicha toscana etc.) /sardinhas assadas/carapaus assados
- Batata cozida/arroz
- Salada mista (alface, tomate, cenoura, cebola, pepino e pimento assado)
- 1 Peça de fruta/gelatina/gelado
- Pão de mistura fatiado

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas, e Coffee Break´s

LANCHE DO DIA DE S. MARTINHO (ADOLESCENTES/ADULTOS/IDOSOS)

- Chouriço assado (50g)
- Broa de milho fatiada (70g) /Pão de mistura fatiado (70g)
- 3 Opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/*Molotof* com caramelo/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades), entre outros.
- Castanhas cozidas/assadas (1 dúzia/pessoa)
- 1 Sumo 100%/Sumo natural/Jeropiga
- Água em jarro

Esta ementa substitui a ementa de Lanche e destina-se a adolescentes com mais de 10 anos e adultos

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DO DIA DE S. MARTINHO (CRIANÇAS)

- 1 Bola de mistura/ Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 2 Opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/ Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/Puré de maçã cozida com merengue no forno/*Molotof* com caramelo/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades), entre outros.
- Castanhas assadas (6/pessoa)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche destina-se a crianças entre os 18 meses e os 10 anos

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, E **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DE MAGUSTO INTERLARES

- Bolos de fatia (chocolate, noz, bolacha, maçã, torta laranja, torta cenoura, pão de ló, bolo de aveia, banana e chocolate)
- Salame de chocolate
- Doce de colher: arroz doce, gelatina e mousse chocolate
- Pipocas (+/- 30g, sem açúcar e sem sal)
- Batatas fritas
- Gomas, chupas
- Chouriço assado
- Pão de mistura ou de centeio fatiado
- Salgadinhos (croquetes e rissóis)
- Castanhas assadas (1 dúzia/pessoa)
- Sumo 100%/sumo natural

Este lanche é fornecido para 250 crianças/jovens e irá realizar-se durante o mês de novembro

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE MELHORADO DO DIA MUNDIAL DO IDOSO

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/chocolate/Sumo 100%/Sumo natural/Tisana de ervas/Café c/leite/Bebida de cevada/Cacau quente/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro
- 1 Bola de mistura/ Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 3 Opções: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Mini folhado de linguiça/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DE DIA DAS RESIDÊNCIAS

- 1 Bola de mistura/ Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 1 Sandes aparada c/queijo/fiambre
- 3 Opções: rissol de camarão, croquete de carne, pastel de bacalhau, bola de queijo e azeitonas, bola salgada de carnes, quiche de frango e cogumelos, bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) 1 Fatia de bolo caseiro: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/ Torta de Laranja/Tartes várias/Salame
- 1 Doce de colher: Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Gelado/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.
- 1 Sumo 100%/sumo natural/tisana de ervas/bebida de cevada
- Água em jarro
- Bolo comemorativo do dia das residências (10kg)

Esta ementa substitui a ementa de lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE MELHORADO DIA INTERNACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

- 1 Leite meio-gordo/Leite c/ chocolate em pó/Sumo 100%/sumo natural/Tisana de ervas/Café c/ leite/Bebida de cevada/Iogurte (natural, aromas ou pedaços)
- Água em jarro
- 1 Bola de mistura /Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 3 Opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Mini folhado de linguiça/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/*Molotof* de caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.

Esta ementa substitui a ementa de Lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE ESPECIAL DO DIA DE PÁSCOA (CRIANÇAS)

- 1 Fatia de Folar da Páscoa/Fatia de bola de carne
- Meia bola de mistura/Meio pão-de-leite/Meio croissant/Meio pão-de-Deus c/ c/manteiga/ com queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló, etc./Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno
- /Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro
- Ovos de chocolate (±50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, E **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE ESPECIAL DO DIA DE PÁSCOA (ADULTOS/IDOSOS)

- 1 Fatia de Folar da Páscoa
- 1 Fatia de Bola de Carne
- 3 Opções: Rissol de camarão, Croquete de carne, Pastel de bacalhau, Bola salgada de carnes, Quiche de frango e cogumelos, Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque de aveia, banana e chocolate/Queque de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló, etc./Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno.
- 1 Sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro
- Amêndoas D.I. (±50g) /Ovos de chocolate (50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DO DIA DE PÁSCOA

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Caldo verde com chouriço
	Creme de ervilhas com bacon
	Canja de frango com hortelã
	Sopa de tomate com *croutons*
	Sopa rica de peixe (corvina) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Borrego assado à Padeiro c/batata corada e nabiças salteadas
	Cabrito assado c/batata corada e salada mista
	Vitela assada à Lafões com batatinhas coradas e grelos salteados
	Lombo de porco assado com puré de maçã, arroz árabe e batata frita
	Bifinhos de peru com natas, cogumelos frescos, batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados
	Morangos

Adicionalmente, devem ser selecionadas até **4 entradas**, entre as previstas no **ANEXO P** - Ementa de entradas, correspondendo à capitação de **2 (duas**) entradas/Utente. Devem igualmente ser selecionados 2 (dois) tipos de pão (tostas, pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho), um para acompanhamento das entradas e outro para acompanhamento da refeição.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **Anexos L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

MESA POSTA DO ALMOÇO DO DIA DE PÁSCOA:

- 1 Fatia de Folar da Páscoa
- 1 Fatia de bola de carne
- 3 Salgados: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1Fatia de bolo caseiro: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Pão-de-ló
- 1 Doce: Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Farófias/Baba de camelo/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno entre outros
- 1 Sumo 100%/sumo natural/Leite c/chocolate/Leite simples/Tisana de ervas/Cacau quente/Bebida de cevada
- Água em jarro
- Amêndoas D.I. (±50g) /ovos de chocolate (±50g)

Esta ementa substitui a ementa de Lanche.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **Anexos L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE ESPECIAL DE NATAL (CRIANÇAS)

- ½ Bola de mistura/Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/ queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas)
- 1 Opção: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/ Húmus de grão-de-bico e palitos de cenoura/Tomates cereja e palitos de cenoura/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Fatia de Bolo-rei (50g) /1 coscorão/1 sonho/1 filhó de abóbora/1 fatia de pão-de-ló
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) Gomas/rebuçados (±25g)
- 1 Pai Natal de chocolate (50g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural/1 leite
- Água em jarro

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE ESPECIAL DE NATAL (ADULTOS/IDOSOS)

- 3 Salgados: Rissol de camarão/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de frango e cogumelos/Bolinhos faláfel de grão-de-bico no forno
- 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura/Torta de Laranja/Tartes várias/Salame/ Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate, Pudim de ovos/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno, entre outros.
- 1 Fatia de Bolo-rei
- 2 Broas Castelares
- 2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- /Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- Figos secos/Nozes/Amêndoas (±20g)
- 1 Cacau quente/Tisana de ervas/Café/Bebida de cevada/1 sumo 100%/sumo natural
- Água em jarro

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE DE NATAL INTERLARES

- 1 Bola de mistura/ Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 1 Fatia de bolo caseiro: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Torta de Cenoura/ Salame/ Arroz doce/ Gelatinas de vários sabores/ Mousse de Chocolate/entre outros.
- 1 Fatia de Bolo-rei (100 gr)
- 2 Sonhos/2 coscorões
- Rebuçados (+/- 25g)
- /Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades)
- Pipocas (+/- 30g, simples, sem açúcar e sem sal)
- Batatas fritas pála-pála/grão-de-bico crocante (forno)
- Sumo 100%/sumo natural (2 sabores)

Este lanche é fornecido no mês de Dezembro, para 250 crianças/jovens

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

JANTAR DE VÉSPERA DE NATAL

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros
	Creme de cogumelos frescos
	Creme de alho francês
	Caldo verde com chouriço
	Sopa rica de peixe (corvina) com camarão e coentros c/*croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau cozido com batata cozida, 1 ovo cozido e couve portuguesa
	Bacalhau assado com batata assada e couve portuguesa
	Bacalhau com natas com salada
	Polvo cozido com batata cozida e grelos
	Polvo à lagareiro com batata cozida e grelos
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi/banana/salada de fruta tropical (5 variedades)
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos/pudim de queijo/pudim de leite condensado
	Farófias
	Leite-creme queimado

Deve ser selecionado 1 (um) tipo de pão (pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho) para acompanhamento da refeição.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

CEIA DE VÉSPERA DE NATAL

MESA POSTA

- 1 Fatia de Tronco de Natal (125gr criança/150gr adulto)
- 1 Fatia de Bolo-rei (100gr criança/150gr adulto)
- 2 Broas Castelares/2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural/Tisana de ervas/Bebida de cevada
- Água em jarro

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DO DIA DE NATAL

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de abóbora com hortelã
	Sopa de agrião
	Creme de legumes com *croutons*
	Canja de frangocom hortelã
	Sopa rica de peixe (corvina) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Cabrito assado com batatinhas coradas e grelos salteados
	Peru assado com batatinhas coradas e nabiças salteadas
	Frango do campo na púcara com batata frita e salada
	Arroz de pato com salada
	Lombo de porco assado simples/recheado com farinheira com arroz branco e esparregado de espinafres
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5 frutas)
	Abacaxi fatiado
	Manga laminada
	Laranja e kiwi fatiados

Adicionalmente, devem ser selecionadas até **4 entradas**, entre as previstas no **ANEXO P** - Ementa de entradas, correspondendo à capitação de **2 (duas**) entradas/Utente. Devem igualmente ser selecionados 2 (dois) tipos de pão (tostas, pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho), um para acompanhamento das entradas e outro para acompanhamento da refeição.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

MESA POSTA DO ALMOÇO DO DIA DE NATAL

- 1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)
- 2 Broas Castelares/1 fatia de bolo de chocolate/1 fatia de pão-de-ló
- 2 Filhós de abóbora/Coscorões
- 2 Sonhos/Rabanadas
- 2 Fatias de quiche/2 empadas de galinha/2 fatias de bola de carnes/3 salgados (croquete de carne, pastel de bacalhau, rissol de camarão ou pescada, mini folhado de linguiça)
- 1 Doce: Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas de vários sabores/Aletria doce/Mousse de Chocolate/Pudim de ovos/Farófias/Baba de camelo/Pudim de queijo/Pudim de leite condensado/Bolo de bolacha/Puré de maçã com merengue no forno, entre outros
- 1 Sumo 100%/Sumo natural/Leite c/chocolate/Leite simples/Tisana de ervas/Cacau quente/Café/Bebida de cevada
- Água em jarro

As ementas com mesa posta não podem ser consideradas em separado

Esta ementa de mesa posta substitui o lanche

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

JANTAR DE FIM DE ANO

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de curgete com aipo
	Creme de couve-flor com *croutons*
	Caldo verde com chouriço
	Canja de frango com hortelã
	Sopa rica de peixe (corvina) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Bacalhau à lagareiro com batata a murro e grelos cozidos
	Bacalhau com natas com salada
	Lombinhos de salmão no forno com molho de limão, alho e manteiga, com batata-doce assada e salada
	Arroz de pato com salada
	Bifinhos de vitela com natas e cogumelos frescos, batata frita, arroz e salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Abacaxi /salada de fruta tropical (5 variedades)
	Fondue de chocolate com banana, manga e abacaxi
	Arroz doce/aletria
	Pudim de ovos /pudim de leite condensado/pudim queijo
	Farófias
	Leite-creme queimado

Deve ser selecionado 1 (um) tipo de pão (pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho) para acompanhamento da refeição.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

CEIA DE FIM DE ANO

MESA POSTA

- 1 Fatia de Bolo-rei (100g criança/150g adulto)
- 1 Fatia de bolo caseiro: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Bolo de Maçã/Torta de Cenoura, Torta de Laranja, Tartes várias, Salame, etc.
- 2 Broas Castelares/2 Filhós de abóbora/2 Rabanadas/2 Coscorões/2 Sonhos
- 3 Croquetes/2 rissóis de camarão ou pescada/2 pastéis de bacalhau/2 mini folhados de linguiça
- Figos secos (15g)
- Nozes (15g)
- Amêndoas (15g)
- 1 Sumo 100%/sumo natural Leite c/chocolate/Leite simples/Tisana de ervas/Bebida de cevada
- 12 Passas
- Espumante/Champomy (1,5dl)
- Água em jarro

Esta ementa substitui os complementos alimentares e as ceias

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DO DIA DE ANO NOVO

Escolher 1 opção	**Sopa**
	Creme de cenoura com coentros e *croutons*
	Creme de ervilhas com bacon
	Creme de espinafres
	Canja de frango com hortelã
	Sopa rica de peixe (corvina) com camarão e coentros com *croutons*
Escolher 1 opção	**Prato**
	Leitão assado à Bairrada com batata frita e salada
	Picanha grelhada com feijão preto, batata frita, arroz branco e caldo verde salteado
	Lombo de porco assado com laranja, batatinhas coradas e esparregado de nabiças
	Bacalhau com broa em cama de espinafres com batata a murro
	Arroz de marisco com salada
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Salada de fruta tropical (mínimo 5variedades)
	Abacaxi laminado
	Manga laminada
	Torta de laranja
	Leite-creme queimado

Adicionalmente, devem ser selecionadas até **4 entradas**, entre as previstas no **ANEXO P** - Ementa de entradas, correspondendo à capitação de **2 (duas**) entradas/Utente. Devem igualmente ser selecionados 2 (dois) tipos de pão (tostas, pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho), um para acompanhamento das entradas e outro para acompanhamento da refeição.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

LANCHE AJANTARADO DE DIA DE ANIVERSÁRIO

CASAS DE ACOLHIMENTO DE CRIANÇAS E JOVENS

	Sopa
Escolher 1 opção	Creme de tomate com alecrim e croutons
	Canja de frango c/ hortelã
	Creme de cenoura c/ coentros
	Caldo verde c/ chouriço
	Creme de ervilhas c/ bacon
	Nota: o aniversariante pode optar por uma entrada de aniversário (em substituição da sopa)
Escolher 1 opção	**Prato**
	Lombinhos de salmão no forno com batata-doce assada e salada
	Bacalhau à Brás com salada
	Bifinhos de peru com natas e cogumelos frescos, arroz, batata frita e salada
	Frango assado com batata frita tipo pala-pala, arroz e salada
	Hambúrguer de vaca com arroz de cenoura, batata frita e salada
	Pizza de queijo, fiambre e cogumelos com salada
	Lasanha de carne de vaca com salada
	Esparguete à bolonhesa com salada
	Salada de atum com feijão-frade e ovo cozido
	Nota: o aniversariante pode optar por outro prato à sua escolha (géneros alimentícios constantes do Anexo L1)
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Crepes com chocolate
	Profiteroles
	Gelado
	Mousse de chocolate
	Mousse de maracujá/manga
	Petiti gateu de chocolate com bola de gelado
	Cheesecake
	Baba de Camelo
	Morangos/Cerejas/Manga fatiada (consoante a época do ano)
	Salada de frutas (mínimo 5 variedades)

Devem ser selecionados 2 (dois) tipos de pão (tostas, pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho), um para acompanhamento das entradas (se aplicável) e outro para acompanhamento da refeição.

MESA POSTA DO LANCHE AJANTARADO DE DIA DE ANIVERSÁRIO:

- Bolo de aniversário (150g/criança)
- 2 Sumos 100%/sumo naturais/refrigerantes (4dl/criança)
- 2 Opções: Rissol de camarão ou pescada/Croquete de carne/Pastel de bacalhau/Bola salgada de carnes/Quiche de cogumelos e alho francês
- 1 Bola de mistura/ Pão-de-leite/Croissant/Pão-de-Deus c/manteiga/queijo/fiambre/doce/queijo flamengo e tomate (rodelas) /húmus de grão-de-bico e pepino (rodelas) 1 Fatia de bolo caseiro ou doce: Queque ou bolo de aveia, banana e chocolate/Queque ou bolo de aveia, maçã, passas e chocolate/Bolo de Chocolate/Bolo de Noz/Bolo de Bolacha/Salame de chocolate/Torta de laranja/Bolo de Maçã/Pão-de-ló/Arroz doce/Leite-creme/Gelatinas multicolor/Mousses/*Molotof* com caramelo/Puré de maçã cozida com merengue no forno/Miniaturas de pastelaria (bolas de Berlim, pastéis de nata, mil-folhas, entre outros – 2-3/pessoa – 125g), entre outros
- Fruta fresca da época laminada ou aos cubos (mínimo 3 variedades) /palitos de cenoura com húmus de grão-de-bico/palitos de cenoura e tomates cereja
- Batata frita/grão-de-bico crocante (forno) (±40g)
- Pipocas simples, sem açúcar e sal/doces/salgadas (±30g)
- Rebuçados/Gomas/Chupas/Bombons (±25g)
- Champomy (1,5dl)
- Água em jarro

As ementas com mesa posta não podem ser consideradas em separado.
Esta refeição substitui as refeições de lanche e jantar ou de almoço e lanche.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DE ANIVERSÁRIO DAS RESIDÊNCIAS DE ADULTOS E IDOSOS E CENTROS DE DIA

	Sopa
Escolher 1 opção	Creme de tomate com alecrim e croutons
	Canja de frango c/ hortelã
	Creme de cenoura c/ coentros
	Caldo verde c/ chouriço
	Creme de ervilhas c/ bacon
	Nota: o aniversariante pode optar por uma entrada de aniversário (em substituição da sopa)
Escolher 1 opção	**Prato**
	Lombinhos de salmão no forno com batata-doce assada e salada
	Bacalhau à Lagareiro com batatas a murro e grelos cozidos
	Bacalhau à Brás com salada
	Bifinhos de peru com natas e cogumelos frescos, arroz, batata frita e salada
	Frango assado com batata frita tipo pala-pala, arroz e salada
	Perna de borrego/pernil assado com batatas assadas e esparregado de espinafres
	Bitoque de porco (sem ovo) com arroz, batata frita e salada
	Peixe-espada frito com arroz de feijão e salada
	Feijoada à Transmontana
	Nota: Nas Residências, o aniversariante pode optar por outro prato à sua escolha (géneros alimentícios constantes do Anexo L1)
Escolher 1 opção	**Sobremesa**
	Arroz/aletria doce
	Leite-creme
	Gelado
	Mousse de chocolate
	Torta de laranja
	Pudim de ovos
	Baba de camelo
	Molotof com caramelo/creme de ovos
	Morangos/Cerejas/Manga fatiada (consoante a época do ano)
	Salada de fruta (mínimo 5 variedades)

Devem ser selecionados 2 (dois) tipos de pão (tostas, pão tradicional – pão alentejano, pão de Rio Maior, pão de Mafra, broa de Avintes – ou broa de milho), um para acompanhamento das entradas (se aplicável) e outro para acompanhamento da refeição.

ALMOÇO DE FIM DE ANO LETIVO DA ALDEIA DE SANTA ISABEL

Entradas

Salgados miniaturas (rissóis, croquetes e pasteis de bacalhau)

Sopa

Caldo verde

Prato

Grelhada mista: febras, entremeada, salsicha p/ churrasco, peito de frango, linguiça e morcela;
Acompanhamento: Arroz alegre e batata frita pála-pála;
Pão saloio e broa de milho;
Salada mista;

Sobremesa

Melão e melancia cortados aos pedaços e arroz doce

Bebidas

Água engarrafada e sumo 100%/sumo natural instantâneo

O evento destina-se a 430 (quatrocentos e trinta) participantes e realiza-se no final do mês de Julho, no exterior do refeitório (ao ar livre).

É necessário pessoal para assegurar o serviço, bem como palamenta descartável.

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO DE NATAL DA ALDEIA DE SANTA ISABEL

Este evento tem a participação de formandos, Utentes, funcionários e convidados e realiza-se no Pavilhão Gimnodesportivo da Aldeia de Santa Isabel

Entradas

Miniaturas variadas (rissóis, croquetes, pasteis de bacalhau, empadas etc.)

Prato

Lombo de porco recheado c\ farinheira e cenoura, arroz branco, batata frita pála-pála (a colocar na mesa como entrada) e salada mista (alface, tomate, milho, tomate, beterraba etc.)
Ou outro prato alternativo aprovado pela ASI

Sumo 100%/sumo natural, variados e água em jarro

Pão saloio à fatia

Sobremesa
Arroz doce ou outra sobremesa alternativo aprovado pela ASI

Sobremesas em "mesa posta" após a refeição

Bolo-rei, sonhos, rabanadas e filhós

Este almoço realiza-se com serviço de mesa (empregados de mesa) para os cerca de 30 convidados, optando-se para os outros presentes por um serviço de empratamento em travessas colocadas sobre as mesas, para auto-serviço

Empregados de mesa e refeitório – afetação de empregados de mesa e empregados de refeitório no número considerado necessário, tendo em consideração a tipologia de fornecimento

Palamenta - A palamenta de louça para os convidados fica a cargo da ASI; para os restantes participantes a palamenta a utilizar será de louça e inox, com exceção dos copos, tigelas e pratos de sobremesa (descartáveis), que ficam a cargo do Adjudicatário;

Organização do espaço – Ficará a cargo da ASI, a decoração do espaço, a colocação das mesas.

Limpeza do espaço – Ficará a cargo da empresa, a higienização de espaço, exceto a desmontagem das mesas, decoração, e piso sintético de proteção do pavilhão.

ALMOÇO E JANTAR ESPECIAL DE NATAL - TORNEIO NÚCLEO DESPORTO PELA SAÚDE

Este evento realiza-se no mês de dezembro.

O almoço é efetuado na linha de self do refeitório da Aldeia de Santa Isabel e conta com 200 (duzentos) participantes.

O jantar volante é efetuado na Aldeia de Santa Isabel e conta com 200 (duzentos) participantes.

O jantar requer pessoal e palamenta descartável.

Almoço

Sopa

Creme de abóbora

Prato

Carne de porco à alentejana

Bacalhau espiritual

Ou outro prato alternativo aprovado pelo Núcleo Desporto pela Saúde

Salada mista

Sobremesa

Fruta da época

Pão

Jantar

Buffet de salgados e prato

Salgadinhos mistos

Queijos e enchidos variados

Chips de batata

Saladas frias

Frango assado

Pão saloio

Buffet de doces

Gelado de leite

Pudim de ovos

Arroz doce

Bavaroise de ananás

Fruta da época

Bebidas

Água

Sumo 100%/sumo naturais diluídos (vários sabores)

Sangria

Cerveja

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **Anexos L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **Anexo N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO E JANTAR ESPECIAL ANIVERSÁRIO SCML – NÚCLEO DESPORTO PELA SAÚDE

Este evento realiza-se no mês de julho.

O almoço é efetuado na linha de self do refeitório da Aldeia de Santa Isabel e conta com 200 (duzentos) participantes.

O jantar volante é efetuado na Aldeia de Santa Isabel e conta com 200 (duzentos) participantes.

O jantar requer pessoal e palamenta descartável.

Almoço

Sopa - Creme de abóbora

Prato:

Carne de porco à alentejana

Bacalhau espiritual

Salada mista

Sobremesa:

Fruta da época

Pão

Jantar:

Buffet de salgados

Salgadinhos mistos

Queijos e enchidos variados

Chips de batata

Saladas frias

Frango assado

Pão saloio

Porco no espeto

Buffet de doces:

Gelado de leite

Pudim de ovos

Arroz doce

Bavaroise de ananás

Fruta da época

Bebidas:

Água

Sumo 100%/sumo natural diluídos (vários sabores)

Sangria

Cerveja

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **Anexos L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **Anexo N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇOS E LANCHES DESPORTO E SAÚDE

Estes eventos realizam-se no mês de junho/julho, durante vários dias.

O almoço é efetuado na linha de self do refeitório da Aldeia de Santa Isabel e conta com um total de 100 (cem) participantes.

Os lanches são efetuados na Aldeia de Santa Isabel e contam com um total 100 (cem) participantes.

Almoço

Sopa do dia

Prato do dia

Sobremesa/Fruta da época

Pão

Lanche

Croissant/pão-de-leite com queijo/fiambre

Sumo 100%/sumo natural/néctar/leite c/ chocolate

1 Peça de fruta

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

DIA DA ALDEIA DE SANTA ISABEL (LANCHE)

Composição do lanche:

- Sumos
- Águas
- Salgados variados
- Miniaturas de pães-de-leite com fiambre
- Miniaturas de pães-de-leite com queijo
- Bolos (miniatura)
- Pizzas

Número estimado de pessoas: 500 (quinhentas) pessoas

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

DIA DO EMPRESÁRIO – SÓ PARA EMPRESÁRIOS + MESTRES, DOCENTES E TÉCNICOS DO CFP

Composição do almoço (Buffet)

Entradas

- Miniaturas variadas (rissóis, croquetes, pasteis de bacalhau, empadas etc.)
- Cogumelos salteados
- Queijos
- Pão saloio à fatia

Bebidas:

- Sumos variados e água
- Vinho branco/vinho tinto

Pratos:

- Lombo de porco recheado c/ farinheira e ameixas, arroz branco, batata frita pala-pala
- Bacalhau com natas
- Salada mista (alface, milho, tomate, beterraba etc.)

Sobremesa

- Fruta laminada
- Pudim de ovos

Número estimado de pessoas: 110 (cento e dez) pessoas

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ABERTURA SOLENE DO ANO LETIVO (LANCHE INTERGERACIONAL)

Composição do lanche:

- Sumos
- Águas
- Salgados variados
- Miniaturas de pães-de-leite com fiambre
- Miniaturas de pães-de-leite com queijo
- Bolos (miniatura)
- Pizzas

Número estimado de pessoas: 500 (quinhentas) pessoas

Nota: Para as festividades, as capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, nos **ANEXOS L1** - Capitações para Almoço e Jantar, e **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

COFFEE BREAK SIMPLES

- Água mineral com e sem gás
- Café
- Chá/Tisana de ervas
- Bolo caseiro ou pastelaria seca/fresca sortida em miniatura
- Fruta fresca à unidade

Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do adjudicatário, de acordo com o **ANEXO E** – Requisitos do Material descartável.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

COFFEE BREAK PADRÃO

- Água mineral com e sem gás
- Café
- Chá/Tisana de ervas
- Sumo 100%/sumo natural de frutas

Deve incluir 4 (quatro) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Triângulos de pão de forma integral c/queijo/fiambre
- Taças com *hummus* e pratos com mini-tostas
- Mini pastelaria fresca variada
- Bolo caseiro
- Mini salgados diversos
- Fruta fresca à unidade/ Mini espetadas de fruta da época (mínimo 3 variedades))
- Espetadas de queijo *mozzarella* mini e tomate *cherry*

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessária a sua colaboração. Este serviço requer palamenta descartável da responsabilidade do adjudicatário, e o mesmo deve estar de acordo com o **Anexo E** – Requisitos do Material descartável.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em caderno de encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

PORTO DE HONRA

Inclui obrigatoriamente

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo natural
- Porto Seco
- Porto Doce

Deve incluir 3 (três) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Canapés variados (tostas com *philadelphia*, cebolinho e salmão fumado/mini espetadas de queijo *mozzarella* miniatura e tomate *cherry*/tostas com ovo cozido, tomate e manjericão/tostas com queijo fresco, orégãos e rodelas de azeitona, entre outros)
- Mini salgados
- Mini pastelaria
- Frutos oleaginosos variados sem sal/açúcar (amendoins/cajus/nozes/amêndoas/avelãs)

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessária a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do adjudicatário.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO LIGEIRO

Inclui obrigatoriamente

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo natural de fruta
- Quiches variadas
- Salada ibérica ou outra similar
- Salada de fruta ou sobremesa doce
- Café
- Chá/Tisana de ervas

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessária a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do adjudicatário.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ALMOÇO PADRÃO

Inclui obrigatoriamente

Entradas

- Pão e Tostas
- Queijo fresco e curado
- Manteiga
- Azeitonas

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Vinho branco e tinto
- Sumo 100%/sumo natural

Menu

- Prato de Carne Peixe
- Salada /Legumes p/ acompanhamento
- Salada de fruta/fruta fatiada/sobremesa doce
- Café

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessária a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do adjudicatário.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em caderno de encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

COCKTAIL

Inclui obrigatoriamente

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Sumo 100%/sumo natural
- Vinho branco
- Bebidas espirituosas/brancas
- Gin tónico

Deve incluir 4 (quatro) dos seguintes componentes opcionais (a escolher pelo requisitante do serviço)

- Mini empadinhas/mini folhados
- Mini salgados
- Fruta fresca à unidade/Mini espetadas de fruta fresca da época (mínimo 3 variedades)
- Mini espetadas de queijo *mozzarella* miniatura e tomate *cherry*

Serão necessários empregados de mesa sempre que pelo tipo de refeição e protocolo assim o exijam ou a SCML considere necessária a sua colaboração. Este serviço requer palamenta em porcelana e vidro da responsabilidade do adjudicatário.

Nota: As capitações a cumprir são as que se encontram previstas em Caderno de Encargos, no **ANEXO N** – Capitações para Festividades, Entradas e Coffee Break´s

ANEXO R
FESTIVIDADES A COMEMORAR DE ACORDO COM A VALÊNCIA ABRANGIDA

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO S
EMENTAS DE PASSEIO

(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)