SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA

Assinado de forma digital por SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA
Dados: 2021.01.20 17:08:26 Z

ANEXO 11

SERVIÇO DE AJUDA DOMICILIÁRIA (SAD)

SERVIÇO DE AJUDA DOMICILIÁRIA (SAD)

1. As refeições destinadas aos clientes/cidadãos do SAD serão produzidas no Estabelecimento Bela Vista.

2. A alimentação a fornecer aos clientes/cidadãos a beneficiar da alimentação do Serviço de Ajuda Domiciliária do ISSM, IP-RAM será a seguinte:

a) Almoço:
- Sopa (400ml)
- Prato (Base + Acompanhamento. I + Acompanhamento II)
- Pão
- Fruta

b) Lanche:
- Leite (200 ml) / Néctar ou Sumo 100% de fruta
- Pão **ou** bolachas Maria **ou** Água e sal (6 ou 8)
- Manteiga/Marmelada/Compota/Queijo

b) Jantar:
- Sopa
- Pão
- Fruta

3. A constituição qualitativa e quantitativa das refeições do almoço e jantar será em tudo idêntica à produzida para os utentes da instituição (com exceção do pão).

4. O adjudicatário deverá garantir o fornecimento de uma qualquer dieta padronizada no Manual de Dietas do ISSM, IP-RAM, quando assim solicitado para tal.

5. A Sopa e o 2.º prato terão de ser acondicionadas em recipiente próprio isotérmico a fornecer pelo adjudicante. Atualmente utilizamos um recipiente (Termo) de marca VALIRA de 4 Litros, com covete interna com tampa.

6. Quando o acompanhamento II se trate de salada, deverá o adjudicatário proceder ao acondicionamento em embalagem individual com cobertura, ou proceder ao seu isolamento com papel celofane. Pode haver substituição do produto fresco por outro cozinhado se acordado entre as partes.

7. O pão deverá ser fornecido em embalagens individuais adequadas. Tipos de pão: pão de trigo, pão de mistura e pão integral.

8. O Leite (200ml) fornecido para o lanche poderá ser substituído, em frequência a definir pela entidade adjudicante, por embalagem d.i. de sumo/néctar de fruta (200ml)

9. A sandes do Lanche deverá ser embalada em papel celofane.

10. Os custos resultantes da aquisição das embalagens para transporte das saladas, do papel celofane, quando necessário, bem como da embalagem do pão, serão da inteira responsabilidade do adjudicatário.

11. O leite do Lanche deverá ser fornecido em embalagens individuais de 200ml (Leite Meio Gordo ou Leite Magro).

12. À sexta-feira e vésperas de feriados, a quantidade a fornecer deverá ir a dobrar. Esta refeição deverá ser contabilizada como se fornecida no domingo e nos feriados.

13. Os PAD deverão estar identificados com os dísticos a disponibilizar pelo adjudicante. A substituição dos dísticos compete ao prestador de serviços, devendo executá-los a sua expensas.

14. Diariamente a tarefa de empratamento das refeições nos recipientes isotérmicos será executada na Zona de Empratamento do SAD da Unidade Alimentar do Estabelecimento Bela Vista, por funcionários afetos ao adjudicante.

15. Os géneros prontos a empratar devem ser disponibilizados pela empresa até às 9h00m aos funcionários do concessionário responsáveis pela tarefa, de forma a permitir que o processo de faça, e as refeições saiam para distribuição pelas 9h45m.

16. O transporte das refeições para os respetivos utentes será desenvolvido por funcionários afetos ao adjudicante.

17. A higienização dos recipientes será executado diariamente na Zona de Lavagem do SAD, por pessoal afeto ao adjudicante.

18. Os químicos e utensílios envolvidos no processo de higienização dos termos, bem como todos os consumíveis destinados à higiene dos funcionários (toalhetes de papel, sabão líquido, desinfectante líquido) serão da responsabilidade do adjudicatário.