AQUISIÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE RFEIÇÕES AOS DOENTES E PESSOAL DO HOSPITAL DIVINO ESPÍRITO SANTO DE PONTA DELGADA, EPER

AJUSTE DIRETO CRITÉRIO MATERIAL N.º 7005621

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

PARTE I **6**

CLÁUSULAS JURÍDICAS **6**

CAPÍTULO I 6
DISPOSIÇÕES GERAIS 6
Cláusula 1.ª *6*
Objeto *6*
SECÇÃO I 6
CONTRATO 6
Cláusula 2.ª *6*
Contrato *6*
Cláusula 3.ª *7*
Prazo de vigência do contrato *7*
Cláusula 4.ª *7*
Formalização do Contrato *7*
Cláusula 5.ª *8*
Subcontratação *8*
Cláusula 6.ª *8*
Cessão da posição contratual *8*
SECÇÃO II 9
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS 9
Cláusula 7.ª *9*
Obrigações principais do adjudicatário *9*
Cláusula 8.ª *10*
Inspeções e testes *10*
Cláusula 9.ª *11*
Conformidade e garantia técnica *11*
Cláusula 10.ª *12*
Direitos de propriedade intelectual *12*
Cláusula 11.ª *12*
Encargos gerais *12*
Cláusula 12.ª *13*
Elementos estatísticos *13*
Cláusula 13.ª *14*
Interrupção do fornecimento *14*
Cláusula 14.ª *14*
Dever de informação *14*
Cláusula 15.ª *14*
Objeto do dever de sigilo *14*
Cláusula 16.ª *14*
Prazo do dever de sigilo *15*
SECÇÃO III 15
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE 15
Cláusula 17.ª *15*
Preço contratual *15*
Cláusula 18.ª *15*

Preço base contratual *15*
Cláusula 19.ª *16*
Aumento de preços *16*
Cláusula 20.ª *16*
Condições de pagamento *16*
Cláusula 21.ª *17*
Suspensão dos pagamentos *17*
SECÇÃO IV 17
INCUMPRIMENTO DO CONTRATO 17
Cláusula 22.ª *17*
Penalidades *17*
SECÇÃO V 18
CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR 18
Cláusula 23.ª *18*
Força maior *18*
Cláusula 24.ª *19*
Resolução do contrato *20*
Cláusula 25.ª *20*
Indemnização por resolução pela entidade contratante *20*
SECÇÃO VI 21
CAUÇÃO E RESPONSABILIDADE CIVIL 21
Cláusula 26.ª *21*
Caução *21*
Cláusula 27.ª *21*
Seguros *22*
SECÇÃO VI 22
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS 22
Cláusula 28.ª *22*
Foro competente *22*
SECÇÃO VII 22
DISPOSIÇÕES FINAIS 22
Cláusula 29.ª *22*
Comunicações e notificações *22*
Cláusula 30.ª *23*
Legislação aplicável *23*

PARTE II 24

CLÁUSULAS TÉCNICAS 24

CAPÍTULO I 24
CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 24
Cláusula 1.ª *24*
Objeto do contrato *24*
Cláusula 2.ª *24*
Requisitos a que deve obedecer a prestação de serviços *24*
Cláusula 3.ª *25*
Serviço de refeições *25*
Cláusula 4.ª *26*
Verificação qualitativa e higiossanitária *26*
Cláusula 5ª *27*

Verificação quantitativa *27*
Cláusula 6.ª *27*
Verificação da prestação de serviços *27*
Cláusula 7.ª *27*
Decisão após verificação *27*
Cláusula 8.ª *28*
Controlo *28*
Cláusula 9.ª *29*
Horário de receção de géneros frescos *29*
CAPÍTULO II 30
CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS 30
Cláusula 10.ª *30*
Serviço de refeições a doentes *30*
Cláusula 11.ª *30*
Serviço de refeições para pessoal e outros utentes do refeitório *30*
Cláusula 12.ª *34*
Serviço de ceias para pessoal velante *34*
Cláusula 13.ª *34*
Refeições em dias festivos *34*
Cláusula 14.ª *34*
Material descartável a fornecer pelo adjudicatário *34*
Cláusula 15.ª *36*
Fornecimento de pão *36*
Cláusula 16.ª *36*
Sobras alimentares *36*
Cláusula 17.ª *37*
Stock de géneros para situação de catástrofe *37*
Cláusula 18.ª *37*
Pessoal do adjudicatário *37*
Cláusula 19.ª *39*
Circulação de pessoal na Unidade da Cozinha *40*
Cláusula 20.ª *40*
Instalações, equipamentos e material *40*
Cláusula 21.ª *42*
Personalização dos regimes alimentares para doentes com gostos culturais, étnicos e religiosos específicos *43*
ANEXOS 45
ANEXO I 46
PREÇO BASE CONTRATUAL – REFEIÇÕES 46
ANEXO II 47
LISTAGEM DE PRINCIPAIS SUPLEMENTOS ALIMENTARES A FORNECER 47
ANEXO III 50
MATRIZ DE REUNIÕES 50
ANEXO IV 51
NÍVEL DE SERVIÇO E PENALIZAÇÕES 51
ANEXO V 54
ESTIMATIVA MENSAL DO NÚMERO DE REFEIÇÕES 54
ANEXO VI 55
HORÁRIO DE CHEGADA E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES 55
ANEXO VII 56

DIETAS HOSPITALARES E OUTRAS PARTICULARIDADES 56

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições Gerais

Cláusula 1.ª
Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição da prestação de serviços de confeção e distribuição de refeições aos doentes e pessoal do Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, no âmbito do procedimento por ajuste direto em função de critérios materiais, de acordo com as características técnicas constantes nas Cláusulas Técnicas.

Com referência ao Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia n.º L 74, de 15 de março de 2008, que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV), e à Diretiva 2014/24/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, que revoga a Diretiva n.º 2004/18/CE, relativas aos processos de adjudicação de contratos, no que respeita à revisão do CPV, com o código CPV 55000000-0 - Serviços de hotelaria, restauração e comércio a retalho.

SECÇÃO I

Contrato

Cláusula 2.ª
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso existam, nos termos do artigo 96.º do Código dos Contratos Público.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
    a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
    b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
    c) O presente Caderno de Encargos;
    d) A proposta adjudicada;
    e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos no disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª
Prazo de vigência do contrato

O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 6 (seis) meses a contar da data da adjudicação, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar além da cessação do contrato.

Cláusula 4.ª
Formalização do Contrato

1. A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração.
2. Em simultâneo com a decisão da adjudicação é aprovada a minuta do contrato pelo órgão competente para a decisão de contratar.
3. A aprovação da minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar consideram-se aceites pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos 5 (cinco) dias subsequentes à respetiva notificação.
4. As reclamações da minuta do contrato a celebrar não podem ter por fundamento a previsão de obrigações que contrariem ou não constem dos documentos que integram o contrato nos termos do disposto nos n.os 2 e 5 do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos ou ainda a recusa dos ajustamentos propostos.
5. No prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da reclamação, o órgão que aprova a minuta do contrato notifica o adjudicatário da sua decisão, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.
6. O órgão competente para a decisão de contratar comunica ao adjudicatário, com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias, a data, a hora e o local em que ocorrerá a outorga do contrato.
7. Todas as despesas inerentes à celebração do contrato, nomeadamente os emolumentos devidos ao Tribunal de Contas, são da responsabilidade do adjudicatário, caso estas existam.

Cláusula 5.ª
Subcontratação

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

Cláusula 6.ª
Cessão da posição contratual

1. Para efeitos de autorização do número anterior deve ser apresentado pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
2. A entidade adjudicante aprecia, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

SECÇÃO II

Obrigações contratuais

Cláusula 7.ª
Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
    a) Prestar os serviços com as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais previstos nas Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos e na proposta adjudicada;
    b) Garantir e ser responsável pela qualidade dos serviços prestados pelos profissionais por si colocados no desempenho das funções objeto do procedimento;
    c) Responsabilizar-se pelos encargos resultantes do consumo de água, eletricidade, vapor e gás, bem como da utilização de linha telefónica para o exterior;
    d) Cumprir com rigor as normas estipuladas no plano HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos);
    e) Responsabilizar-se pelos encargos resultantes da limpeza e desinfestação do espaço utilizado;
    f) Fazer acompanhar as faturas mensais dos seguintes comprovativos:
        a. Mapa mensal dos bens fornecidos para suplementos e componentes alimentares, com indicação de quantidades, preços unitários e valores

globais, que será validado por um funcionário do Serviço de Alimentação e um representante da firma;

b. Mapa mensal com a listagem diária de refeições fornecidas por tipo de refeição, que será validado por um funcionário do Serviço de Alimentação e por um representante da firma;

c. Mapa mensal com o movimento diário de refeições, suplementos e descartáveis fornecidos;

g) Responsabilizar-se por todos os danos causados relativos aos serviços prestados e que resultem da ação ou omissão dos seus profissionais;

h) Sem prejuízo da responsabilidade sobre danos emergentes e/ou causados a terceiros, indemnizar o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, no caso de não prestar atempadamente os serviços contratados, de acordo com as penalizações estabelecidas no presente caderno de encargos;

i) Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 8.ª
Inspeções e testes

1. A entidade adjudicante efetua um inquérito de satisfação, com periodicidade semestral, ao responsável de cada serviço, para avaliação do grau de satisfação.
2. Os resultados do inquérito descrito no número anterior são analisados e haverá tomada de medidas corretivas, se for caso disso, numa perspetiva de melhoria contínua dos serviços prestados.
3. Sempre que entender necessário, a entidade adjudicante realiza auditorias aleatórias sem aviso prévio, procedendo à avaliação da qualidade da limpeza. Todas as falhas encontradas deverão ser descritas num plano de ação, em que constem ações preventivas e/ou corretivas que possibilitem a manutenção dos padrões de qualidade

acordados. Além disto, define-se como tempo útil para a adequada resposta o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4. Mensalmente é feita uma auditoria, em data a indicar pelo Hospital, em conjunto com um elemento destacado pelo adjudicatário (supervisor e/ou responsável pela gestão do contrato), para avaliação da qualidade da prestação do serviço.
5. Trimestralmente é realizada uma reunião com o diretor operacional da empresa contratada para avaliação da prestação e propostas de melhoria no processo.
6. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de agendamento entre as partes, com estabelecimento prévio dos pontos a debater em cada reunião, e decorrerão de acordo com o definido no Anexo III.
7. O adjudicatário fica também obrigado a apresentar ao Hospital, no final da prestação de serviços contratada, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.
8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser integralmente redigidos em português.
9. Durante a fase de inspeção e de realização de testes referida nos números anteriores, o adjudicatário deve prestar todos os esclarecimentos solicitados pela entidade contratante, podendo estar presente durante a realização dos testes.
10. Os encargos com a realização dos testes são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 9.ª
Conformidade e garantia técnica

1. O adjudicatário garante, nos termos do presente artigo, os serviços e equipamentos objeto do fornecimento, pelo prazo de duração do contrato, contra quaisquer defeitos que derivem da sua atividade, assim como contra quaisquer discrepâncias com as exigências legais e com características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, independentemente de culpa do adjudicatário.
2. O adjudicatário fica sujeito, em fase de execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição

de bens móveis, nos termos do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Cláusula 10.ª
Direitos de propriedade intelectual

1. São da responsabilidade do adjudicatário os encargos decorrentes da utilização, no fornecimento em causa, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.
2. O adjudicatário é responsável pela violação de quaisquer direitos de patente, de conceção, de licenças, de projetos, de marcas, de nomes ou de quaisquer outros direitos de propriedade intelectual, industrial ou afins, respeitantes a bens e aos serviços objeto do contrato, nomeadamente projetos, estudos, programas informáticos, equipamento, materiais, documentação ou trabalhos realizados.
3. O adjudicatário é responsável por qualquer reclamação formulada perante a entidade contratante, resultante de violação dos direitos referidos nos números anteriores, adotando a entidade contratante o procedimento que se revele mais adequado para a intervenção plena do adjudicatário na discussão e no esclarecimento, perante terceiros reclamantes ou quaisquer autoridades, das dúvidas que, neste âmbito, se coloquem.
4. O adjudicatário responde, independentemente de culpa, pelos danos que sejam imputados à entidade contratante e que se produzam perante terceiros, quando decorrentes de violação dos direitos a que alude o n.º 1, devendo indemnizar a entidade contratante de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 11.ª
Encargos gerais

1. O adjudicatário é responsável pelo pagamento de quaisquer impostos, taxas, direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e

relativos à execução do contrato nos territórios do país ou países do adjudicatário, ou de passagem em transporte.

2. O disposto no número anterior aplica-se ainda à obtenção de quaisquer autorizações e ao pagamento de quaisquer emolumentos ou taxas exigidos pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o adjudicatário na execução do contrato.

Cláusula 12.ª
Elementos estatísticos

1. O adjudicatário obriga-se ao envio trimestral dos elementos estatísticos referentes às aquisições efetuadas pela entidade contratante.
2. Os elementos estatísticos incluem:
    a. Relatórios de faturação;
    b. Relatórios de níveis de serviço.
3. O relatório de faturação deve incluir os seguintes dados:
    a. Entidade contratante;
    b. Informação sobre o tipo de bens fornecidos, nomeadamente:
        i. Identificação do tipo de bens fornecidos;
        ii. Descrição quantitativa do fornecimento e respetivos preços unitários;
        iii. Valor global da faturação.
4. O relatório de níveis de serviço deve incluir os seguintes dados:
    a. Quantidades dos bens encomendados e entregues;
    b. Tempo mínimo, médio e máximo decorrido entre a data da encomenda e a entrega do bem em condições de ser recebido;
    c. Tipo e quantidade de bens fornecido sem a qualidade requerida;
    d. Identificação das ocorrências reportadas pela entidade contratante.
5. Os elementos estatísticos devem ser enviados à entidade contratante, impreterivelmente, até ao dia 20 (vinte) do mês seguinte em relação ao trimestre anterior de vigência do contrato.

6. O suporte a utilizar, para o envio dos elementos estatísticos, é definido pela entidade contratante.

Cláusula 13.ª
Interrupção do fornecimento

O adjudicatário é responsável por danos motivados pela interrupção de fornecimento dos serviços objeto do presente caderno de encargos, excetuando-se os casos em que aquela rutura ocorra por motivo de força maior nos termos da Cláusula 23.ª.

Cláusula 14.ª
Dever de informação

O adjudicatário obriga-se a fornecer à entidade contratante, a seu pedido, toda a informação necessária à avaliação da prestação dos serviços.

Cláusula 15.ª
Objeto do dever de sigilo

1. O fornecedor deve garantir sigilo sobre todas as informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra relativa ao Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Excluem-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas componentes.

Cláusula 16.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição, subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, de prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

SECÇÃO III

Obrigações da entidade adjudicante

Cláusula 17.ª
Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Hospital Divino Espírito Santo de Ponta Delgada, EPER, deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescida de IVA à taxa legal, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída no contrato à entidade contratante, nomeadamente mão-de-obra, deslocações, alojamento, alimentação e encargos sociais com os meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes de utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 18.ª
Preço base contratual

1. O preço base contratual para as principais refeições é o constante do Anexo I.
2. O preço base contratual para o fornecimento dos principais suplementos alimentares é o constante do Anexo II.

3. Na eventualidade de os Serviços de Dietética requererem a distribuição de um artigo não constante do Anexo II, o preço a cobrar pelo adjudicatário terá de ser alvo de aprovação pela Administração do Hospital.
4. Os preços apresentados excluem IVA e incluem, além do custo unitário do produto propriamente dito, os seguintes custos:
    a. Do acondicionamento;
    b. Da embalagem;
    c. Da carga, do transporte e da descarga no local indicado para os locais de consumo, dos seguros ou quaisquer outras despesas inerentes ao transporte;
    d. Mão-de-obra, deslocações e alojamento;
    e. Garantia e manutenção.
5. Para efeitos de apresentação das propostas, o preço unitário deve ser expresso com 4 (quatro) casas decimais, sem necessidade da sua indicação por extenso. Se o concorrente não apresentar preços unitários com 4 (quatro) casas decimais, será assumido que as restantes em falta, à sua direita, serão de valor igual a zero e consideram-se tantos zeros quantas as casas decimais em falta.
6. Os preços devem sempre referir-se às unidades que, para cada produto, sejam indicadas nas Cláusulas Técnicas e este preço unitário não deve exceder o preço máximo estipulado nos Anexos I e II.

Cláusula 19.ª
Aumento de preços

Só serão admitidos os aumentos de preços resultantes de imposições legais emanadas das entidades competentes para a regulação desses preços.

Cláusula 20.ª
Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo

contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após vencimento da respetiva obrigação.

2. Em caso de discordância, por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
3. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos n.os 1 e 2, as faturas são pagas através de forma a acordar com os Serviços Financeiros.
4. Não há lugar à realização de pagamentos antecipados.

Cláusula 21.ª
Suspensão dos pagamentos

1. Nos casos de divergência de faturação resultantes, designadamente, de erros de cálculo e de incorreta atribuição da importância a pagar pelos serviços prestados, a entidade contratante suspenderá os pagamentos que suscitem dúvidas, até que sejam produzidos os esclarecimentos ou efetuadas as correções convenientes, os quais deverão ser feitos dentro do prazo de 60 dias.
2. A mesma suspensão deve ser determinada sempre que forem detetadas irregularidades que se traduzam na prática de atos lesivos dos interesses da entidade contratante, sem prejuízo do procedimento criminal, contraordenacional ou cível a que houver lugar.

SECÇÃO IV
Incumprimento do contrato

Cláusula 22.ª
Penalidades

1. O adjudicatário está sujeito à avaliação do modelo de indicadores utilizado pela entidade contratante constante no Anexo IV do caderno de encargos.

2. O adjudicatário está sujeito a penalizações relativas a incumprimentos do Nível de Serviço (SLA), resultante da avaliação mensal dos indicadores descritos no n.º 1, seguidamente discriminadas:
    a) 85 % ≥ SLA ≥ 80% = penalização de 2% do total da fatura mensal;
    b) 80 % > SLA ≥ 75% = penalização de 5% do total da fatura mensal;
    c) 75 % > SLA ≥ 70% = penalização de 10% do total da fatura mensal;
    d) SLA < 70% = O Hospital reserva-se no direito de resolução do contrato.
    e) SLA < 80% durante 3 meses seguidos = O Hospital reserva-se no direito de resolução do contrato.
3. As penalizações são acumuláveis, correspondendo o valor global a debitar ao adjudicatário ao somatório das mesmas, sendo deduzido na faturação do mês seguinte.
4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 20% do total do preço contratual.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

SECÇÃO V

Casos Fortuitos ou de Força Maior

Cláusula 23.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte

afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   c) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
   d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
   e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
   f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
   g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 24.ª

Resolução do contrato

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei ou no caderno de encargos, a entidade contratante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
   a) Atraso, total ou parcial, na conclusão dos serviços objeto do contrato superior a 8 (oito) dias ou declaração escrita do prestador de serviços de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;
   b) Quebra de sigilo e confidencialidade nos termos definidos no caderno de encargos;
   c) Provocação de conflitos com os trabalhadores do Hospital ou com os seus utentes;
   d) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem o normal funcionamento do Hospital;
   e) A recusa do adjudicatário em conformar a programação dos seus trabalhos com as necessidades e imperativos da atividade hospitalar;
   f) Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
   g) Quando se verificar que o resultado da prestação não corresponde às características que lhe são atribuídas na proposta apresentada pelo adjudicatário, que para o efeito ficará anexa ao contrato;
   h) Cessão da posição contratual, total ou parcial, do objeto do presente contrato, sem autorização expressa do Hospital;
   i) Utilização de colaboradores com vínculos não autorizados pela lei laboral ou que não reúnam as condições profissionais legalmente exigíveis para o efeito.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Hospital.

Cláusula 25.ª
Indemnização por resolução pela entidade contratante

1. Em caso de resolução do contrato pela entidade contratante por facto imputável ao adjudicatário, fica este obrigado ao pagamento de uma indemnização, a título de cláusula penal indemnizatória, computada em 15% (quinze por cento) do respetivo valor global do contrato.
2. A indemnização deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a notificação do adjudicatário para esse efeito.
3. O previsto no n.º 2 não obsta a que a entidade contratante exija uma indemnização pelo dano excedente.

SECÇÃO VI
Caução e Responsabilidade civil

Cláusula 26.ª
Caução

1. A caução prestada para o bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pela entidade contratante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros fins especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 27.ª

Seguros

1. O adjudicatário é obrigado a transferir a cobertura de riscos, designadamente através dos seguintes contratos de seguro:
    a) Seguro de acidentes pessoais;
    b) Seguro de responsabilidade civil, de modo a cobrir quaisquer danos corporais ou materiais resultantes de acidentes causados a terceiros, quando derivados de negligência imputável ao adjudicatário, seus agentes e mandatários, e ainda danos derivados ou resultantes de incêndio ou explosão.
2. A entidade contratante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 10 dias.

SECÇÃO VI
Resolução de Litígios

Cláusula 28.ª
Foro competente

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

SECÇÃO VII
Disposições finais

Cláusula 29.ª
Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de serem acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do artigo 467.º do Código dos Contratos Públicos.

2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes no contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 30.ª
Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação nacional e regional.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CAPÍTULO I
CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Cláusula 1.ª
Objeto do contrato

1. O contrato tem por objeto o fornecimento de refeições em quantidade e qualidade nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos:
    a) Para doentes internados;
    b) Para pessoal do Hospital e seus acompanhantes;
    c) Para pais ou acompanhantes de crianças internadas;
    d) Utentes do Hospital e outras individualidades autorizadas pela Administração do Hospital, desde que devidamente identificadas e/ou fazendo-se acompanhar pela respetiva senha;
    e) Outras entidades com vínculo ao Hospital.
2. A estimativa de refeições a fornecer mensalmente consta do Anexo V, não tendo, no entanto, carácter vinculativo.

Cláusula 2.ª
Requisitos a que deve obedecer a prestação de serviços

1. Todos os produtos alimentares devem ser comprovadamente de primeira qualidade.
2. Os produtos alimentares embalados deverão possuir rotulagem em conformidade com as normas legais em vigor.

3. Todos os produtos alimentares usados deverão obedecer a especificações técnicas previamente acordadas com o técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética.

4. O transporte dos géneros alimentícios perecíveis tem de ser feito em carros isotérmicos em boas condições higiossanitárias.

5. Só é permitido proceder à congelação de géneros alimentícios nas instalações do Hospital com o acordo do técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética.

6. A receção, a conservação, a preparação, a confeção e a distribuição das refeições terão de ser executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável e, em caso de dúvida, de acordo com o Gabinete de Alimentação e Dietética do Hospital.

7. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias dos géneros alimentícios, na receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição das refeições, correndo sempre por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

8. Para o efeito do número anterior, terá de haver um seguro nos termos da lei geral.

9. O Hospital reserva-se o direito de efetuar a avaliação qualitativa dos géneros alimentícios rececionados pelo adjudicatário e decidirá sobre a sua aceitação em conformidade com as especificações do presente caderno de encargos e com a legislação em vigor.

10. O Hospital reserva-se o direito de realizar provas de degustação de todos os pratos servidos aos doentes de forma a avaliar o tempero e a qualidade de confeção.

Cláusula 3.ª
Serviço de refeições

1. O adjudicatário fica obrigado a preparar, a confecionar e a colocar as refeições na entrada de todos os serviços de internamento e ainda na linha de self-service do refeitório do pessoal.

2. O Hospital aprova as tabelas de preços de complementos e extraordinários servidos no refeitório, ficando esta aprovação condicionada à apresentação, por parte do adjudicatário, de todos os elementos relativos a custos diretos e indiretos que lhe sejam solicitados.

Cláusula 4.ª
Verificação qualitativa e higiossanitária

1. O adjudicatário obriga-se a facilitar a inspeção higiossanitária dos géneros alimentares, pelo Técnico Responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética, nas seguintes fases:

    a) Verificação dos veículos de transporte;

    b) Verificação durante a receção, conservação, preparação, confeção e distribuição.

2. O adjudicatário obriga-se a facilitar a inspeção higiossanitária de todas as instalações a seu cargo.

3. O adjudicatário deve efetuar diariamente o registo da entrada da matéria-prima e duas vezes por dia registos de temperaturas, das câmaras de conservação, da despensa de dia, dos frigoríficos, dos carros de banho-maria, da estufa da linha de self-service e dos alimentos cozinhados prontos a servir.

4. As operações referidas no número anterior têm por objetivos comprovar a qualidade dos géneros alimentícios adquiridos e/ou a sua conveniente conservação e confeção, de acordo com as especificações do presente caderno de encargos e com a legislação em vigor.

Cláusula 5ª
Verificação quantitativa

As operações de verificação quantitativa das refeições têm por objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas nas capitações dos géneros alimentícios, a que se fará referência nos anexos deste caderno de encargos.

Cláusula 6.ª
Verificação da prestação de serviços

1. O representante do adjudicatário deverá assistir ao empratamento, distribuição das refeições, lavagem e arrumação da louça.
2. A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes deste caderno de encargos.
3. O técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética poderão efetuar, no período de distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa, qualitativa e higiossanitária que entenderem necessárias.
4. Todos os aspetos relacionados com a verificação serão analisados pelo pessoal técnico do Serviço de Alimentação.

Cláusula 7.ª
Decisão após verificação

1. Após verificação quantitativa, qualitativa e higiossanitária das matérias-primas utilizadas, o técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação quantitativa, qualitativa e higiossanitária dos componentes da ementa confecionada, o técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética aceita ou rejeita parcial ou totalmente a ementa (tanto dos doentes, como do refeitório).

3. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios confecionados ou não, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do Serviço de Alimentação.
4. Nesse caso, os géneros alimentícios rejeitados pelo técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética deverão ser imediatamente inutilizados.
5. Se a substituição prevista nos pontos anteriores não se verificar, o adjudicatário indemnizará o Hospital.
6. Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros alimentícios ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
7. Sempre que se considere necessário, o técnico responsável poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos regionais ou nacionais competentes.
8. Sempre que entender necessário, o técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética poderá visitar os fornecedores de géneros alimentícios da empresa adjudicatária para avaliar das condições de funcionamento dos mesmos.

Cláusula 8.ª
Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a inspeção sanitária dos géneros alimentícios pelo técnico responsável e/ou pelo Gabinete de Alimentação e Dietética nas fases seguintes:
    a) Entrega dos géneros pelas firmas fornecedoras ou adjudicatárias e inspeção sanitária dos veículos de transporte;
    b) Inspeção sanitária dos géneros alimentícios na despensa e seu acondicionamento;
    c) Verificação das normas higiossanitárias na preparação, confeção e distribuição de refeições.

2. O adjudicatário obriga-se a facultar a inspeção sanitária de toda a cozinha, armazéns, refeitório e copas das unidades de internamento a seu cargo.

    a) O Hospital reserva-se o direito de efetuar periodicamente pesquisas bacterianas e víricas e grau de infeção aos funcionários da empresa adjudicatária.

3. O Hospital reserva o direito de visita pelos seus representantes, bem como serviços ou organismos com competência específica, durante a laboração.

4. O exercício de direito de visita a que alude o ponto anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte do técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética.

5. Diariamente, o adjudicatário deverá proceder à conservação de uma amostra de cada um dos pratos e respetiva guarnição (almoço e jantar). As amostras, devidamente acondicionadas e rotuladas, deverão ser mantidas durante 72 (setenta e duas) horas na refrigeração.

Cláusula 9.ª
Horário de receção de géneros frescos

O horário de receção de géneros frescos e/ou congelados nos armazéns do Hospital deverá ser acordado com o técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética, de modo que se possa proceder às respetivas inspeções.

CAPÍTULO II
CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

Cláusula 10.ª
Serviço de refeições a doentes

1. O adjudicatário fica obrigado a colocar e distribuir as refeições requisitadas pelos serviços nos períodos indicados no Anexo VI.
2. O conjunto das dietas, com as respetivas fórmulas, composições, capitações e especificações referentes aos géneros e suplementos alimentares, consta do Anexo VII.
3. As dietas personalizadas, pela sua complexidade e especificidade, serão sempre confecionadas sob orientação e responsabilidade técnica do Gabinete de Alimentação e Dietética.
4. A alimentação dos doentes será confecionada segundo um plano de ementas trimestral (para os vários tipos de dietas), elaborado pelo adjudicatário. Este terá de ser apresentado ao Gabinete de Alimentação e Dietética com duas semanas de antecedência em relação ao trimestre a que digam respeito, para aprovação, e terá obrigatoriamente de contemplar uma opção de carne e peixe ao almoço e jantar.
5. O adjudicatário, se impossibilitado de adquirir algum(ns) género(s) alimentício(s) necessário(s) ao cumprimento da ementa, deverá comunicar o facto, com antecedência máxima de 48 horas, ao Gabinete de Alimentação e Dietética para ajuste e correção da ementa.
6. Quando por motivo ponderoso, devidamente justificado, não seja possível assegurar o fornecimento da ementa prevista, deverá o adjudicatário propor a sua alteração ao Gabinete de Alimentação e Dietética para aprovação.

Cláusula 11.ª
Serviço de refeições para pessoal e outros utentes do refeitório

1. O adjudicatário fornecerá/servirá as refeições necessárias ao Refeitório de Pessoal, nos horários mencionados no Anexo VI do presente caderno de encargos.
2. Os almoços e jantares do pessoal deverão ser confecionados de modo a existir a refeição-tipo prevista para refeitórios da Administração Pública (Portaria n.º 426/78, de 29 de julho, com as sucessivas alterações legais).
3. Em alternativa à refeição tipo aludida no n.º 2, o adjudicatário deverá colocar à disposição dos utentes um sistema de refeições com miniprato ou por módulos.
4. A composição das refeições referidas nos n.os 2 e 3 terá de ser submetida para aprovação ao Gabinete de Alimentação e Dietética com duas semanas de antecedência em relação ao mês a que digam respeito.
5. Na refeição referida no n.º 2 deverá haver sempre a possibilidade de escolha de uma salada, com o mínimo de três variedades de legumes, que deverá ser devidamente acondicionada.
6. Da ementa diária do refeitório deverá constar:

   Mínimo obrigatório:

   - Sopa;
   - Um prato de peixe;
   - Um prato de carne;
   - Um prato de dieta (ligeira);
   - Um prato vegetariano;
   - Doce (3 variedades);
     - 1 variedade em quantidade suficiente para satisfazer a procura até ao fim do período de atendimento.
   - Fruta (3 variedades);
   - Pão;

- Água à discrição.

7. O adjudicatário, além do fornecimento de refeições, assegurará o fornecimento de extras (águas minerais, sumos de frutas, cerveja sem álcool, gelados, etc.), cujo pagamento lhe será diretamente efetuado pelos utilizadores do refeitório.

8. As tabelas dos preços dos produtos extra referidos no número anterior carecem de aprovação prévia por parte da Administração do Hospital.

9. O funcionário em serviço na caixa de pagamento não pode servir na linha de self-service.

10. As refeições servidas no refeitório deverão ser confecionadas segundo um plano de ementas variadas, que deverá ser apresentado ao Gabinete de Alimentação e Dietética com uma antecedência de 2 semanas em relação à sua entrada em vigor, para aprovação.

11. O adjudicatário deve garantir que até ao final da linha existam um prato de carne, um de peixe, um de dieta e um vegetariano.

12. Todos os talheres, guardanapos e pão deverão ser ensacados. Terá de haver um talher para servir cada género alimentício na linha de self-service.

13. Os utentes do refeitório efetuarão o pagamento das refeições (incluindo os produtos extra), nas seguintes condições:

    a) O preço da refeição tipo (sopa, prato, um pão e sobremesa) conforme o estabelecido em portaria anual do Ministério das Finanças;

    b) O preço das outras alternativas existentes (refeições com miniprato, serviço por módulos, produtos extra) será o constante de uma tabela única proposta pelo adjudicatário e sujeita à aprovação da Administração do Hospital.

14. No exterior do refeitório, na proximidade imediata da entrada destinada aos utentes, será obrigatoriamente afixado em local bem visível, de modo a permitir uma fácil e completa leitura, a ementa semanal corrente.

15. Junto à caixa de pagamento das refeições deverá estar afixada a tabela de preços das refeições completas, das refeições com miniprato, por módulos, produtos extra (bebidas, etc.).

16. É obrigatório o pessoal de serviço usar, durante o empratamento e self-service, luvas, máscaras, toucas descartáveis com elástico que cubra o cabelo e farda em perfeitas condições higiossanitárias.

17. Quem manuseia os alimentos não poderá, obrigatoriamente, manusear dinheiro e lixos.

18. No refeitório, deverá afixar-se, em local visível, a indicação da existência de um livro de reclamações e sugestões, que estará ao dispor dos utentes, que será o mesmo que serve todos os outros serviços do Hospital:

    a) O livro de reclamações e sugestões deverá ser obrigatoriamente indicado aos utentes que o solicitem e exibam documentos comprovativos da sua identificação.

    b) O livro deverá ter termos de abertura e encerramento, assinados por competente representante do adjudicatário, da Administração do Hospital, com folhas numeradas e rubricadas pelos mesmos, podendo estas assinaturas ou rubricas ser de chancela.

    c) Das reclamações e/ou sugestões nele exaradas, deverá o funcionário competente da firma adjudicatária, no prazo de 48 (quarenta e oito horas), enviar fotocópia à Administração do Hospital ou ao Coordenador dos Serviços Hoteleiros, ou apresentar o próprio livro às entidades citadas.

    d) Na apresentação do livro de reclamações e sugestões, as entidades atrás referidas nele exararão menção de que o mesmo lhes foi presente e tomarão as providências convenientes.

19. A possibilidade de prévia marcação de refeições, o pagamento das mesmas e eventualmente outros pormenores constarão de regulamento a elaborar pelo Hospital, de forma a otimizar o funcionamento do refeitório.

20. Apenas é permitido ao adjudicatário preparar e confecionar as refeições, para utentes e pessoal, no interior das instalações do Hospital, salvo situações excecionais devidamente justificadas e com a anuência do Hospital.

21. O adjudicatário fica obrigado a entregar ao Serviço de Alimentação, até ao dia 8 de cada mês, o número de almoços e jantares fornecidos no refeitório no mês anterior.

22. Ficará a cargo do adjudicatário e a suas expensas a decoração do refeitório, de qualidade aceitável, de modo a proporcionar ambiente confortável, precedida, porém, de aprovação da Administração do Hospital, com conhecimento do técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética.

23. As refeições aos pais ou acompanhantes das crianças internadas serão fornecidas através de requisições próprias, que deverão ser juntas à faturação a apresentar ao Hospital.

Cláusula 12.ª
Serviço de ceias para pessoal velante

A respetiva composição e acondicionamento obedecem às especificações do Anexo VII.

Cláusula 13.ª
Refeições em dias festivos

1. Nos dias tradicionalmente festivos (constantes do Anexo VII), a ementa merecerá uma atenção especial e será ajustada à festividade, sem que haja qualquer diferença na faturação.

2. Este plano de ementas festivas terá de ser submetido para aprovação ao Gabinete de Alimentação e Dietética com duas semanas de antecedência em relação ao dia a que estas digam respeito.

Cláusula 14.ª
Material descartável a fornecer pelo adjudicatário

1. O adjudicatário obriga-se a fornecer o material descartável a seguir discriminado, no fornecimento de refeições para doentes internados, em ambulatório e outros utentes:

e) Manga adequada para acondicionamento individual de pão;

f) Sacos plásticos para acondicionamento separado de manteigas, doces, iogurtes e fruta;

g) Guardanapos de papel 33 x 33 cm;

h) Embalagens únicas para o acondicionamento das ceias do pessoal velante, de forma a não comprimir, esmagar e conservá-las na sua forma e volume originais;

i) Embalagens descartáveis para saladas e sopas (200 a 300 ml) e redondas para as sobremesas (180 a 200 ml), com as devidas tampas, e copos de 250 a 300 ml com tampa para os batidos, sumos naturais e água de fruta;

j) Talheres descartáveis acondicionados em embalagens individuais (facas, colheres e palhetas para o café, chá, sobremesas e iogurtes).

k) Copos descartáveis, para todas as refeições, de 2,5 dl, e copo para café para ceias do pessoal velante;

l) Pratos, taças, copos pequenos para terapêutica, copos descartáveis com palha acoplada para as dietas líquidas e ainda talheres descartáveis para as refeições a fornecer nos Serviços de Urgência, Diálise, Infectocontagiosas e outros que pontualmente o requeiram;

m) Os pratos descartáveis devem permanecer em ótimas condições e suportar as temperaturas do regenerador/micro-ondas.

n) Toalhetes de papel para forrar os tabuleiros das refeições;

o) Folhas de papel vegetal para cobrir os géneros alimentícios;

p) Material para identificação de componentes ou suplementos alimentares dos doentes.

2. É ainda da conta do adjudicatário, para toda a área concessionada:

a) O fornecimento de rolos de papel para limpeza e rolos de película aderente para a cozinha e copas das unidades de internamento que estejam a cargo da empresa adjudicatária;

b) O fornecimento de touca descartável com elástico que cubra todo o cabelo, de luvas descartáveis para limpeza e empratamento, aventais de plástico, escova de unhas, máscara hipoalérgica e superfiltrante, toalhetes para limpeza das mãos com álcool e emoliente (de preferência), sabonete líquido desinfetante, toalhas de papel para as mãos e papel higiénico para consumo do pessoal, bem como o fornecimento de detergentes adequados à lavagem mecânica e manual da loiça de toda a área concessionada;

c) Os toalhetes referidos na alínea anterior destinam-se a todos os doentes.

Cláusula 15.ª
Fornecimento de pão

1. O pão a fornecer a doentes e pessoal deverá ser embalado individualmente, de modo a permitir o seu consumo em boas condições de higiene, estar devidamente identificado e conter a sua composição em rótulo legível.
2. Os tipos de pão a fornecer são:
    a) Pão de mistura com sal e sem sal;
    b) Papo-seco com sal e sem sal;
    c) Pão integral com sal e sem sal;
    d) Pão de forma com sal e sem sal;
    e) Pão de forma integral com e sem sal.

Cláusula 16.ª
Sobras alimentares

Não são permitidos quaisquer aproveitamentos de géneros alimentares, confecionados ou não, noutras refeições.

Cláusula 17.ª
Stock de géneros para situação de catástrofe

1. O adjudicatário deverá ter um stock de géneros alimentícios que permita o fornecimento de refeições a doentes e pessoal, na ausência de água, eletricidade e gás, para um período mínimo de três dias.
2. Na proposta deve ser apresentado um plano de ementas de três dias para uma situação de contingência.
3. O adjudicatário deve fazer uma boa gestão do stock de géneros alimentares e não alimentares, de forma a não haver roturas. No caso de rotura, o adjudicatário deve apresentar alternativas, no momento, com produtos similares, que se adaptem às mesmas necessidades.
4. Se, antes da confeção das refeições ou do empratamento, faltarem alimentos por rotura de stock, esses devem ser adquiridos a tempo da sua utilização.
5. O adjudicatário deve adquirir, sempre que seja necessário, para satisfazer a prescrição de uma dieta, produtos que não existam em stock por serem de utilização esporádica.

Cláusula 18.ª
Pessoal do adjudicatário

1. São da inteira responsabilidade do adjudicatário o recrutamento e os encargos com o pessoal que for necessário para todas as vertentes do Serviço de Alimentação (supervisão, receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição de géneros e refeições e tratamento de loiça), em toda a área concessionada, designadamente:

a) No empratamento, exige-se no mínimo 4 auxiliares de alimentação e 1 cozinheira, assim como um responsável pela empresa adjudicatária (encarregado ou subcarregado).

b) No refeitório, exige-se no mínimo, ao almoço, 3 auxiliares de alimentação e 1 cozinheiro, e ao jantar 2 auxiliares de alimentação e 1 cozinheiro.

c) Deve existir 1 chefe de copas em cada turno e copeiras suficientes para fazerem a distribuição.

d) O adjudicatário deve ter entre o seu pessoal um chefe de cozinha e um técnico de alimentação.

2. O adjudicatário deverá afixar um organograma do quadro de pessoal a trabalhar no Serviço de Alimentação, devidamente estruturado (número de efetivos, categorias, etc.), com o respetivo enquadramento nas áreas funcionais ou sectores.

3. O adjudicatário, em complemento do determinado no número anterior, deverá especificar os horários e respetivas escalas a praticar pelo seu pessoal, que deverá ser entregue conforme a periodicidade da sua elaboração ao Gabinete de Alimentação e Dietética.

4. O adjudicatário deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal, sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente, por motivo de folgas, doença ou férias, sem encargos suplementares para o Hospital.

5. O adjudicatário obriga-se a substituir qualquer funcionário que seja justificadamente considerado pelo Hospital como prejudicial ao funcionamento do Serviço de Alimentação, sem prejuízo da eventual aplicação de outras penalidades.

6. O adjudicatário só poderá fazer alterações no quadro de pessoal ao nível das chefias com prévio conhecimento do Hospital.

7. O adjudicatário deverá fornecer ao Hospital, no início do contrato, os seguintes elementos sobre o pessoal:

a) Horários de trabalho;

b) Escalas de serviço;

c) Atestados comprovativos de bom estado de saúde, nomeadamente, ausência de doença infetocontagiosa e boletins de sanidade.

8. Sempre que ocorrer a entrada de um novo funcionário no serviço de alimentação, o adjudicatário deverá informar o Gabinete de Alimentação e Dietética e apresentar o respetivo Boletim de Sanidade.

9. Em nenhum sector serão permitidos horários de pessoal em que se verifique interrupções sem ninguém ao serviço.

10. O adjudicatário será responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina, aptidão profissional e formação do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material, bem como a terceiros.

11. O adjudicatário deverá manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e de responsabilidade civil que eventualmente possam resultar da atividade exercida.

12. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

13. O adjudicatário deverá também apresentar memorando com a descrição dos técnicos de suporte à atividade a desenvolver no Hospital e calendarização das intervenções de inspeção operacional e de qualidade, bem como de formação de pessoal.

14. Sempre que o pessoal faltar ou for substituído, deverá o adjudicatário informar o Gabinete de Alimentação e Dietética.

15. O pessoal deverá comportar-se no Hospital de acordo com as estritas normas de urbanidade, respeito e sigilo exigidas numa instituição de saúde.

Cláusula 19.ª

Circulação de pessoal na Unidade da Cozinha

1. É proibida a circulação de pessoas estranhas ao serviço, à exceção de pessoas que tenham autorização escrita por parte do Conselho de Administração do Hospital e se façam acompanhar pela mesma.
2. Só poderão circular na cozinha do Hospital funcionários ativos da empresa adjudicatária a prestar serviço na mesma, copeiras, administrativo e técnicos do Gabinete de Alimentação e Dietética.

Cláusula 20.ª
Instalações, equipamentos e material

1. Consideram-se instalações do Serviço de Alimentação a cozinha e as suas dependências, refeitório, armazéns, sanitários, corredores e elevadores e todos os demais espaços de uso exclusivo do adjudicatário para a prestação do serviço.
2. O equipamento e o material colocado à disposição do adjudicatário constarão de inventário a realizar no início do contrato, do qual fará parte integrante.
3. A manutenção e a assistência técnica de instalações e equipamentos ficarão a cargo do adjudicatário, sob orientação do Hospital.
4. O adjudicatário deverá celebrar contratos (com prévio acordo do Hospital) com vista à manutenção preventiva dos equipamentos que ficarão sob a sua responsabilidade durante a vigência do contrato.
5. O adjudicatário será responsável pelas reparações (incluindo mão de obra, peças e acessórios) dos equipamentos colocados à sua disposição.
6. Cada reparação deverá ser objeto de vistoria prévia do Serviço de Instalações e Equipamentos, que dará autorização para reparação imediata desde que o custo das mesmas não ultrapasse, em cada situação individual e episodicamente considerada, 30% do respetivo valor de aquisição (constante do inventário do Hospital).

7. É da responsabilidade do Serviço de Instalações e Equipamentos a manutenção das instalações físicas, no que se refere aos quadros elétricos e de gás e à alimentação de água quente e fria.
8. Não está incluída a substituição de equipamentos, materiais e acessórios, que façam parte das instalações físicas (eletricidade, rede de águas e esgotos).
9. A rede de esgotos, em caso de entupimento, é da responsabilidade do adjudicatário.
10. O adjudicatário fica responsável pela utilização de todas as instalações, equipamentos e material cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência.
11. O adjudicatário será responsável pela substituição das peças de loiça, talheres e outros utensílios utilizados no consumo diário da alimentação de doentes e pessoal, de modo que se mantenham os níveis de stocks adequados às necessidades durante a vigência do contrato.
12. O adjudicatário é responsável pela totalidade das operações de limpeza e higienização de todas as instalações colocadas à sua disposição e pelos encargos com os materiais e os produtos adequados.
13. Além dos cuidados diários de limpeza das instalações e equipamentos, é obrigatória uma limpeza geral, nos primeiros oito dias de cada mês, que contemplará portas, janelas, paredes, tetos, ralos de escoamento, exaustores e respetivos filtros, monta-cargas, limpeza interior de fogões e fornos, etc.
14. O adjudicatário é responsável por cumprir o sistema de limpeza aplicado pela instituição, de forma a garantir a higiene e evitar contaminações cruzadas.
15. Será também o adjudicatário responsável pela manutenção dos materiais de limpeza e sua substituição em caso de degradação ou de estarem impróprios para a higienização.
16. O adjudicatário deverá dar formação regular aos seus funcionários no âmbito da higiene/limpeza.

17. Não é permitido o acesso às instalações da cozinha de pessoas que não se encontrem devidamente equipadas.

18. O adjudicatário fornecerá, obrigatoriamente, toucas, máscaras e batas descartáveis a serem utilizadas por pessoas estranhas ao serviço.

19. O armazém e o restante material e equipamentos servem única e exclusivamente para armazenar produtos para o Hospital.

20. É expressamente proibida a saída de materiais e equipamentos do Hospital para outros postos de trabalho.

21. A desinfestação e a desinfeção das instalações decorrerão por conta do adjudicatário. Estas operações deverão ser efetuadas antes da limpeza geral mensal.

22. Além da desinfestação mensal obrigatória, poderá haver lugar a mais desinfestações ao longo do mês, caso o Hospital entenda serem necessárias.

23. É da responsabilidade do adjudicatário a recolha, separação do lixo da cozinha e suas dependências, refeitório, armazéns, copas das unidades de internamento a seu cargo, etc., de acordo com as normas a designar pelo Hospital.

24. Findo o contrato ou renovação do mesmo, as instalações, equipamentos e outro material cedidos serão restituídos ao Hospital em bom estado de conservação e limpeza.

25. A colocação de equipamento e outros bens no Serviço de Alimentação por conta do adjudicatário, na pretensão de alcançar a máxima qualidade na preparação e confeção de refeições, não resultará para o Hospital em quaisquer encargos, devendo ser dado conhecimento prévio ao técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética.

26. Findo o prazo de vigência do contrato, estes poderão ser levantados pelo adjudicatário, não conferindo ao Hospital o dever a qualquer indemnização.

Cláusula 21.ª

Personalização dos regimes alimentares para doentes com gostos culturais, étnicos e religiosos específicos

1. O fornecedor deve responder às necessidades dietéticas dos pacientes quanto às exigências de natureza religiosa, étnica e cultural, quando solicitado pelo dietista, a fim de personalizar os regimes alimentares.
2. Entre esses regimes encontram-se, nomeadamente, os seguintes:
    a) Testemunhas de Jeová - O regime deverá ser isento de todos os alimentos que contenham sangue ou produtos com sangue e respeitar a restrição de álcool;
    b) Judaísmo - No dia de Páscoa, os judeus eliminam do seu regime produtos com fermento, nomeadamente o pão e o vinho. Observam igualmente a separação absoluta da carne e de produtos lácteos. Os judeus não comem carne de porco, coelho, caranguejo, lagosta e camarão, somente peixe com escamas. Nenhum fruto do mar é permitido;
    c) Islamismo – Os muçulmanos ou islâmicos não ingerem café e outros estimulantes, nem carne de porco;
    d) Budismo - São tendencialmente vegetarianos e não ingerem álcool;
    e) Hinduísmo – São vegetarianos;
    f) Vegetariano – Exclui da dieta todo o tipo de carnes, peixes e frutos do mar, bem como alimentos derivados. É baseado fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal, com ou sem o consumo de lacticínios e/ou ovos. Os vegetarianos podem ser classificados em 4 grupos:
        i. Ovolactovegetarianismo: Dieta composta por alimentos de origem vegetal, ovos, leite e derivados deles;
        ii. Lactovegetarianismo: Dieta composta por alimentos de origem vegetal, leite e seus derivados. Os que a seguem não comem ovos nem qualquer tipo de carne. Essa é a dieta tradicional da população indiana;

iii. Ovovegetarianismo: Dieta composta apenas por alimentos de origem vegetal e ovos, havendo a exclusão dos produtos lácteos e seus derivados e de carne;

iv. Vegetarianismo estrito: Também chamado de vegetarianismo verdadeiro, é uma dieta composta unicamente por alimentos de origem vegetal. Vegetarianos estritos não comem, assim, qualquer tipo de carne, ovos, lacticínios, mel, etc., retirando da dieta todos os produtos de origem animal;

v. Macrobiótico - Alimentação exclusiva, ou quase exclusiva, de produtos naturais, que são os vegetais silvestres ou cultivados sem adubos, pesticidas e adjuvantes artificiais. Elimina do regime alimentar carne e peixe, açúcar e todos os produtos açucarados, batata, tomate, beringela, frutos e verduras exóticas, chá, café, mel e álcool.

ANEXOS

ANEXO I

PREÇO BASE CONTRATUAL – REFEIÇÕES

Refeição	Preço Base
Pequenos-almoços	0,50 €
Meio da manhã	0,44 €
Almoços	3,67 €
Lanches	0,36 €
Jantares	3,67 €
Ceias	0,36 €
Ceias para pessoal velante	1,46 €

ANEXO II

LISTAGEM DE PRINCIPAIS SUPLEMENTOS ALIMENTARES A FORNECER

Suplementos Alimentares	
Açúcar DI 7-9 g	0,01 €
Adoçante	0,02 €
Água 0,33 l	0,15 €
Água 1,5 l	0,33 €
Azeite 1 l	3,13 €
Batido copo 0,25 l	1,32 €
Bolacha Água e Sal pacote grande	0,13 €
Bolacha Água e Sal DI 30 g	0,11 €
Bolacha Integral pacote 30 g	0,11 €
Bolacha tipo Maria	0,37 €
Bolacha Maria DI 30 g	0,11 €
Café Puro 250 g	2,69 €
Café Puro 1 kg	9,27 €
Farinha Láctea 1 kg	6,33 €
Farinha Láctea 500 g	3,01 €
Farinha Láctea Arroz 1 kg	6,01 €
Tostas	0,19 €
Chá Ervas DI 2 g	0,05 €

Compota DI 20/30 g	0,16 €
Sumo Concentrado 1 l	3,16 €
Fiambre Unidade 30 g	0,16 €
Leite Soja 1 l	1,89 €
Leite com Chocolate 20 cl	0,29 €
Leite Meio-Gordo 1 l	0,53 €
Leite Magro 1 l	0,65 €
Fruta Unidade 150 g	0,18 €
Manteiga com Sal DI 15 g	0,12 €
Farinha não Láctea com Mel pacote 375 g	1,65 €
Farinha não Láctea Arroz pacote 375 g	1,81 €
Café solúvel DI 2 g	0,11 €
Farinha Láctea sem glúten	2,52 €
Paio de Lombo DI 30 g	0,26 €
Pão com Sal unidade 45 g	0,14 €
Papa amido de milho dose	0,46 €
Cevada solúvel frasco grande	1,89 €
Queijo Fatia	0,22 €
Queijo Triângulo	0,21 €
Refrigerante 33 cl	0,45 €
Sumo DI 33 cl	0,37 €

Vinagre	0,45 €
Sal Refinado	0,38 €
Iogurte com Aromas	0,14 €
Iogurte Líquido	0,60 €
Iogurte Magro	0,69 €
Iogurte Natural	0,42 €
Iogurte Pedaços	0,42 €
Queque	0,31 €
Gelado	0,41 €
Suplementos Não Alimentares	
Copo para Água 20 cl	0,06 €
Copo para Café	0,02 €
Prato Sopa / Sobremesa	0,05 €
Prato Alumínio com Tampa	0,35 €
Palheta para Café	0,01 €
Talheres	0,06 €
Guardanapos	0,44 €
Toalhetes para Tabuleiro	0,05 €

ANEXO III

MATRIZ DE REUNIÕES

REUNIÃO	Reunião de Revisão	Reunião de Revisão Mensal	Reunião de Avaliação
CONTRATO	Confeção e Distribuição de Refeições	Confeção e Distribuição de Refeições	Confeção e Distribuição de Refeições
PARTICIPANTES	● Serviços Hoteleiros/Dietética ● Supervisor/Encarregado Prestador	● Serviços Hoteleiros/Dietética ● Supervisor/Encarregado Prestador	● Serviços Hoteleiros/Dietética ● Supervisor/Encarregado Prestador ● Responsável de Contrato Prestador
FERRAMENTAS	● Relatório de Auditoria ● Plano de Ação	● Relatório Mensal de Desempenho ● Plano de Ação	● Relatório Mensal de Desempenho ● Evolução Histórica ● Plano de Ação
OBJETIVO	● Avaliação dos Resultados das Auditorias Aleatórias	● Avaliação dos Resultados da Auditoria Mensal	● Avaliação dos Resultados da Auditoria Mensal ● Avaliação dos trabalhos realizados e aferição de necessidades de ajustes
FREQUÊNCIA	Bimensal	Mensal	Trimestral
DURAÇÃO	30 min	45 min	60 min

ANEXO IV

NÍVEL DE SERVIÇO E PENALIZAÇÕES

CÁLCULO DO NÍVEL DE SERVIÇO (SLA)

Pontuação			
Indicador	**Itens a Avaliar**	**Pontos**	**Como Avalia**
Confeção	Tipo e qualidade dos géneros alimentícios	10,0	Avaliação Visual destes itens
	Cumprimento da confeção adequada ao tipo de dieta	10,0	
	Capitação de géneros constantes do Caderno de Encargos	10,0	
Acondicionamento / Distribuição	Cumprimento das normas de acondicionamento e de empratamento	10,0	Avaliação Visual destes itens
	Capitação de géneros constantes no Caderno de Encargos durante o empratamento	10,0	
	Composição das dietas estipuladas pelo Serviço de Alimentação e Dietética	10,0	
	Cumprimento do horário de distribuição de refeições	10,0	
Segurança e Higiene no Trabalho	Fardamento Adequado e Apresentável	3,0	Fardamento limpo e bem tratado
	Formação Técnica	3,0	Cumprimento do Plano de Formação
	Receção e Armazenamento	3,0	Respeito pelas normas de higiene e segurança
	Manuseio de Produtos	3,0	Respeito pelas normas de higiene e segurança
	Equipamentos	3,0	Equipamentos mantidos nas devidas condições de

			funcionamento, aparência, limpeza e segurança
Higiene e Controlo Bacteriológico	Cumprimento do Plano de Higienização	5,0	
	Cumprimento do Plano de Controlo de Pragas	5,0	
	Cumprimento do Controlo Bacteriológico	5,0	

Penalizações

Indicador	Itens a Avaliar	Pontos	Como Avalia
Confeção	Aproveitamento de sobras de alimentos	2,5	Penalização aplicável por controlo realizado
Higiene e Controlo Bacteriológico	Controlo Bacteriológico com valores acima do limite tolerável	1,0	Penalização aplicável por controlo realizado
Documentação / Reclamações	Reclamações de Cliente Final (Serviços) reposta em tempo útil	0,5	Penalização aplicável por reclamação
	Reclamações de Cliente Final (Serviços) não reposta em tempo útil	1,0	

Penalização em função do SLA	
Pontuação > 85 pontos	Sem penalização
Pontuação no intervalo [80 pontos: 85 pontos]	2% Fatura mensal
Pontuação no intervalo [75 pontos: 80 pontos [	5% Fatura mensal
Pontuação no intervalo [70 pontos: 75 pontos [	10% Fatura mensal
Pontuação < 70 pontos	Reserva do Hospital ao direito de resolução do contrato *

SLA Objectivo / Mês
85 Pontos

Pontuação < 80 pontos, em três meses consecutivos	Reserva do Hospital ao direito de resolução do contrato *	*Nota: o valor mensal de Nível de Serviço resultará da média das pontuações obtidas nas duas auditorias realizadas no mês*

AVALIAÇÃO

Tipo de Avaliação	Método	Quando	Quem e Como
Avaliação Diária	Acompanhamento diário das Operações	Diariamente	Serviços Hoteleiros e/ou Serviço de Alimentação e Dietética
Auditoria Aleatória	Auditoria mensal aleatória, a realizar sem aviso prévio	Mensal	Serviços Hoteleiros, Serviço de Alimentação e Dietética e Supervisor/Encarregado do Prestador de Serviços, em data aleatoriamente definida pelo Hospital
Auditoria Mensal	Auditoria mensal conjunta Hospital e Prestador de Serviços (Supervisor / Responsável pela Gestão do Contrato)	Mensal	Serviços Hoteleiros, Serviço de Alimentação e Dietética e Supervisor/Encarregado do Prestador de Serviços, com data definida

ANEXO V

ESTIMATIVA MENSAL DO NÚMERO DE REFEIÇÕES

Doentes*	Pequeno-Almoço	9360
	Pequeno-Almoço Diálise	1030
	Almoço	9830
	Lanche	9260
	Jantar	9330
	Ceias	11000

Pessoal	Ceia para pessoal velante	3225
Refeitório	Almoço/Jantar	9125

* Inclui todos os regimes.

Valores meramente estimados baseados em dados estatísticos e sujeitos a variação durante a execução do contrato.

ANEXO VI

HORÁRIO DE CHEGADA E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

	HDES	HDES (Pediatria)
Pequeno-almoço	8:30	9:00
Almoço	12:00	12:30
Lanche	15:00	15:30
Jantar	18:00	18:30
1.ª Ceia	21:00	21:00
2.ª Ceia	0:00	0:00

Refeitório	HDES	HDES (Pediatria)
Almoço	12:00/14:30	12:00 - 14:00
Jantar	18:00/20:00	18:00 - 20:00

Estes horários são suscetíveis de alteração mediante acordo com o Hospital.

ANEXO VII

DIETAS HOSPITALARES E OUTRAS PARTICULARIDADES

Geral

1. As dietas terapêuticas resultam de modificações qualitativas e quantitativas da dieta geral e devem desviar-se do normal para cada indivíduo o mínimo possível.
2. Estes regimes apresentam modificações a nível nutricional, valor calórico, consistência e textura das dietas servidas.
3. Todas as dietas podem ser confecionadas com ou sem sal.
4. A todos os doentes (com exceção dos hemodialisados), mediante pedido, deve-lhes ser dado 1,5 l ou 33 cl de água. Na eventualidade de preferir chá, este deve ser-lhes facultado.
5. As escolhas alternativas dos pequenos-almoços, meios da manhã ou lanches deverão ser realizadas pela Nutricionista/Dietista ou doente.

REGIMES:

1 – REGIME LÍQUIDO PÓS-OPERATÓRIO

2 – REGIME LÍQUIDO PÓS-OPERATÓRIO (SEM AÇUCAR)

3 – REGIME LÍQUIDO 1500 KCAL

4 – REGIME LÍQUIDO 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

5 – REGIME LÍQUIDO 2000 KCAL

6 – REGIME LÍQUIDO 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

7 – REGIME LÍQUIDO 2500 KCAL

8 – REGIME LÍQUIDO 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

9 – REGIME MOLE 1500 KCAL

10 – REGIME MOLE 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

11 – REGIME MOLE 2000 KCAL

12 – REGIME MOLE 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

13 – REGIME MOLE 2500 KCAL

14 – REGIME MOLE 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

15 – REGIME MOLE 3000 KCAL

16 – REGIME MOLE 3000 KCAL SEM AÇÚCAR

17 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

18 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

19 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

20 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

21 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

22 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

23 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

24 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

25 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

26 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2000 KCAL, SEM AÇÚCAR

27 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

28 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

29 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

30 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

31 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

32 – REGIME PASTOSO SEM RESIDUOS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

33 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

34 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

35 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 1500 KCAL

36 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

37 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2000 KCAL

38 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

39 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2500 KCAL

40 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

41 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 1500 KCAL

42 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

43 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2000 KCAL

44 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

45 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2500 KCAL

46 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

47 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 1500 KCAL

48 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

49 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2000 KCAL

50 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2000 KCAL, SEM AÇÚCAR

51 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2500 KCAL

52 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

53 – REGIME ALIMENTAR 1500 KCAL

54 – REGIME ALIMENTAR 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

55 – REGIME ALIMENTAR 2000 KCAL

56 – REGIME ALIMENTAR 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

57 – REGIME ALIMENTAR 2500 KCAL

58 – REGIME ALIMENTAR 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

59 – REGIME ALIMENTAR 3000 KCAL

60 – REGIME PASTOSO 1500 KCAL

61 – REGIME PASTOSO 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

62 – REGIME PASTOSO 2000 KCAL

63 – REGIME PASTOSO 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

64 – REGIME PASTOSO 2500 KCAL

65 – REGIME PASTOSO 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

66 – REGIME MOLE FRIO

67 – REGIME MOLE, FRIO SEM AÇÚCAR

68 – REGIME HIPOPROTEICO 40g

69 – REGIME HIPOPROTEICO 60g

70 – REGIME HIPERPROTEICO E HIPERCALORICO

71 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 4 a 5 meses

72 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 5 a 6 meses

73 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 6 a 7 meses

74 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 7 a 8 meses

75 – REGIME PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 8 a 12 meses

76 – REGIME PEDIATRICO (1-2 anos)

77 – REGIME PEDIATRICO (2-4 anos)

78 – REGIME PEDIATRICO (4-7 anos)

79 – REGIME PEDIATRICO (7-10 anos)

80 – REGIMES PARA COLONOSCOPIA

81 – REGIMES ORL

82 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (1.º DIA)

83 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (2.º DIA)

84 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (3.º DIA)

85 – REGIMES PARA PESQUISA DE SANGUE OCULTO

86 – PARTICULARIDADES DOS REGIMES

87 – OBSERVAÇÕES

88 – SDI E DOENTES IMUNODEPRIMIDOS

89 – DIÁLISE

90 – CEIAS DE PESSOAL

91 – EMENTAS PARA DIAS FESTIVOS

CAPITAÇÕES

ESPECIFICAÇÕES DE GÉNEROS ALIMENTARES

1 – REGIME LÍQUIDO PÓS-OPERATÓRIO

Pequeno-Almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 sumo 100% (330 ml)

Almoço:

Caldo (não contabilizado)

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

Caldo (não contabilizado)

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose

2 – REGIME LÍQUIDO PÓS-OPERATÓRIO (SEM AÇUCAR)

Pequeno-Almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

1 DI sumo light (330 ml)

Meio da Manhã:

1 DI sumo light (330 ml)

Almoço:

Caldo (não contabilizado)

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 DI sumo light (330 ml)

Lanche:

Leite M.G 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

Caldo (não contabilizado)

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 DI sumo light (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose

3 – REGIME LÍQUIDO 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Batido de farinha láctea feito com:

250 ml leite M.G. + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 sumo 100% (330 ml)

Almoço:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

1 Batido de farinha láctea feito com

250 ml leite M.G. + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

*Sopa de consistência líquida

4 – REGIME LÍQUIDO 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Batido lácteo sem sacarose feito com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

1 Sumo light (330 ml)

Meio da Manhã:

1 Sumo light (330 ml)

Almoço:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

1 Batido lácteo sem sacarose feito com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 Sumo light 100% (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

*Sopa de consistência líquida

*Equivalente nutricional para diabéticos

5 – REGIME LÍQUIDO 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

2 Batidos lácteos feitos com

250 ml leite M.G. + farinha láctea cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar (8 g)

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido de aroma

Almoço:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

1 Batido de papa láctea feito com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

*Sopa de consistência líquida

6 – REGIME LÍQUIDO 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Batidos de papa láctea sem sacarose feitos com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

Almoço:

2 Malgas de purés de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

1 Batido de papa láctea sem sacarose feito com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte

Jantar:

2 Malgas de purés de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

1 Sumo light (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

*Sopa de consistência líquida

7 – REGIME LÍQUIDO 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

2 Batidos de papa láctea feito com

250 ml leite M.G. cada + de farinha láctea cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido de aroma

Almoço:

2 Malgas de purés de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

2 Batidos de papa láctea feito com

250 ml leite M.G. + farinha láctea cada

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

2 Malgas de purés de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

* Sopa de consistência líquida

8 – REGIME LÍQUIDO 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Batidos lácteos sem sacarose feitos com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar

Almoço:

2 Malgas de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar + 2 frutas – BATIDO

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

2 Batidos de papa láctea com fruta feitos com

250 ml leite M.G. + farinha láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte

Jantar:

2 Malgas de puré de legumes*

1 Iogurte líquido de aroma sem açúcar + 2 frutas – BATIDO

1 Sumo light (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

* Sopa de consistência líquida

9 – REGIME MOLE 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de água + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Fruta batido

1 Sobremesa com queijo fresco comercial

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha não láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Fruta batida

1 Iogurte ou Sobremesa láctea comercial

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

10 – REGIME MOLE 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de água + farinha láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Fruta cozida batida

1 Iogurte sem sacarose

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha não láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Fruta cozida batida

1 Iogurte sem sacarose

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

11 – REGIME MOLE 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

2 Frutas batidas

1 Sobremesa com queijo fresco comercial

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite MG + farinha não láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

2 Frutas batidas

1 Sobremesa comercial

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

12 – REGIME MOLE 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

2 Peças de fruta batidas

1 Iogurte sem sacarose

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha não láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte sem sacarose

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

2 Peças de fruta batidas

1 Iogurte sem sacarose

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

13 – REGIME MOLE 2500 KCAL

Pequeno-Almoço:

1 Papas lácteas feitas com

250 ml de leite M.G. cada + farinha láctea cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Malgas de puré de legumes com 30 g de carne cada

2 frutas batidas

1 Sobremesa com queijo fresco comercial

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite MG + farinha não láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

2 Malgas de puré de legumes com 30 g de carne cada

2 frutas batidas

1 Sobremesa láctea comercial

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

14 – REGIME MOLE 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas lácteas sem sacarose feitas com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Malgas de puré de legumes com 30 g de carne cada

1 Iogurte sem sacarose

2 Frutas batidas

Lanche:

1 Papa não láctea feita com

250 ml de leite MG + farinha não láctea sem sacarose

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte sem sacarose

Jantar:

2 Malgas de puré de legumes com 30 g de carne cada

1 Iogurte sem sacarose

2 Frutas batidas

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

15 – REGIME MOLE 3000 KCAL

Pequeno-almoço:

2 Papas lácteas feitas com

250 ml de leite MG cada + farinha láctea cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés de legumes com 30 g de carne cada

2 Frutas cozidas batidas

1 Sobremesa com queijo fresco comercial

1 Sumo 100 % (330 ml)

Lanche:

1 Papa não láctea com

250 ml de leite MG + farinha não láctea

Leite M.G. / Café / Chá e Açúcar ou iogurte

Jantar:

2 Purés de legumes com 30 g de carne cada

2 Frutas cozidas batidas

1 Sobremesa láctea comercial

1 Sumo 100 % (330 ml)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

16 – REGIME MOLE 3000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas lácteas sem sacarose feitas com

250 ml leite M.G. cada + farinha láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés de legumes com 30 g de carne cada

2 Frutas batidas

1 Iogurte sem sacarose

Lanche:

2 Papas não lácteas sem sacarose feitas com

250 ml leite M.G. cada + farinha não láctea sem sacarose cada

Leite M.G. / Café / Chá e Adoçante ou iogurte sem sacarose

Jantar:

2 Purés de legumes com 30 g de carne cada

2 Frutas batidas

1 Iogurte sem sacarose

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

17 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Puré sem resíduos + 30 g de frango

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

1 Maçã cozida batida

1 DI gelatina

1 Copo de água de cozer maçã

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz com:

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá e Açúcar

1 Adoçante

Jantar:

1 Puré sem resíduos + 30 g de frango

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

1 Maçã cozida batida

1 DI gelatina

1 Copo de água de cozer maçã

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá e Açúcar

1 DI Bolacha Maria (25 g)

18 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass sem açúcar

1 Copo de água de fruta

1 Maçã cozida triturada

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass sem açúcar

1 Copo de água de fruta

1 Maçã cozida triturada

1.ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

2.ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

19 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

250 ml de Leite M.G. 0% lactose + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

1 Copo de água de cozer a maçã

1 DI gelatina

1 Maçã cozida triturada

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

250 ml de Leite M.G. 0% lactose + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

1 Copo de água de cozer a maçã

1 DI gelatina

1 Maçã cozida triturada

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

2 DI Bolacha maria (25 g)

20 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas não lácteas flocos de arroz com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho cada

Café / Chá + 1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass

1 Copo de água de maçã

1 Maçã cozida triturada

1 Sobremesa tipo Maizena ou equivalente com leite M.G. 0% lactose (150 ml) + adoçante + canela

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz com:

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho cada

Café / Chá

1 Maçã cozida triturada

1 Adoçante

Jantar:

2 Purés sem resíduos com 30 g de frango cada

1 DI leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Copo de água de maçã

1 Maçã cozida triturada

1 Sobremesa tipo Maizena ou equivalente com leite M.G. 0% lactose (150 ml) + adoçante + canela

1.ª e 2.ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

1 DI Bolacha água e sal (25 g)

21 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

2 Papas não lácteas flocos de arroz feitas com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz cada

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés sem resíduos + 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

2 Maçãs cozidas trituradas

1 Copo de água de cozer maçã

1 DI gelatina

Lanche:

2 Papas não lácteas flocos de arroz feitas com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz cada

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

2 Purés sem resíduos + 30 g de frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass ou iogurte 0% lactose

2 Maçãs cozidas trituradas

1 Copo de água de cozer maçã

1 DI gelatina

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

1 DI Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

22 – REGIME MOLE SEM RESÍDUOS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas não lácteas, flocos de arroz

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz /milho cada

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

2 Purés sem resíduos com 30 g frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Copo de água de cozer maçã

2 Maçãs cozidas trituradas

1 Sobremesa tipo Maizena ou equivalente com leite M.G. 0% lactose (150 ml) + adoçante + canela

Lanche:

2 Papas não lácteas, flocos de arroz

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho cada

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

2 Purés sem resíduos com 30 g frango cada

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Copo de água de cozer maçã

2 Maçãs cozidas trituradas

1 Sobremesa tipo Maizena com leite M.G. 0% lactose (150 ml) + adoçante + canela

1.ª e 2.ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

1 DI bolacha água e sal (25 g)

23 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Doce ou manteiga

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 DI gelatina

1 Copo de água de cozer maçã

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha Maria (25 g)

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 DI gelatina

1 Copo de água de cozer maçã

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha Maria (25 g)

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

24 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Copo de água de cozer a maçã

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

2 Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

25 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Doce ou manteiga

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI gelatina

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Doce ou manteiga

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI gelatina (150 g)

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

2 DI de bolacha Maria (25 g cada)

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

26 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2000 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI leite fermentado com L Casei imunitass 0%

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI leite fermentado com L Casei imunitass 0%

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

27 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

2 Pães brancos (50 g)

2 Manteigas ou 2 doces

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI gelatina

1 Pão branco (50 g)

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

1 DI gelatina

1 Pão branco (50 g)

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

2 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g cada)

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

28 – REGIME ALIMENTAR SEM RESÍDUOS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

2 Pão branco (50 g) + 2 Manteiga

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Pão branco (50 g)

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga

1 Maçã cozida triturada

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos de 2000 KCAL

1 Copo de água de cozer a maçã

1 Maçã cozida triturada

Leite fermentado com L Casei imunitass 0%

1 Pão branco (50 g)

1ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

2ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha água e sal (25 g) + 1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, a carne e a fruta deverão ser moídas.

29 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com:

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 Copo de água de cozer a fruta

1 DI gelatina (150 g)

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 Copo de água de cozer a fruta

1 DI gelatina (150 g)

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha Maria (25 g)

1 Açúcar

30 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa não lácteas flocos de arroz feita com

leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 1500 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 Copo de água de cozer a fruta

Lanche:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 1500 KCAL

1 Maçã cozida

1 Copo de água de cozer a fruta

1ª e 2ª Ceias:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

31 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz /milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 Copo de água de cozer a fruta

1 DI gelatina

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com:

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz /milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

1 Maçã cozida batida

1 Copo de água de cozer a fruta

1 DI gelatina

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha Maria (25 g)

32 – REGIME PASTOSO SEM RESIDUOS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa não lácteas flocos de arroz feita com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Copo de água de cozer fruta

Lanche:

1 Papa não lácteas flocos de arroz feita com:

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz /milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Copo de água de cozer fruta

1ª Ceia e 2ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

33 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Pão de forma branco (50 g)

1 DI gelatina

1 Copo de água de cozer fruta

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Pão de forma branco (50 g)

1 DI gelatina (150 g)

1 Copo de água de cozer fruta

Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

2 DI de Bolacha água e sal (25 g) + 1 Açúcar

34 – REGIME PASTOSO SEM RESÍDUOS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas não lácteas flocos de arroz feita com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho cada

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Pão de forma branco (50 g)

1 Copo de água de cozer a Fruta

Lanche:

1 Papa não láctea flocos de arroz feita com

Leite M.G. 0% lactose (250 ml) + farinha não láctea flocos de arroz/milho

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá + 1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa sem resíduos

Prato da sem resíduos, pastosa 2000 KCAL

2 Maçãs cozidas batidas

1 Pão de forma branco (50 g)

1 Copo de água de cozer a Fruta

1ª e 2ª Ceia:

Leite M.G. 0% lactose / Café / Chá

1 DI de bolacha água e sal (25 g) + 1 Adoçante

35 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes com 30 g de carne

2 Frutas batidas

Iogurte com bifidus

Lanche:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

1 Malga de puré de legumes com 30 g de carne

2 Frutas batidas

Iogurte com bifidus

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

36 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais sem sacarose (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

2 Frutas batidas

Lanche:

1 Papa de cereais integrais feita com:

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais sem sacarose (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

2 Frutas batidas

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

37 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá + 1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus

1 Sumo 100% (330 ml)

2 Frutas trituradas

Lanche:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá + 1 Açúcar

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus

1 Sumo 100% (330 ml)

2 Frutas trituradas

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

38 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

2 Frutas trituradas

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

1 Papa de cereais integrais feita com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

1 Malga de puré de legumes + 30 g de carne

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

2 Frutas trituradas

1 Sumo light (330 ml)

1ª e 2ªCeias:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

39 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

2 Papas de cereais integrais feitas com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

2 Malgas de puré de legume + 30 g de carne cada

2 Frutas trituradas

1 Iogurte com bifidus

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

2 Papas de cereais integrais feitas com

Leite M.G. (280 ml) + 30 g de cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Jantar:

2 Malgas de puré de legumes + 30 g de carne cada

2 Frutas trituradas

1 Iogurte com bifidus

1 Sumo 100% (330 ml)

1.ª Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

40 – REGIME MOLE RICO EM FIBRAS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

2 Papas de cereais integrais feitas com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Fruta crua/assada/cozida

Almoço:

2 Malgas de puré de legumes + 30 g de carne cada

2 Frutas batidas

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

2 Papas de cereais integrais feitas com

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

Jantar:

2 Malgas de puré de legumes + 30 g de carne cada

2 Frutas batidas

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

1 Sumo light (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

41 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão integral (50 g)

1 Queijo magro

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL 1 Salada

1 Fruta Crua

Lanche:

1 Iogurte líquido com bifidus

1 Fruta Crua

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Salada

1 Fruta Crua

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g)

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, a carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

42 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão integral (50 g)

1 Queijo magro + 1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Salada

1 Fruta Crua

Lanche:

1 Iogurte líquido com bifidus sem sacarose

1 Fruta

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Salada

1 Fruta Crua

1.ª Ceia:

Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g) + 1 Adoçante

2.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g) + 1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, a carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

43 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão integral (50 g)

1 manteiga ou doce ou queijo

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

Lanche:

1 Iogurte líquido com bifidus

1 DI de bolacha integral (25 g)

Ou igual ao pequeno-almoço

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolacha integral (25 g)

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

44 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão integral (50 g)

1 Manteiga ou queijo + 1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

Lanche:

1 Iogurte líquido com bifidus sem sacarose

1 DI bolacha integral (25 g)

Ou igual ao pequeno-almoço

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

1.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g) + 1 Adoçante

2.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g) + 1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

45 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

2 Pão integral (50 g)

1 Manteiga + 1 doce ou queijo

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Pão integral (50 g)

1 Fruta crua

Lanche:

1 Iogurte líquido com bifidus sem sacarose

1 DI de bolacha integral (25 g)

Ou

Leite M.G. / Café / Chá + 1 Açúcar

1 Pão integral (50 g)

1 Manteiga ou doce ou queijo

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Pão integral (50 g)

1 Fruta crua

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolacha integral (25 g)

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

46 – REGIME ALIMENTAR RICO EM FIBRAS 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá + 1 Adoçante

2 Pães integrais (50 g cada) + 2 Manteigas ou 2 queijos

1 Fruta crua

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

1 pão integral (50 g)

Lanche:

1 Iogurte líquido sem açúcar (160 ml)

1 DI bolacha integral (25 g)

Ou

Leite M.G. / Café / Chá + 1 Adoçante

1 Pão integral (50 g)

1 Manteiga ou queijo

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Salada

1 Fruta crua

1 pão integral (50 g)

1.ª Ceia:

Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g)

1 Adoçante

2.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de bolachas integrais (25 g)

1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma integral.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

47 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 iogurte com bifidus

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

2 Fruta

Lanche:

1 Iogurte com bifidus

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

2 Frutas

Ceia:

1 DI de bolacha integral (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

48 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

2 Frutas

Lanche:

1 Iogurte com bifidus sem açúcar (160g)

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

2 Frutas

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha integral (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

49 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta triturada

Lanche:

1 Iogurte com bifidus

1 Fruta triturada

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta triturada

Ceia:

1 DI de bolacha integral (25 g)

Café / Chá

1 Açúcar

50 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2000 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

Lanche:

1 Iogurte com bifidus sem açúcar

1 Fruta triturada

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha integral (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

51 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 Pão integral (50 g)

Lanche:

1 Iogurte com bifidus

1 Fruta triturada

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 Pão integral (50 g)

Ceia:

2 DI de bolacha integral (25 g cada)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

52 – REGIME PASTOSA RICA EM FIBRAS 2500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

Leite M.G. (280 ml) + cereais integrais (flocos de aveia)

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte com bifidus sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 Pão integral (50 g)

Lanche:

1 Iogurte com bifidus

1 Fruta triturada

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 Pão integral (50 g)

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha integral (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

53 – REGIME ALIMENTAR 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Açúcar

54 – REGIME ALIMENTAR 1500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

1.ª Ceia

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

2.ª Ceia

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Queijo magro

1 Adoçante

55 – REGIME ALIMENTAR 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Manteiga ou doce ou queijo

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

Ceia:

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

56 – REGIME ALIMENTAR 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Manteiga ou queijo

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g)

1 Manteiga ou queijo

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1.ª Ceia:

1 DI de bolacha Água e sal (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

2ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolacha Água e sal (25 g)

1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

57 – REGIME ALIMENTAR 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

2 Pães (50 g cada)

1 Açúcar

1 Manteiga + 1 Doce ou queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Pão (50 g)

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolachas tipo Maria ou equivalente (25 g)

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

Ceia:

1 DI Bolachas tipo Maria ou equivalente (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

58 – REGIME ALIMENTAR 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

2 Pães (50 g cada)

2 Manteiga ou 2 queijo

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolachas Água e sal (25 g)

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

1.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolachas Água e sal (25 g)

1 Adoçante

2.ª Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI Bolachas Água e sal (25 g)

1 Adoçante

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

59 – REGIME ALIMENTAR 3000 KCAL

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

2 Pães (50 g cada) ou 2 pães de leite

1 Açúcar

1 Manteiga e 1 Doce ou 1 queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g) ou pão de leite

Queijo Magro ou doce ou manteiga

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão (50 g) ou pão de leite

Queijo Magro ou doce ou manteiga

1 Açúcar

NOTA:

Nos regimes moídos, o pão é substituído pelo pão de forma.

Nos regimes moídos, carne, legumes e fruta deverão ser moídos.

Neste regime sem açúcar, os alimentos com sacarose devem ser substituídos por alimentos com adoçante.

60 – REGIME PASTOSO 1500 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta triturada

Lanche:

1 Iogurte sólido aroma

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta triturada

Ceia:

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

61 – REGIME PASTOSO 1500 KCAL, SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Café / Chá

1 Adoçante

1 Papa láctea sem sacarose feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

Lanche:

1 Iogurte sólido sem açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

62 – REGIME PASTOSO 2000 KCAL

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea

Café / Chá

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta

Lanche:

1 Iogurte sólido

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta

Ceia:

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Açúcar

63 – REGIME PASTOSO 2000 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea sem sacarose

250 ml de leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Café / Chá

1 Adoçante

Meio da Manhã:

1 iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta triturada

Lanche:

1 Iogurte sólido sem açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 fruta triturada

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

Café / Chá

1 Adoçante

64 – REGIME PASTOSO 2500 KCAL

Pequeno-almoço:

Café / Chá

1 Açúcar

1 Papa láctea feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

Ceia:

1 DI de bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

Café / Chá

1 Açúcar

65 – REGIME PASTOSO 2500 KCAL SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

1 Papa láctea sem sacarose feita com

250 ml de leite M.G. + farinha láctea sem sacarose

Meio da Manhã:

1 Iogurte de aroma sem sacarose

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 iogurte líquido sem açúcar

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 DI de Bolacha água e sal (25 g)

1 Adoçante

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato 2000 KCAL

1 Fruta triturada

1 iogurte líquido sem açúcar

1.ª e 2.ª Ceia:

1 DI de bolacha água e sal (25 g)

Leite M.G. / Café / Chá

1 Adoçante

66 – REGIME MOLE FRIO

Pequeno-almoço:

Leite M.G.

1 DI de Batido Lácteo comercial

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml puré de legumes) + 30 g de carne

1 Iogurte líquido de aromas

1 Gelado

2 Frutas batidas

1 Sumo 100% (330 ml)

Lanche:

Leite M.G.

1 DI de Batido Lácteo comercial

Jantar:

Sopa (250 ml puré de legumes) + 30 g de carne

1 Iogurte líquido de aromas

2 Frutas batidas

1 DI gelatinas (150 g cada)

1 Sumo 100% (330 ml)

Ceia:

Leite M.G.

1 DI de Batido Lácteo comercial

67 – REGIME MOLE, FRIO SEM AÇÚCAR

Pequeno-almoço:

Leite M.G.

1 DI de batido lácteo sem açúcar

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido sem sacarose

Almoço:

Sopa (250 ml puré de legumes) + 30 g de carne

1 Iogurte líquido de aromas sem açúcar

1 Gelado sem açúcar

2 Frutas batidas

1 Sumo light (330 ml)

Lanche:

Leite M.G.

1 DI de Batido Lácteo comercial

Jantar:

Sopa (250 ml puré de legumes) + 30 g de carne

1 Iogurte líquido de aromas sem açúcar

2 Frutas batidas

1 DI gelatina sem açúcar

1 Sumo light (330 ml)

1.ª e 2.ª Ceia:

Leite M.G.

1 DI de produto dietético normocalórico sem açúcar

68 – REGIME HIPOPROTEICO 40 g

Pequeno-almoço:

Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga ou doce

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato RENAL

1 Fruta

Lanche:

Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga ou doce

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

1 Pão branco (50 g)

1 Fruta

Ceia:

Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga ou doce

1 Açúcar

69 – REGIME HIPOPROTEICO 60 g

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga ou doce

1 Açúcar

Meio da Manhã:

1 Fruta cozida

Almoço:

1 Sopa (250 ml)

Prato RENAL

1 Fruta

Lanche:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

Manteiga ou doce

1 Açúcar

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

Prato RENAL

1 Fruta

Ceia:

Leite M.G. / Café / Chá

1 Pão branco (50 g)

1 Manteiga ou doce

1 Açúcar

70 – REGIME HIPERPROTEICO E HIPERCALORICO

Pequeno-almoço:

Leite M.G. / Café / Chá / Leite achocolatado

1 sandes mista (queijo M.G. + fiambre)

1 papa láctea feita com

250 ml leite M.G. + farinha láctea

1 Açúcar

Meio de Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml)

2.º prato – 200 g de carne ou peixe cozinhado (em cru) + 300 g de batata ou 230 g de arroz ou massa

150 g de legumes cozidos ou saladas.

1 papo-seco (50 g)

1 peça de fruta

1 sumo 100% (330 ml)

1 sobremesa (arroz doce 150 g)

Lanche:

1 papa não láctea feita com

250 ml leite M.G. + farinha não láctea

1 iogurte líquido (160 g)

1 Manteiga e queijo M.G.

1 papo-seco (50 g)

Jantar:

Sopa (250 ml)

2.º prato – 200 g de carne ou peixe cozinhado (em cru) + 300 g de batata ou 230 g de arroz ou massa

150 g de legumes cozidos ou saladas.

1 papo-seco (50 g)

1 peça de fruta

1 sumo 100% (330 ml)

1 sobremesa (arroz doce 150 g)

Ceia:

1 DI de Batido Lácteo comercial

1 iogurte líquido (160 g)

1 papo-seco (50 g) + 1 Manteiga e queijo M.G.

71 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 4 a 5 meses

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea sem glúten

72 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 5 a 6 meses

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea sem glúten

Almoço:

Puré de legumes (250 ml) (ver 1.º puré)

1 fruta triturada

73 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 6 a 7 meses

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea sem glúten

Almoço:

Puré de legumes (250 ml) com 10 g de frango

1 fruta triturada

Jantar:

Puré de legumes (250 ml) (ver 2.º puré)

1 fruta triturada

74 – REGIME ALIMENTAR PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 7 a 8 meses

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea sem glúten

Almoço:

Puré de legumes (ver 2.º puré) com 10 g de frango

1 fruta triturada

Jantar:

Puré de legumes (ver 2.º puré)

1 fruta triturada

75 – REGIME PEDIATRICO ATÉ 1 ANO 8 a 12meses

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea

Almoço:

Puré de legumes (ver 2.º puré) com 20 g de frango, vaca ou peixe

1 fruta triturada

Jantar:

Puré de legumes (ver 2.º puré) com 20 g de frango, vaca ou peixe

1 fruta triturada

76 – REGIME PEDIATRICO (1-2 anos)

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea

ou

Leite M.G.

1 Pão (50 g)

Manteiga ou doce ou queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato pediátrico (50 g de carne ou peixe + 140 g arroz ou 100 g massa + 100 g legumes ou salada

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Fruta

Lanche:

1 Iogurte aroma (120 g)

1 Fruta

Jantar:

1 Sopa (250 ml)

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Fruta

Ceia:

Leite M.G.

1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

77 – REGIME PEDIATRICO (2-4 anos)

Pequeno-almoço:

1 Papa láctea

ou

Leite M.G.

1 Pão (50 g)

Manteiga ou doce ou queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato pediátrico (50 g de carne ou peixe + 140 g arroz ou 100 g massa + 100 g legumes ou salada

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Peça de fruta

Lanche:

1 Iogurte aroma (120 g)

1 Fruta ou DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato pediátrico (50 g de carne ou peixe + 140 g arroz ou 100 g massa + 100 g legumes ou salada

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Peça de fruta

Ceia:

Leite M.G.

1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

78 – REGIME PEDIATRICO (4-7 anos)

Pequeno-almoço:

Leite M.G.

1 Pão (50 g) com Manteiga ou Doce ou queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato pediátrico (50 g de carne ou peixe + 140 g arroz ou 100 g massa + 100 g legumes ou salada

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Peça de fruta

Lanche:

1 Iogurte aroma (120 g)

1 Pão (50 g) com Manteiga ou Doce

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato pediátrico (50 g de carne ou peixe + 140 g arroz ou 100 g massa + 100 g legumes ou salada

1 Fatia de Pão (25 g)

1 Peça de fruta

Ceia:

Leite M.G.

1 DI de Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

79 – REGIME PEDIATRICO (7-10 anos)

Pequeno-almoço:

Leite M.G.

1 Pão (50 g)

Manteiga ou Doce ou queijo

Meio da Manhã:

1 Iogurte líquido

Almoço:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

Lanche:

1 Iogurte aroma (120g)

1 Pão (50 g)

Manteiga ou Doce ou queijo

Jantar:

Sopa (250 ml)

Prato de 1500 KCAL

1 Fruta

1 Pão (50 g)

Ceia:

Leite M.G.

1 DI Bolacha tipo Maria ou equivalente (25 g)

80 – REGIMES PARA COLONOSCOPIA

Pequeno-almoço:

Café / Chá

1 DI gelatina (150 g)

Açúcar

Meio da Manhã:

Café / Chá

Açúcar

Almoço:

Caldo (250 ml)

1 DI gelatina (150 g)

Lanche:

Café / Chá

Açúcar

Jantar:

Caldo (250 ml)

1 DI gelatina (150 g)

1.ª Ceia:

Café / Chá

1 DI gelatina (150 g)

Açúcar

2.ª Ceia:

Café / Chá

*Nos regimes sem açúcar os alimentos com sacarose serão substituídos por adoçante.

81 – REGIMES ORL

Pequeno-almoço:

1 DI sumo

1 DI gelado

1 Iogurte líquido

Meio da Manhã:

Leite M.G.

Almoço:

1 DI sumo

1 DI gelado

1 Iogurte líquido

Lanche:

1 DI sumo

1 DI gelado

1 Iogurte líquido

Jantar:

1 DI sumo

1 DI gelado

1 Iogurte líquido

Ceia:

1 DI sumo

1 DI gelado

1 Iogurte líquido

*Os regimes sem açúcar não poderão conter alimentos com sacarose. Serão substituídos por adoçante.

82 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (1.º DIA)

Pequeno-almoço:

Café de cevada

4 Tostas + 1 Manteiga

Açúcar / Adoçante

Meio da Manhã:

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

Almoço:

1 Sopa (creme de cenoura)

1 Prato (bife grelhado com arroz branco)

1 Fruta cozida

Lanche:

Café de cevada

4 Tostas + 1 Manteiga

Açúcar / Adoçante

Jantar:

1 Sopa (creme de cenoura)

1 Prato (bife grelhado com massa cozida)

1 Fruta cozida

Ceia:

Café de cevada

1 DI Bolacha de água e sal

Açúcar / Adoçante

*Os regimes sem açúcar não poderão conter alimentos com sacarose. Serão substituídos por adoçante.

83 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (2.º DIA)

Pequeno-almoço:

1 Iogurte aroma

Meio da Manhã:

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

Almoço:

1 Sopa (canja desengordurada)

1 Prato (bife grelhado com arroz branco)

1 Fruta cozida

Lanche:

1 Iogurte aroma

Jantar:

1 Sopa (canja desengordurada)

1 Prato (frango cozido com massa cozida)

1 Fruta cozida

Ceia:

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

*Os regimes sem açúcar não poderão conter alimentos com sacarose. Serão substituídos por adoçante.

84 – REGIMES PARA PREPARAÇÃO PARA CLÍSTER OPACO (3.º DIA)

Pequeno-almoço:

1 Iogurte líquido de aroma

Meio da Manhã:

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

Almoço:

1 Sopa (canja desengordurada)

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

Lanche:

1 Iogurte líquido de aroma

Jantar:

1 Sopa (caldo de carne desengordurado)

1 DI sumo néctar 100% (330 ml)

Ceia:

1 Iogurte líquido de aroma

*Os regimes sem açúcar não poderão conter alimentos com sacarose. Serão substituídos por adoçante.

85 – REGIMES PARA PESQUISA DE SANGUE OCULTO

Pequeno-almoço:

Leite M.G.

1 Pão (50 g)

1 Manteiga

1 Açúcar / Adoçante

Meio da Manhã:

1 Iogurte natural

1 Açúcar / Adoçante

Almoço:

1 Prato (só com arroz / massa / puré de batata)

1 Pão (50 g)

2 DI Queijo

Lanche:

Leite M.G.

1 Pão (50 g)

1 Manteiga

1 Açúcar / Adoçante

Jantar:

1 Prato (só com arroz / massa / puré de batata)

1 Pão (50 g)

2 DI Queijo

Ceia:

Leite M.G.

1 DI Bolacha tipo Maria ou equivalente

1 Açúcar / Adoçante

NOTA:

O Regime para Pesquisa de Sangue Oculto pode ser confecionado com e sem sal.

Na eventualidade de a situação clínica exigir uma restrição lipídica maior, o leite, a manteiga, o queijo e o iogurte são substituídos por leite magro, margarina vegetal, queijo magro e iogurte magro.

86 – PARTICULARIDADES DOS REGIMES

⇒Toda a alimentação entérica fica sob a responsabilidade dos dietistas e do Hospital.

⇒Sempre que os regimes alimentares se apresentem em cartão de cor diferente, todos os elementos a fornecer neste regime serão considerados suplementos.

⇒Todos os regimes não referidos atrás são considerados regimes especiais personalizados que serão elaborados pelo dietista do Hospital, caso a caso. O preço a pagar por estes regimes personalizados será o mesmo dos regimes acima previstos.

⇒A definição das ementas nos regimes **pediátricos** será sempre feita pelo dietista a partir das ementas e o **prato pediátrico** terá a seguinte composição:

- 50 g de carne ou peixe

- 140 g de arroz ou massa ou 100 g de batata

- 100 g de legumes cozidos ou salada

⇒ As farinhas para este serviço devem ser sempre lácteas sem glúten até aos 6 meses e com glúten a partir dos 6 meses.

⇒ A farinha para engrossar os biberões deve ser não láctea sem glúten com teor proteico inferior a 1,5 g proteínas por 100 g.

⇒ Deverá ser servido um 1.º puré de legumes sem sal às crianças até aos 6 meses cuja composição é batata, cebola, alho, cenoura/abóbora e azeite extra virgem. O 2.º puré de legumes para crianças a partir dos 6 meses deve ter a mesma composição que o anterior, mas com a adição de um legume diferente todos os dias, nomeadamente feijão verde, espinafre, alho francês, nabiça, agrião, couve flor, entre outros.

⇒Nos regimes alimentares de **1500 KCAL** as quantidades serão:

- 80 g de carne ou peixe em cozinhado

- 100 g de batata ou 40 g de arroz ou massas (cru) ou 75 g leguminosas cozinhadas

- 150 g de legumes ou saladas

⇒Nos regimes alimentares de **2000, 2500 e 3000 KCAL** as quantidades serão:

- 120 g de carne ou peixe cozinhado
- 200 g de batata ou 80 g de arroz ou massas (cru) ou 150 g leguminosas cozinhadas
- 150 g de legumes ou saladas.

⇒ O sal (1 g), o azeite virgem extra (10 ml) e o vinagre (10 ml) a fornecer aos doentes serão sempre fornecidos em DI.

⇒ Nos regimes alimentares **ricos em fibras**, o almoço e o jantar terão de incluir sempre uma dose de legumes cozidos e uma salada. Quando for necessária fruta triturada para estes regimes, esta terá de ser crua.

⇒Os regimes alimentares **sem resíduos** deverão conter:

- Sopa ou puré à base de batata, cenoura, alho, cebola, arroz ou massa e azeite extra virgem
- Carnes brancas e magras
- Peixes magros e pobres em histamina
- Pão branco
- Legumes - Só cenoura
- Fruta – maçã cozida sem casca ou em puré ou outra autorizada pelo gabinete dietético.

Nota: No regime sem resíduos branco, os alimentos assinalados serão excluídos.

⇒Os regimes alimentares **pobres em fibras** deverão conter:

- Sopa puré de legumes

- Pão branco

- Legumes -esparregado de legumes cozidos triturados **(exceto leguminosas verdes e milho)**

- Fruta - cozida

  - assada

  - banana

  - batida

⇒ Nos regimes alimentares com **reforço de líquidos,** ao almoço e jantar, terá de incluir sempre uma dose individual de sumo 100% ou light caso seja com ou sem açúcar respetivamente.

⇒ Nos regimes alimentares **hipolipídicos:**

- Não incluem ao almoço e jantar a dose individual de azeite.

- A manteiga será sempre substituída por queijo magro nos regimes sem açúcar e nos regimes com açúcar deverá constar a compota.

- Antes da confeção das carnes deverão ser retiradas todas as gorduras e peles visíveis. O leite nestes regimes deverá ser leite magro.

- A gordura de confeção deverá ser azeite extra virgem e em pequena quantidade.

- Não incluem leguminosas secas.

- Não incluem peixes com alto teor em histamina.

⇒Os regimes alimentares para **pesquisa de ácido vanil mandélico** deverão ser:

- Com sal

- Sem banana
- Sem laranja
- Sem limão
- Sem chá
- Sem café
- Sem baunilha
- Sem chocolate
- Sem bolacha com baunilha

⇒Os regimes alimentares para **doentes celíacos** não deverão conter:

- Cevada
- Trigo
- Centeio
- Aveia
- Farinha ou sêmola de trigo
- Panados de compra
- Panquecas, empadas, etc.
- Produtos pré-cozinhados (filetes, hambúrgueres, croquetes, rissóis, etc.)
- Enchidos de composição desconhecida
- Algumas banhas de comércio com misturas de glúten
- Conservas de produtos de composição desconhecida
- Queijos de fabrico industrial com composição desconhecida
- Queijo creme (triângulos)

- Queijo roquefort e queijo azul

- Molhos de comércio com composição desconhecida

- Mostarda, molho branco, bechamel (frutos com farinha de trigo)

- Pimenta em pó empacotada, misturas de ervas de composição desconhecida

- Doces e sobremesas de compra

- Gelados de compra

- Decorações doces para bolos

- Chocolates com recheios, cremes ou de composição desconhecida

- Bolachas, biscoitos

- Bombons com recheio, malte ou composição desconhecida

- Pão

- Refeições de boião para bebé

- Flocos de aveia

- Papas com flocos (todos os de composição desconhecida ou com glúten)

- Conservas que contenham glúten ou de composição desconhecida

- Sopas de pacote que contenham glúten

⇒Nos regimes alimentares **sem sal**:

- Confeção sem adição de sal

- Sem queijo

- Sem manteiga com sal

- Sem pão com sal

- Sem bolachas com sal

- Sem azeitonas

- Sem bacalhau seco

- Sem marisco

- Sem conservas

- Sem produtos liofilizados, ex: leite em pó

- Sem alimentos que contenham sal na sua composição

⇒Nos regimes alimentares com **restrição de potássio**, estes deverão ser:

- Com pera ou maçã cozida em duas águas, tangerina, pêssego ou ananás de lata (devidamente lavado), melancia ou romã;

- Com compota só de pêssego ou pera ou mel ou geleias de frutas;

- Sem sumos;

- Sem saladas;

- Sem chá, dar tisanas;

- Com o arroz e a massa cozidos em duas águas;

- Com a batata que deve ficar no dia anterior descascada e partida, de molho em bastante água, para depois ser cozida em bastante e várias águas;

- Os legumes devem ser cozidos em duas águas assim como a sopa;

- Sem fava verde;

- Sem ervilha;

- Sem papas lácteas;

- Sem milho;

- Sem limão.

Este regime é sempre personalizado.

⇒Nos regimes alimentares para **lactantes**:

- Os regimes do Serviço de Obstetrícia levarão a meio da manhã 1 iogurte líquido.

- Também para estes serviços será fornecido chá de funcho para os bebés.

- Não é permitido servir legumes e condimentos que transmitam mau sabor ao leite, como a couve, repolho, leguminosas, ceboladas, entre outros.

87 – OBSERVAÇÕES

» A mesma sopa não poderá ser repetida mais do que duas vezes por mês e preferencialmente predominarão as sopas com legumes inteiros.

» Os legumes para guarnição não poderão ser repetidos mais do que uma vez por semana (atenção que leguminosas não são legumes).

» A fruta só poderá ser repetida de dois em dois dias, privilegiando sempre a fruta da época.

» O mesmo tipo de peixe só deverá ser dado uma vez por semana. Obrigatoriamente terão de fornecer aos doentes pelo menos metade das refeições de peixe fresco.

» No tabuleiro do doente que tem prato terão de ser sempre fornecidos 1 DI de azeite virgem extra, 1 DI de vinagre e um DI de sal para tempero da salada ou legumes, não sendo permitido o uso de galheteiro ou mesmo de invioláveis não DI.

» Para os doentes da UTIC, Pediatria, regimes sem resíduos, restrição em potássio e pós-operatórios não poderão servir chá verde. Para estes, o chá a servir será tisanas tipo tília, camomila, limão, Maria Luísa, poejo, funcho (este sempre que solicitado), etc.

88 – SDI E DOENTES IMUNODEPRIMIDOS

⇒ Para o serviço doenças infeciosas (SDI) terão de fornecer sempre 1

DI de sumo ao almoço e jantar.

⇒Ao pequeno-almoço, lanche e ceias do SDI deverão ir sempre 2 açúcares.

⇒A água para os doentes deste serviço, assim como dos outros doentes que tenham necessidade de loiça descartável, será sempre fornecida pelo adjudicatário e será sempre engarrafada.

⇒Será fornecida a cada doente uma garrafa de 1,5 l de água por dia. Em caso de reforço hídrico, serão fornecidas 2 garrafas de água de 1,5 l.

⇒ Em doentes de isolamento, o tabuleiro deverá ser também descartável.

89 – DIÁLISE

Aos doentes da diálise será fornecida um pequeno-almoço que constará de:

1 chávena de café, chá ou leite

1 açúcar ou adoçante

2 pães com doce ou manteiga / queijo ou fiambre

1 copo, 1 guardanapo, 1 colher, descartáveis, e nos doentes infetados servir em embalagem descartável.

NOTA: Poderá ser necessário um pequeno-almoço não ter sal.

90 – CEIAS DE PESSOAL

As ceias para o pessoal terão a seguinte composição:

2 pães ou 2 DI de pão de forma

1 bolo seco

1 iogurte ou DI leite achocolatado ou DI de leite

1 sumo 100%

2 nescafé

2 açúcar

1 manteiga

1 doce

1 DI de queijo (30 g)

1 peça de fruta

Adicionais:

1 colher descartável

2 copos

2 palhetas

1 guardanapo

1 faca descartável

A ceia deverá ser acondicionada individualmente em caixa de cartão de tamanho adequado, de forma a poder conter todos os géneros alimentares e adicionais apropriados para o efeito.

91 – EMENTAS PARA DIAS FESTIVOS

Dias em que será fornecida uma ementa especial aos doentes e ao pessoal:

» Véspera de Natal

» Dia de Natal

» Dia 31 de Dezembro

» Dia de Ano Novo

» Dia de Reis

» Dia de amigos, amigas, compadres e comadres

» Dia de Carnaval

» Dia Mundial do Doente

» Santo Cristo

» Páscoa

» Dia Mundial da Saúde

» Dia de São João

» Espírito Santo (Domingo e Segunda)

» Dia Mundial da Criança (só crianças)

» Dia Mundial da Alimentação

» Dia de Todos os Santos

» Dia de São Martinho

» Dia Mundial da Diabetes

» Dia de Aniversário do Hospital

» Dia de Aniversário dos doentes - será enviado um bolo para o doente.

OBSERVAÇÕES:

As ementas para os Dias Festivos serão acordadas oportunamente entre Dietistas/Nutricionistas e a empresa adjudicatária, de tal modo que o "Plano Mensal de Ementas" mantenha um certo equilíbrio a todos os níveis.

CAPITAÇÕES (PESO EDÍVEL)

1. Para maior facilidade na execução das dietas pretendidas, apresentam-se capitações médias de alguns alimentos, mais corretamente utilizadas.
2. Quando surgirem dúvidas sobre as mesmas, o Gabinete de Dietética deverá ser consultado, de forma que as "Fórmulas Dietéticas" previstas para as dietas sejam rigorosamente cumpridas.
3. Para os géneros alimentares que não estão mencionados neste anexo, as capitações a considerar devem ser as dos géneros alimentares com os quais mais se assemelham.
4. Sempre que qualquer género alimentar a fornecer à unidade apresentar menos de 15% da capitação estipulada, devem ser fornecidas 2 unidades.
5. De realçar que **as capitações apresentadas correspondem ao peso dos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar** (peso edível)
6. A salada a fornecer aos utentes deve ser acompanhada por uma dose individual de azeite (10 ml), uma dose individual de vinagre (10 ml) e uma dose individual de sal (1 g).
7. A variedade de fruta para assar e cozer são maçã e pera.
8. Diariamente deve existir sempre maçã, pera, laranja, banana, kiwi e 2 variedades de fruta da época.
9. A salada de fruta deve ter na sua composição, no mínimo, 7 variedades de fruta.

Carnes:

Porco:

Cozido simples	70 g
Cozido Portuguesa	60 g

Arroz à Valenciana	70 g
Grelhada mista	100 g
Chouriço para cozido	20 g
Chouriço para arroz à Valenciana	20 g
Chouriço Caldo Verde	10 g
Chouriço para Feijoada	20 g
Salsichas para arroz à Valenciana	20 g
Salsichas à Lombardia	2 salsichas alemãs
Bife	200 g
Costeletas	220 g (2 unid.)
Assar	250 g
Estufar	200 g
Entrecosto	300 g
Fritar (pedaços)	200 g
Espetadas (pedaços de 40 g cada)	200 g
Porco para a feijoada	90 g
Fígado	180 g

Novilho:

Carne de vaca simples	180 g – 200 g
Carne Portuguesa (1.ª)	70 g
Carne Simples	70 g
Arroz Valenciana	70 g

Grelhada mista	80 g
Bife	180 g
Bife c/ ovo	140 g
Assar	180 g
Cozer sem osso	200 g
Guisar sem osso	180 g – 200 g
Estufar	200 g
Sopa	100 g limpa

NOTA: O cozido à portuguesa deve ter, pelo menos, dois tipos de chouriço, três tipos de carne e dois tipos de farináceos. O cozido simples apenas não leva o chouriço.

Picada:

Almôndegas	4 un. com 50 g cada
Croquetes	4 un. com 50 g cada
Hamburgers	2 un. com 80 g cada
Rissóis/Pastéis	4 un. com 60 g cada
Recheios	140 g
Rolo	160 g
Bolonhesa	160 g

Fígado: 180 g

Borrego:

Assar	250 g
Costeletas	180 g (4 a 5 unid.)
Guisar	250 g

Coelho:

Estufar/Guisar	300 g

Frango:

Bife	170 g
Cozido à Portuguesa	80 g
Cozido simples	100 g
Assar	300 g (não edível)
Fritar	300 g
Para canja	100 g
Sopa	100 g
Arroz à Valenciana	70 g

Pato:

Arroz de Pato	250 g
Assar/Guisar	300 g

Peru:

Assar	300 g (não edível)

Bife	180 g
Coxas	300 g (não edível)
Inteiro	300 g (não edível)

Peixes:

Assar		200 g
Cozer	- À posta	200 g
Fritar		200 g
Grelhar		220 g
Gratinar		220 g
Salada		180 g

Alimentos adquiridos processados – Pasteis/Rissóis 4 un. com 60 g cada

Recheios:

Chocos	300 g
Filetes	180 g
Lulas	300 g
Polvo	350 g

Bacalhau:

Assar	150 g
À Braz	110 g
Cozer s/ ovo	180 g

Cozer c/ ovo	150 g
Gomes de Sá	150 g
Com natas	150 g
Arroz de bacalhau	180 g
Pastéis	140 g
Pataniscas	120 g
Recheios	100 g

Atum (conserva): 120 g

Caldeirada: 200 g (5 tipos dif.)

Ovos:

Em natureza (utilizados exclusivamente cozidos)

Componente base	2 unidades
Componente misto	1 unidade

Pasteurizado:

Inteiro	1 litro
Gema	1 litro
Clara	1 litro

Farináceos, Leguminosas e Outros:

Arroz:

Componente base	
Guarnição base	80 g
Canja	30 g

Massa:

Componente base	
Guarnição base	80 g

Batata:

Componente base	
Cozer	200 g
Assar	200 g
Fritar	300 g
Puré	280 g
Pastéis	100 g
Sopa (não é permitido o uso de fécula de batata)	120 g
Batata doce	100 g

Feijão Seco:

Componente base	120 g
Guarnição base	80 g
Sopa	40 g
Salada de feijão-frade	100 g

Grão:

Componente base	150 g
Guarnição base	80 g
Sopa	50 g

Ervilha:

Componente base	300 g
Guarnição	80 g
Jardineira	100 g
Sopa	50 g

Favas:

Componente base	300 g
Guarnição	200 g
Sopa	50 g

Abóbora:

Sopa	100 g

Agrião:

Sopa	50 g

Alho Francês:

Sopa	60 g

Alface:

Salada	100 g
Sopa	60 g

Beringela:

Guarnição Base	150 g

Beterraba:

Salada	50 g

Caldo verde cortado: 70 g

Couve flor:

Guarnição	200 g
Sopa	100 g

Couve lombarda:

Guarnição mista	200 g
Sopa	60 g

Couve portuguesa:

Guarnição mista	200 g
Sopa	60 g

Couve Roxa:

Salada mista	40 g

Espinafres:

Esparregado	350 g
Sopa	60 g
Guarnição mista	130 g

Feijão verde:

Guarnição mista	200 g
Sopa	60 g

Milho:

Guarnição mista	40 g
Guarnição base	80 g
Salada	20 g

Grelos:

Guarnição mista	150 g

Sopa	60 g

Brócolos:

Guarnição mista	140 g

Cogumelos:

Guarnição base	80 g
Guarnição mista	40 g

Juliana cortada:	70 g

Nabiças:

Esparregado	350 g
Sopa	60 g

Nabo:

Sopa	50 g
Guarnição mista	30 g

Tomate (calibre 67-82):

Salada	160 g
Sopa	200 g
Salada mista	80 g

Cebola:

Refogado	5 g
Sopa	10 g
Salada	60 g

Pepino:

Salada mista	40 g

Pimento Verde:

Salada cru	50 g
Salada assar	100 g
Rechear	150 g

Pimento Vermelho:

Salada cru	50 g

Rebentos de Soja:

Salada	30 g

Cenoura:

Creme	100 g
Salada	100 g

Sopa	60 g

Couve de Bruxelas:

Guarnição	200 g

Frutas:

	Peso	Calibre
Alperces (2 unidades)	170 g	30 a 35 mm
Ameixas (2 unidades)	170 g	
Ananás	150 g	
Cerejas	150 g	17 a 20 mm
Laranjas	150 g	60-76 (13-7)
Maçãs	150 g	60-75
Melão/ Meloa	350 g	
Melancia	350 g	
Pera	160 g	60-75
Pêssego	160 g	67-73
Tangerina/ clementinas (2 unidades)	160 g	56-60 (5-4)
Uvas	250 g	
Bananas	160 g	
Castanhas	150 g	
Figos	150 g	
Limão	150 g	72-83 (3-1)

Morangos	150 g	18/22/25 mm
Nêsperas (6 unidades)	170 g	
Kiwi	110 g	30

Nota - A fruta deve vir calibrada.

Papas:

- Farinha não láctea, 1.ª papa, com baixo teor proteico (< 1,5 g) sem glúten - quantidade de acordo com a idade e de modo a adquirir a consistência desejada.

- Farinha láctea sem glúten - quantidade de acordo com idade e de modo a adquirir a consistência desejada.

-Farinha láctea com e sem sacarose- quantidade suficiente para ficar com consistência de papa e de modo a adquirir a consistência desejada.

- Farinha não láctea com e sem sacarose - quantidade suficiente para ficar com consistência de papa e de modo a adquirir a consistência desejada.

As papas lácteas são feitas com água e as não lácteas com leite meio gordo, salvo indicação contrária dos técnicos do Gabinete de Alimentação e Dietética.

*Para as dietas diabéticas, não acrescentar açúcar.

Outros componentes:

Manteiga:

Doses individuais	10 - 12 g
Com sal	

Sem sal

Azeite:	Sopa	5 g
	Prato	8 a 25 g
	Salada	10 g
	Hortaliça / Legumes	10 g
Vinagre:	Salada	10 g

Chá:	2 g para 1 dl
Café solúvel sem cafeína ou mistura:	4 g para 1 dl
Cevada torrada moída	8 g para 1 dl

Ervas Aromáticas, Especiarias, Molhos:

Alhos	5 g
Louro	0,5 g
Manjerona	0,5 g
Orégãos	0,5 g
Tomilho	0,5 g
Piripiri	0,5 g
Hortelã	2 g

Aipo	0,5 g
Canela	1 g
Limão	20 g
Tomate	30 g
Vinagre	10 g
Pimentos	15 g
Noz-moscada	0,5 g
Baunilha	1 g
Pimenta	1 g
Salsa	5 g
Alecrim	0,5 g
Coentros	5 g
Estragão	0,5 g
Mostarda	15 g
Ketchup	30 g
Maionese	30 g
Bechamel	30 g
Branco	30 g
Cebolada	30 g
Escabeche	30 g
Manteiga	10 g
Vinho	0,5 dl
Sal	5 g

Funcho	3 g
Salva	2 g
Pimento para caldeirada	50 g
Tomate concentrado	10 g
Tomate pelado	30 g
Tomate para arroz	60 g
Tomate para guisar ou assar	40 g
Tomate para sopa	40 g
Tomate para caldeirada	80 g

Nota - Na contabilização total do leite que pertence às várias dietas "standard" e/ou outras refeições, quando não atingir unidades de litro, mas frações do mesmo, o arredondamento deverá ser efetuado para a unidade imediatamente superior.

Outros Suplementos:

Pão sem glúten	unidade 50 g
Bolachas sem glúten	caixa
Bolacha sem sal e sem açúcar (ligeira)	DI-35 g
Farinha sem glúten	caixa
Água mineral sem gás	garrafa 1,5 litro/33 cl
Iogurte natural	unidade – 125 ml
Iogurte com aromas, magro ou meio gordo	unidade – 125 ml
Iogurte com pedaços	unidade – 125 ml
Iogurte com pedaços magro	unidade – 125 ml

Iogurte líquido	unidade – 200 ml
Iogurte de soja	unidade – 125ml
Leite gordo	unidade de 1 litro
Leite UHT meio gordo	unidade de 1 litro
Leite UHT magro	unidade de 1 litro
Leite UHT	DI de 200 ml
Leite UHT com chocolate	DI de 200 ml
Leite em pó magro (Molico)	lata/ caixa
Queijo tipo flamengo	1 Kg
Queijo tipo flamengo	fatia (20 g a 30 g)
Queijo fundido	DI (30 g)
Queijo magro	DI (30 g)
Manteiga com sal	DI (15 g)
Manteiga sem sal	DI (15 g)
Margarina vegetal sem sal	DI (10 g)
Natas	DI (125 g)
Compota	DI (20 a 30 g)
Marmelada	DI (30 g)
Mel	DI (40 g)
Açúcar	DI (7-9 g)
Açúcar	1 kg
Adoçante (em pó e comprimidos)	1 DI
Fiambre tipo inglês da perna	1 Kg

Fiambre tipo inglês da perna	fatia (30 g)
Paio de lombo	fatia (35 g)
Patê de fígado	DI
Patê de Sardinha	DI
Patê de Atum	DI
Patê de Fiambre	DI
Papo-seco com sal	1 unidade (50 g)
Papo-seco sem sal	1 unidade (50 g)
Pão integral ou pão de mistura	1 unidade (50 g)
Pão de forma integral	2 fatias (50 g)
Pão de forma (inteiro)	1 unidade
Pão de forma	2 fatias (50 g)
Pão de leite	1 unidade
Sandes fiambre em papo-seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes fiambre em pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes queijo em papo-seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes queijo em pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes carne assada - papo-seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes carne assada - pão de forma	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (fiambre, queijo) papo-seco	unid c/ e s/ manteiga
Sandes mista (fiambre, queijo) pão de forma *	unid c/ e s/ manteiga
Sandes mista (c. assada, queijo) papo-seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mista (c. assada, queijo) pão de forma *	unid. c/ e s/ manteiga

Sandes mista (c. assada, fiambre) papo-seco	unid. c/ e s/ manteiga
Sandes mistas (c. assada, fiambre) pão de forma *	unid. c/ e s/ manteiga
Biscoitos (caixa)	
Cerveja	33 cl
Sumo concentrado	1 litro
Sumo de laranja natural	250 ml
Sumo light (sem adição de açúcar)	DI 33 cl
Sumo sem gás	DI
Sumo (Néctar) de vários sabores	DI
Sumo 100%	DI
Refrigerantes	DI (tara perdida)
Cerveja com álcool (mini e média)	DI (tara perdida)
Cerveja sem álcool	DI (tara perdida)
Fruta crua várias variedades: ver capit.	unidade
Fruta cozida (c/ ou s/ açúcar)	unidade
Fruta assada (c/ ou s/ açúcar)	unidade
Fruta em calda (rodela ou metade da fruta)	50 g
Tostas com sal	50 g
Tostas sem sal	50 g
Bolacha Maria ou equivalente	unid. (embalagem 200 g)
Bolacha Maria ou equivalente	DI (5 unid.) 25 a 30 g
Bolacha integral	DI (5 unid.) 35 g
Bolacha água e sal	DI 125 a 150 g

Bolachas de água e sal (forma quadrada)	DI (4 unid.) 35 g
Bolachas de água e sal (forma redonda)	DI (5 unid.) 25 a 30 g
Farinhas (de vários sabores)	1 embal. grande
Farinhas (de vários sabores)	1 embal. média
Farinhas (de vários sabores)	DI (50 g)
Flocos de Milho	DI (70 g)
Cereais ricos em fibra	DI (70 g)
Achocolatado em pó	1 caixa/lata
Chá (preto)	DI (2 g)
Chá de ervas	DI (2 g)
Chá	1 l (2 g chá/dl)
Café solúvel com cafeína	DI (2 g)
Café solúvel sem cafeína	DI (2 g)
Café puro com cafeína	embalagem (1 kg)
Café puro com cafeína	embalagem (500 g)
Café puro com cafeína	embalagem (250 g)
Café mistura (c/ 25% café puro)	1 Kg
Café mistura (c/ 25% café puro)	1 l (8 g para 1 dl)
Café cevada	1 l (8 g café em pó/dl)
Canja	3 dl
Caldo carne	3 dl
Água de arroz	3 dl
Sopa da dieta geral	3 dl

Sopa de puré de legumes	3 dl
Sopa puré de abóbora	3 dl
Sopa puré de cenoura	3 dl
Sopa puré de arroz e cenoura	3 dl

ESPECIFICAÇÕES DE GÉNEROS ALIMENTARES

LEITE

É um produto integral da ordenha total e ininterrupta de uma vaca leiteira bem constituída, bem alimentada e não fatigada. Deve ser ultrapasteurizado magro, meio gordo e gordo ou liofilizado meio gordo.

GELADOS

Gelados de leite pasteurizados à base de: leite, nata, leite condensado, leite em pó, corantes, aromatizantes, edulcorantes, açúcar, ovos, estabilizantes, em doses individualizadas.

IOGURTE

Produto gelificado a partir do leite de vaca, inteiro meio gordo ou magro, sólido ou líquido, de aroma, natural ou com pedaços, e que resulta exclusivamente de fermentação provocada por bactérias dele específicas como "lactobacilus bulgarius" e o "estreptococus thermophilus". Tem de estar dentro do período de validade, sem soro, cor branca ou ligeiramente amarelada, de superfície lisa e embalado em boas condições e conservado à temperatura de 5-6° C.

MANTEIGA

Fabricada a partir de natas pasteurizadas com e sem sal. Tem de se encontrar dentro do prazo de validade. Deverá ser conservada a uma temperatura de 5º C.

Apresentação:

- Embalagem de 15 g com e sem sal

- Embalagens individuais de 10 g

- Embalagens de 250 g

LEITE FERMENTADO

Leite fermentado aromatizado de fruta, cereais ou natural, com ou sem açúcar, com bifidus activos, lactobacilo acidófilo ou l casei imunitass.

QUEIJO

Produto maturado, obtido por escoamento a partir da coagulação do leite, de nata, do leite desnatado ou parcialmente desnatado, da manteiga ou da mistura de alguns ou de todos estes produtos.

Apresentação:

- Queijo fundido - magro em doses individuais ≤ 20% m.g.

- Meio-gordo em doses individuais ≤ 40% m.g.

- Queijo de pasta dura meio cozido ou queijo semiduro para fins culinários.

SOBREMESAS LÁCTEAS

Comerciais ou de fabrico próprio a aprovar pelo Gabinete de Dietética.

CARNE DE VACA

Proveniente de novilho ou novilha, fresca, sem gorduras, aponevroses e ossos, aprovada para consumo público (em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação em vigor)

1. **Peças de Talho para Bife**

   Lombo

   Rosbife

   Vazia sem abas

   Alcatra

   Pojadouro

   Rabadilha - acém redondo

2. **Peças de Talho para Assar/Estufar**

   Chã de fora

   Alcatra

   Ganso

   Rosbife

3. **Peças de Talho para Guisar**

   Chã de fora

   Ganso

   Rosbife

   Chambão da pá

   Chambão da perna

Pá

4. **Peças de Carne para Cozer**

   Chã de fora

   Ganso

   Alcatra

   Chambão da perna

   Chambão da pá

   Pá

   Cachaço

   Peito

FÍGADO

Proveniente de rês bovina adulta aprovada em conformidade com o Regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, bem como pelo técnico responsável e/ou Gabinete de Alimentação e Dietética, das respetivas carnes, subprodutos e despojos, apresentado em peça fresca.

CARNE DE PORCO

Carne de porco fresca, proveniente de matadouros ou talhos aprovados oficialmente, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação em vigor.

1. **Lombo, perna ou pás** limpas, frescas provenientes de reses abatidas para consumo público de acordo com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2. **Bife de porco** fresco proveniente do lombo.
3. **Costeletas** deverão obedecer às seguintes características:
    a. Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor
    b. Selecionados do cachaço, lombo e pá em percentagem equivalente.
    c. Corte ou processo mecânico e "standartizado", deve possuir a parte óssea com músculos correspondentes.

Nota: A carne de vaca, porco e fígado deverá entrar até às 14 horas da véspera, em peças açougueiras bem definidas.

PRODUTOS DE SALSICHARIA

Chouriço de Carne

Constituído exclusivamente por carne (tecido muscular sem aponevroses, gânglios e tendões de porco) e gordura de porco fragmentada e refrigerada, em porções de:

1. Carne - entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente".
2. Gordura - entre 5% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente"

Ambos com tolerância de 5%.

Devidamente fragmentadas e adicionadas de condimentos e aditivos legalmente autorizados. Em forma de "ferradura" ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

O sal deverá ser novo e isento de cheiros anormais. Nitrato de sódio e potássio não deverão exceder os limites legais.

Invólucros - Tripa de textura artificial sem manchas nem defeitos e atada nas extremidades.

Morcela

Composição: gordura de porco fresca e consistente entre 55 a 60%, sangue de porco fresco e integral, sal novo isento de cheiros anormais, alguns produtos ricos em amido consoante os usos tecnológicos. Condimento conforme os costumes regionais.

Invólucro - Tripa de textura artificial sem manchas nem defeitos e atada nas extremidades.

Fiambre

Composto de carne de porco fresca da perna ou da pá (regime permanente de refrigeração a uma temperatura inferior ou igual a 4º C). Sal marinho ou mineral novo, limpo, isento de cheiros anormais, nitrato de sódio ou potássio quantitativos legalmente fixados. Açúcar refinado branco ou dextrose. Gelatina pura e comestível no interior do recipiente não deve exceder 18,8% da massa do produto até 7,5 kg.

Paio

"Paio de lombo" constituído exclusivamente por carnes provenientes dos lombos do porco, limpos de aponevroses e da maior parte da gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.

Toucinho

Fresco ou fumado, proveniente da pele e tecido adiposo do porco, entremeada por músculos (intercostais e abdominais) com aspeto de lâminas - regiões inferiores do tórax e ventre dos porcos magros.

Salsichas

Devem ser do tipo "Frankfurt" e obedecer às características oficialmente normalizadas.

CARNE DE PERU

As carcaças ou peças isoladas devem revelar boa conformação, conservação aceitável, preparação perfeita e estar devidamente identificadas com rótulo de acordo com a legislação em vigor. No caso das peças isoladas, deverão apresentar-se sem fragmentos de ossos ou cartilagens, isentas de penas, penugem ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibiometatársica (patas), segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar". Não é permitida a adição de bifes extraídos de outras regiões anatómicas. Apresenta-se no estado refrigerado ou congelado.

FRANGO

Carcaças ou peitos de frango provenientes de aves abatidas em bom estado de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugem ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibiometatársica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado fresco ou refrigerado e peso unitário entre 1,400 e 1,600 kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta metálica com: identificação do produto; nome da firma fornecedora; número do centro de abate; data da preparação e aprovação sanitária.

CARNE DE BORREGO

Só pernas limpas com o máximo de 15% de gordura, devidamente identificadas com rótulo de acordo com a legislação em vigor

CARNE DE CABRITO

Carcaças compreendidas entre 8 a 12 kg, sem cabeça e limpas, máximo de gordura tolerada 8%, devidamente identificado com rótulo de acordo com a legislação em vigor.

HAMBURGUER

É o preparado da salsicharia constituído por carne de bovino picada, frango ou peru, proveniente de peças do talho em perfeito estado de frescura, com o máximo de gordura entre 15% e 20%, adicionada de condimentos e ligantes legalmente autorizados, enformado e imediatamente congelado a temperaturas entre -25º C e -30º C.

É obrigatório que sejam preparados e confecionados na cozinha do Hospital.

Nota: Todos estes produtos (carnes e seus derivados) deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:

1. Designação do produto
2. Tipo
3. Nome do fabricante
4. Localidade e origem do fabricante
5. Data do fabrico
6. Regras de conservação
7. Validade

OVOS

Frescos

De galinha, de categoria A e classe superior a 5 (de peso unitário ≥ 50 g).

Podem ser providos de uma ou várias marcas distintas, indicando:

1. Categoria
2. Classe
3. O número correspondente à semana de inspeções e classificações
4. O número do centro de inspeções e classificações
5. Nome, a firma ou a denominação social ou domicílio do centro de inspeção e classificação
6. A marca da empresa ou a marca comercial
7. As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos adicionados em embalagens pequenas, devem ter rótulo que seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Pasteurizados

Inteiros, claras e gemas, devidamente rotulados.

PESCADO

1. Tipo de apresentação:
    a. Inteiro, fresco sem sofrer evisceração, descamação e corte de barbatanas e cabeça.

b. Em postas: quando selecionados em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral. As postas devem ser abertas ou fechadas consoante a região anatómica de onde provêm.

c. Em filetes: quando é pescado e submetido a filetagem e individualizados.

2. O peixe pode ser fornecido:

   a. Fresco

   b. Congelado

3. Bacalhau seco - do tipo crescido.

4. Atum. Em pedaços, em azeite ou em água enlatado. Boas condições higiossanitárias e com qualidade comercial.

ESPÉCIES DE PEIXE E FINS CULINÁRIOS

1. Cozer: pescada (de n.º 3 a n.º 5), juliana, abrótea, cherne, albacora, alfacim, bacalhau fresco, bicuda, peixão, maruca, bonito.
2. Assar: boca negra, peixão, cavala, abrótea, pescada, peixe espada, juliana, besugo, polvo, bacalhau, solha.
3. Grelhar: chicharro, sardinha, peixe espada, besugo, bacalhau, salmão, abrótea, solha, boca negra, bonito, peixe rei e cherne.
4. Fritar: peixe espada, carapau, chicharro, besugo, boca negra, peixe rei, albacora, juliana, cherne, alfacim, espadarte, peixão, lírio, bacalhau, bicuda, abrótea, etc.
5. Caldeirada: mistura de várias espécies, em pedaços, com o mínimo de 5 variedades.
6. Gratinar: Pescada, bacalhau, lombos de pescada, solha.

Nota:

1. Congro, veja, bodião, chicharro e cavala só deverão ser servidos uma vez por mês no máximo e nunca deverão chegar congelados.
2. O mesmo tipo de peixe só deverá ser fornecido uma vez por semana e obrigatoriamente terão de fornecer aos doentes pelo menos metade das refeições com peixe fresco.

Observação: o peixe fresco deverá entrar até às 10 horas.

GORDURAS

Margarinas

Exclusivamente para uso culinário, sempre 100% vegetal em embalagens de 1 kg ou polinsaturada sem sal em embalagens individuais de 10 g, com indicação de origem, nunca sendo submetidas a temperaturas > 40º C.

Azeite

Virgem extra em cru ou em usos culinários: acidez expressa em ácido oleico inferior ou igual a 1º, devidamente rotulado de acordo com a legislação em vigor. A temperatura durante o processo de confeção nunca deverá exceder os 220º C.

Óleos

Só é permitido utilizar para fritar óleo de amendoim (a temperatura nunca deverá exceder os 180º C). A qualidade deste produto é avaliada de acordo com os regulamentos de testes existentes para o efeito.

PÃO

1. Carcaças com pelo menos 20% de farinha integral com e sem sal, aproximadamente 50 g por unidade, ensacadas.
2. Pão de milho tipo caseiro para confeção de recheio ou para o refeitório e pão integral para alguns regimes alimentares (este último também ensacado).
3. Carcaças de 1.ª (farinha de 1.ª) com e sem sal ensacadas, para regimes sem resíduos ou com restrição de potássio.
4. Pão de forma branco ou com 20% de farinha integral com e sem sal ensacado.
5. Pão de forma integral com e sem sal para regimes ricos em fibras, ou diabéticos, ensacado em doses individuais.

Nota: Todo o pão deverá ser ensacado em doses de aproximadamente 50 g – 60 g.

FARINHAS

1. Farinhas: de trigo para fins culinários de 1.ª qualidade.
2. Maizena ou equivalente: para papas, leite creme ou outros fins culinários.
3. Farinhas lácteas de vários sabores com e sem glúten com e sem sacarose para utilização em regimes moles, líquida completa ou outros regimes especiais.
4. Farinhas não lácteas - com e sem glúten de sabores variados para utilização em regimes moles, pastosos ou outros regimes especiais.
5. Cereais integrais - para regimes ricos em fibras ou outros especiais.

BOLACHAS

1. Bolachas tipo maria ou equivalente em doses individuais.
2. Bolachas de água e sal em doses individuais.

3. Bolachas integrais com e sem sal em doses individuais.
4. Bolachas ligeiras sem sal e sem açúcar em doses individuais.

TOSTAS/TORRADAS

1. Para regimes sem resíduos ou outros regimes especiais.
2. As tostas deverão ser ensacadas em doses individuais com cerca de 50 g.
3. Tipos de tostas/torradas
    a. Normais com e sem sal
    b. Integrais com e sem sal

ARROZ

1. De grão alongado e duro, carolino ou agulha, para guarnição.
2. Arroz de grão arredondado tipo gigante para sopa ou sobremesas.

MASSAS

1. Cotovelos de 1.ª qualidade
2. Macarrão de 1.ª qualidade
3. Esparguete de 1.ª qualidade
4. Massinhas variadas

BATATA

Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm. Não devem estar greladas, nem desidratadas.

Batata, cenoura, cebola e alho devem ser de quarta gama, frescos e preparados inteiros. Devem ser adquiridos em vácuo ou em atmosfera modificada, devidamente rotulados de acordo com a legislação em vigor.

LEITE ACHOCOLATADO

Leite achocolatado em doses individuais de 200 ml, ultrapasteurizado (sem ser em embalagem de vidro).

AÇÚCAR

Branco, em doses individuais ou ao quilo para fins culinários.

ADOÇANTE

Em doses individuais, à base de aspartame, para regimes hipocalóricos ou sem açúcar.

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

1. Água mineral não gaseificada com 1,5 l ou 330 ml.
2. Sumos Néctar: 100% naturais feitos a partir de fruta natural ou comercial, sem adição de açúcar e com sabores variados e sumos de maçã para o Serviço de Obstetrícia, de preferência de marca nacional.
3. Refrigerantes: coca-cola (com e sem cafeína) para regimes especiais e sumos néctar em doses individuais de 1/5 de litro.
4. Chá verde, chá preto, chá de ervas ou de frutos, para pequenos-almoços, lanches e ceias.
5. Café Cevada para pequenos-almoços, lanches e ceias.
6. Café Puro em doses individuais e em pacotes de 500 g ou 1 kg.

7. Cerveja sem álcool

VINHO

Vinho de mesa branco, para temperar, com graduação legal e restantes características estabelecidas, ou tinto para regimes especiais.

VINAGRE

Vinagre de vinho para temperos, resultante de fermentação acética do vinho/maçã (cidra).

Deverá apresentar-se límpido, cheiro, cor e sabor próprio, conter o mínimo de 50º de acidez por litro expresso em ácido acético e 5 gramas de extrato.

SAL

Grosso - Higienizado em sacos plásticos de 1 kg.

Refinado – em embalagens de 250 g.

AZEITONAS

Pretas ou verdes de boa qualidade comercial.

TOMATE PELADO

Em latas de 1 kg ou 5 kg.

GELATINAS

De origem vegetal, com sabores a frutos variados, de marca qualificada, em doses individuais.

PRODUTOS HORTÍCOLAS E FRUTOS FRESCOS

Em boas condições higiossanitárias e de boa qualidade comercial, devendo obedecer às normas de qualidade em vigor no nosso país.

A fruta deverá pertencer aos seguintes calibres: 65-75 para maçãs e peras. A fruta só poderá ser repetida de dois em dois dias, privilegiando sempre a fruta da época.

Os legumes para guarnição não poderão ser repetidos mais do que uma vez por semana (as leguminosas não são legumes).

A mesma sopa não poderá ser repetida mais do que duas vezes por quinzena e preferencialmente predominarão as sopas com legumes inteiros.

Sempre que existam disponíveis no mercado, deverão ser utilizados produtos hortícolas frescos.