SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA

Assinado de forma digital por SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA
Dados: 2021.01.20 17:07:28 Z

ANEXO 10

CENTRO DE DIA DA PENTEADA

CENTRO DE DIA DA PENTEADA

1. A empresa deverá fornecer os alimentos prontos a consumir (já confecionados).

2. Os clientes/cidadãos do Centro de Dia beneficiarão das refeições de Segunda a Sexta-feira, excetuando dias feriados.

3. A principal refeição a fornecer será a refeição do **almoço**. Esporadicamente poderá ser solicitado o fornecimento da refeição do jantar. O número exato de refeições a fornecer será comunicado de véspera à empresa adjudicatária.

4. Ao longo da prestação de serviço, poderá ser solicitado o fornecimento da refeição do jantar a alguns clientes/cidadãos do Centro de Dia. Não sendo no presente possível avaliar a real necessidade do fornecimento desta refeição, bem como o seu número real, define-se como limite máximo 4 jantares.

Constituição

5. Os géneros a fornecer serão utilizados nas refeições do Almoço e do Jantar, como referido anteriormente, sendo que para cada cliente/cidadão a beneficiar de cada refeição deverá ser fornecido:

Almoço:
- Sopa / Puré / Caldo
- Prato:
  - Base: carne ou pescado
  - Acompanhamento I: arroz, massa, batata, milho, leguminosas, ou misto
  - Acompanhamento II: legumes/hortícolas
- Sobremesa: Fruta da época / Sobremesa doce

Jantar:
- Sopa / Puré / Caldo
- Pão (Trigo/Mistura/Integral)
- Sobremesa: Fruta da época / Sobremesa doce

6. A quantidade mínima (edível) a fornecer para os vários constituintes será de, aproximadamente:

- Sopa / Puré / Caldo - **400 ml**
- Prato:
    - Base: carne ou pescado – **120 g**
    - Acompanhamento I: arroz, massa **(6 colheres de sopa)**, batata **(160g)**, milho **(250ml)**, leguminosas **(8 colheres de sopa)**, ou misto.
    - Acompanhamento II: legumes/hortícolas – **100g**
- Sobremesa: Fruta (Calibre **70/75** para Maça, Pêra, Laranja).

7. O facto de na constituição das refeições ser especificado a existência de 3 componentes para o almoço (Sopa + Prato + Sobremesa), e para o Jantar (Sopa + Pão + Sobremesa), não invalida que o adjudicante possa ao longo da prestação do serviço, proceder a reajustamentos dos vários constituintes a fornecer. Ou seja, poderá o adjudicante solicitar o fornecimento ao almoço de, apenas e só, sopa+prato, e ao jantar de sopa; constituindo estas as únicas alterações possíveis.

Ementa, Regimes Dietéticos e Manipulações Culinárias

9. A ementa será a da instituição fornecedora (Estabelecimento Bela Vista).

10. As características dos regimes dietéticos a fornecer serão semelhantes à da instituição fornecedora. Sempre que solicitadas manipulações às caraterísticas reológicas dos alimentos, estas deverão ser acatadas sem reservas.

Transporte, Acondicionamento, Recepção

11. O transporte das refeições até ao Centro de Dia da Penteada competirá ao adjudicatário, devendo este responsabilizar-se pelas condições em que o mesmo se processa (caixa térmica, veículo, temperatura, etc.). Serão da inteira responsabilidade do adjudicatário todas e quaisquer falhas que ocorram aquando do transporte das refeições, quer por falha no veículo, quer por falha no equipamento utilizado.

12. Os equipamentos de transporte deverão cumprir os requisitos exigidos no presente caderno e na legislação vigente.

13. Os recipientes a utilizar pelo adjudicatário para o transporte das refeições deverão ser sujeitos à apreciação do adjudicante. As firmas candidatas deverão apresentar ao adjudicante documentos que garantam a fiabilidade e adequação dos equipamentos a que se propõem utilizar.

14. A sopa e os alimentos a constituir o 2.º prato deverão ser entregues na instituição devidamente acondicionados em recipientes próprios para o transporte de alimentos a quente.

15. O adjudicatário deverá fazer chegar as refeições ao local definido em ótimo estado, com os diferentes constituintes da refeição, ou seja, sopa/puré/caldo, constituintes do 2.º prato (Base: carne / pescado / ovo; Acompanhamento I: Arroz / Massa / Batata / Leguminosas / Milho; Acompanhamento II: Legumes / Hortícolas), a serem transportados de forma independente (em covetes separadas, por exemplo).

16. Os alimentos já confecionados deverão apresentar ótimas caraterísticas organoléticas (aspeto, sabor e odor agradável).

17. A receção dos géneros será feita por funcionário da instituição, cabendo a este a aceitação ou não da refeição fornecida (em caso de não conformidade detetada). O representante da empresa deverá preencher documento a facultar pelo adjudicante, registando o número de refeições fornecidos, assim como a temperatura dos alimentos aquando da entrega na instituição.

Horário de entrega

18. As refeições deverão ser entregues pelo firma adjudicatária até às 11.30h, salvo indicação em contrário.