CADERNO DE ENCARGOS

CPN/2021/0013

Procedimento para a aquisição de serviços de confeção de refeições, para a Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel

OBJETO

Serviços – Refeições Confecionadas

ENTIDADE ADJUDICANTE

Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel

ÍNDICE

PARTE I – DISPOSIÇÕES GERAIS 4
Cláusula 1.ª - Objeto 4
Cláusula 2.ª - Contrato 4
Cláusula 3.ª - Prazo contratual 4
Cláusula 4.ª - Aspetos submetidos à concorrência 4
Cláusula 5.ª - Aspetos não submetidos à concorrência 5
Cláusula 6.ª - Atos e direitos de terceiros 5
Cláusula 7.ª - Obrigações gerais do adjudicatário 5
Cláusula 8.ª - Principais obrigações da entidade adjudicante 6
Cláusula 9.ª - Condições de prestação de serviços 7
Cláusula 10.ª - Especificações dos bens/consumíveis e prazo de validade 7
Cláusula 11.ª - Local prestação de serviços 7
Cláusula 12.ª - Conformidade e operacionalidade dos serviços e bens associados 8
Cláusula 13.ª - Inspeção e testes 8
Cláusula 14.ª - Defeitos ou discrepâncias 8
Cláusula 15.ª - Objeto do dever de sigilo 9
Cláusula 16.ª - Prazo do dever de sigilo 9
Cláusula 17.ª - Preço contratual 9
Cláusula 18.ª - Condições de pagamento 10
Cláusula 19.ª - Penalidades contratuais 10
Cláusula 20.ª - Força maior 11
Cláusula 21.ª - Resolução por parte da entidade adjudicante 12
Cláusula 22.ª - Seguros 12
Cláusula 23.ª - Resolução de litígios 12
Cláusula 24.ª - Foro competente 12
Cláusula 25.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual 12
Cláusula 26.ª - Comunicações e notificações 13
Cláusula 27.ª - Deveres de informação 13
Cláusula 28.ª - Contagem dos prazos 13
Cláusula 29.ª - Omissões 14
Cláusula 30.ª - Legislação aplicável 14
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS 15
Cláusula 31.ª - Bens a fornecer 15

Cláusula 32.ª - Horário das refeições 17
Cláusula 33.ª - Obrigações da USISM 17
Cláusula 34.ª - Requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento 17
Cláusula 35.ª - Capitações 21
Cláusula 36.ª - Dietas 21
Cláusula 37.ª - Ementas 22
Cláusula 38.ª - Requisições 22
Cláusula 39.ª - Composição das ementas do refeitório 22
Cláusula 40.ª - Fornecimento e Distribuição 23
Cláusula 41.ª - Requisitos para a confeção de refeições 24
Cláusula 42.ª - Instalações, Equipamentos e Materiais 24
Cláusula 43.ª - Limpeza das Instalações, equipamentos e utensílios 25
Cláusula 44.ª - Responsabilidade 25
Cláusula 45.ª - Requisitos relativos ao pessoal 26
ANEXO I 27
CAPITAÇÕES 27
ANEXO II 35
REGIMES ALIMENTARES - MANUAL DE DIETAS 35
ANEXO III 66
CARATERIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES 66
ANEXO IV 73
INVENTÁRIO 73

PARTE I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª - Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por concurso público, com publicação nacional, que tem por objeto principal a aquisição de serviços de Refeições Confecionadas, para o período de 01 de outubro a 31 de dezembro de 2021 (CPN/2021/0013), para a Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel (USISM), com adjudicação, nos termos melhor identificados no presente Caderno de Encargos.
2. Constitui objeto principal do contrato a aquisição de serviços de refeições de acordo com as características, especificações e requisitos, constantes neste Caderno de Encargos.

Cláusula 2.ª - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. Nos termos do n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
   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, se os houver;
   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 (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª - Prazo contratual

Nos termos do disposto no artigo 440.º do CCP, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP, o contrato produz efeitos desde a sua assinatura, no dia 01/10/2021, vigorando até à prestação integral dos serviços que constituem o seu objeto, ou seja, até ao dia 31/12/2021, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 4.ª - Aspetos submetidos à concorrência

1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o preço unitário e a adequação do produto ao fim a que se destina, constituem os aspetos submetidos à concorrência.

2. Sob pena de exclusão, as propostas estão vinculadas ao parâmetro base máximo do procedimento, de acordo com o estabelecido na cláusula 17.ª do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 5.ª - Aspetos não submetidos à concorrência

Sob pena de exclusão, as propostas estão vinculadas aos seguintes aspetos não submetidos à concorrência:

a. Cumprimento do disposto na legislação em vigor;
b. Cumprimento dos critérios definidos no presente Caderno de Encargos, e, em especial, dos requisitos das cláusulas técnicas especiais;

Cláusula 6.ª - Atos e direitos de terceiros

Sempre que o adjudicatário preveja atrasos na prestação dos serviços ou tenha conhecimento de situações que possam representar alteração das condições contratualizadas em virtude de qualquer facto imputável a terceiros, deve, no prazo de 2 (dois) dias a contar da data em que tome conhecimento da ocorrência, informar, por escrito, a entidade adjudicante, a fim de esta ficar habilitada a tomar as providências necessárias para mitigar os impactos decorrentes de tal situação.

Cláusula 7.ª - Obrigações gerais do adjudicatário

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 gerais:

a. Garantir a prestação dos serviços objeto do presente procedimento, e conforme melhor definido nos requisitos das cláusulas técnicas especiais;
b. Executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, a correção, o zelo e a pontualidade, próprias das melhores práticas;
c. Prestar os serviços, e caso aplicável, fornecer os materiais, bens e peças decorrentes dos mesmos, conforme as condições definidas no presente Caderno de Encargos e demais documentos contratuais;
d. Executar todas as tarefas que se mostrem necessárias à pontual e cabal execução dos serviços objeto do contrato, com elevados padrões de qualidade, eficiência e segurança, e com respeito por todas as normas legais aplicáveis, inclusive as relativas a garantias da prestação dos serviços, e, em caso aplicável, dos materiais, bens, peças ou equipamentos fornecidos/substituídos;
e. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
f. Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à execução dos serviços objeto do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

g. Deter todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos, licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade e ao pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
h. Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de prestação de serviços e, caso aplicável, de fornecimento de bens, e demais esclarecimentos que se justifiquem e considerem pertinentes;
i. Colaborar e prestar todos os esclarecimentos necessários que lhe forem solicitados pela entidade adjudicante, fornecendo todos os elementos que lhe forem solicitados, de acordo com a alínea anterior;
j. Comunicar em tempo útil, e logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
k. Não alterar as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no presente caderno de encargos, e sem prévia autorização da entidade adjudicante;
l. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
m. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
n. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, conforme o disposto nas cláusulas 15.º e 16.ª do presente caderno de encargos;
o. Assumir a responsabilidade por todos os prejuízos e danos causados à entidade adjudicante ou a terceiros que, por qualquer motivo, resultem da execução do contrato, por si ou por subcontratados, da atuação do seu pessoal e, se aplicável, do deficiente comportamento dos materiais ou equipamentos fornecidos e instalados, incluindo a sua interligação com os equipamentos já existentes e pelas avarias causadas a equipamentos da entidade adjudicante ou de terceiros;
p. Designar um gestor responsável pelo acompanhamento da execução do contrato a celebrar por via do presente procedimento, e comunicar à entidade adjudicante a identidade do mesmo, bem como quaisquer alterações relativas à sua nomeação, sendo que ao gestor em causa cabe desempenhar o papel de interlocutor com o a entidade adjudicante;
q. Assegurar o cumprimento das regras de higiene, salubridade e de segurança, assim como a proteção individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado/identificado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
r. Responsabilizar-se por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela sua disciplina e aptidão profissional, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.

Cláusula 8.ª - Principais obrigações da entidade adjudicante

A entidade adjudicante deve:
a. Proceder ao pagamento, no prazo acordado, das faturas emitidas pelo prestador de serviços.

b. Monitorizar o cumprimento contratual pelo prestador de serviços, no que respeita às condições técnicas e de qualidade, e comunicar, em tempo útil, os resultados dos aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato a celebrar;
c. Nomear um gestor responsável pelo acompanhamento da execução do contrato a celebrar por via do presente procedimento, e comunicar ao prestador de serviços a identidade do mesmo, bem como quaisquer alterações relativas à sua nomeação, sendo que ao gestor em causa cabe desempenhar o papel de interlocutor com o prestador de serviços;
d. Permitir o acesso aos técnicos ou colaboradores da entidade adjudicatária e garantir condições necessárias para a realização das intervenções decorrentes da prestação de serviços objeto do contrato;
e. Seguir as recomendações, instruções e orientações legais, estipuladas pelas normas legais e regulamentares aplicáveis, relativas ao fornecimento de refeições.

Cláusula 9.ª - Condições de prestação de serviços

1. A execução dos serviços deve ser efetuada, em cumprimento das cláusulas técnicas especiais constantes da Parte II do presente Caderno de Encargos, e mediante acordo entre a USISM e o prestador de serviços, nos termos da proposta.
2. Nos casos em que se detetem bens ou prestações em falta relativamente ao solicitado, o prestador de serviços obriga-se a regularizar a situação no prazo máximo de 1 (uma) hora.
3. No aplicável, com a entrega de bens/consumíveis associados à prestação de serviços objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para a USISM, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o prestador de serviços.

Cláusula 10.ª - Especificações dos bens/consumíveis e prazo de validade

1. Os bens/consumíveis a fornecer, decorrentes do contrato, que estejam sujeitos a prazo de validade, no aplicável, devem ser rotulados com indicação do lote e do respetivo período de validade.
2. No aplicável, a USISM reserva-se o direito de conhecer e pronunciar-se sobre os produtos utilizados pelo prestador de serviços, que os deverá substituir sempre que tal seja solicitado.

Cláusula 11.ª - Local prestação de serviços

1. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados, conforme melhor definido nas cláusulas técnicas especiais, constantes na Parte II do presente Caderno de Encargos, nos seguintes locais:
   a. Centro de Saúde de Ribeira Grande (CSRG) - Rua de São Francisco, 9600-537 Ribeira Grande;
   b. Centro de Saúde de Vila Franca do Campo (CSVFC) – As instalações para confeção das refeições do CSVFC fica à responsabilidade do adjudicatário.
   c. Centro de Saúde de Povoação (CSP) - Rua Monsenhor João Maurício Amaral Ferreira, 9650-426 Povoação;
   d. Centro de Saúde de Nordeste (CSN) - Estrada Regional 7 F, 9630-161 Nordeste.

2. Os serviços objeto do contrato, em determinados momentos, podem vir a ser prestados só nos CSRG e CSVFC, em virtude da situação pandémica que se vive.

Cláusula 12.ª - Conformidade e operacionalidade dos serviços e bens associados

1. O prestador de serviços obriga-se a prestar os serviços objeto do contrato, e, no caso aplicável, a entregar os bens, utensílios ou equipamentos associados a essa prestação, à USISM, com as características, especificações e requisitos técnicos adequados, identificados e descriminados na Parte II do presente Caderno de Encargos.
2. O prestador de serviços é responsável por estar dotado e, caso aplicável, disponibilizar, os bens, utensílios, consumíveis ou equipamentos necessários à execução das tarefas decorrentes dos serviços objeto do contrato, os quais devem estar em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, e dotado de todo o material de apoio necessário à sua boa e integral utilização e funcionamento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade desses bens.
4. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer prestação defeituosa ou irregular dos serviços, bem como, qualquer defeito ou discrepância dos bens, utensílios ou equipamentos, utilizados e disponibilizados, que existam no momento da execução dos serviços.

Cláusula 13.ª - Inspeção e testes

1. Efetuados os serviços objeto do contrato, e, no caso aplicável, efetuada eventual entrega de bens, utensílios, consumíveis ou equipamentos associados a essa prestação, a entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ela designado, procede, no prazo de 8 (oito) dias, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se correspondem às quantidades, características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na Parte II do presente Caderno de Encargos que dele faz parte integrante e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Durante a fase de realização de inspeção e testes, o prestador de serviços deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
3. Os encargos com a realização dos testes específicos que se mostrem necessários efetuar e devidamente comprovados são da responsabilidade do prestador de serviços.

Cláusula 14.ª - Defeitos ou discrepâncias

1. Se, nos termos previstos nas cláusulas anteriores, não for comprovada a conformidade da prestação de serviços objeto do contrato, e dos bens, utensílios, consumíveis ou equipamentos, associados a essa prestação, de acordo com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as

características, especificações, requisitos técnicos, funcionamento ou operacionalidade, definidos na Parte II do presente Caderno de Encargos e que dele faz parte integrante, a entidade adjudicante deve informar disso, por escrito, o prestador de serviços.

2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa, e no prazo que for determinado pela entidade adjudicante, às reparações ou substituições necessárias para garantir a operacionalidade dos serviços e bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após a realização das reparações ou substituições necessárias pelo prestador de serviços, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização da aceitação, nos termos da cláusula anterior.

Cláusula 15.ª - Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário, respetivos colaboradores, agentes ou subcontratados e quaisquer outras pessoas que, direta ou indiretamente, intervenham na execução do contrato, devem guardar sigilo sobre toda a informação e documentação relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, sob pena de ser responsável pelos prejuízos que daí decorrer.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que são 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 competentes.

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, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 17.ª - Preço contratual

1. Pela prestação de serviços, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA, à taxa legal em vigor, no caso de o prestador de serviços ser sujeito passivo desse imposto.
2. O preço global estimado é de **119.629,34 €** (cento e dezanove mil seiscentos e vinte e nove euros e trinta e quatro cêntimos), acrescido de IVA à taxa em vigor aplicável na Região Autónoma dos Açores.
3. O preço estimado é o que consta da parte II do presente Caderno de Encargos, o qual aqui se dá por integralmente reproduzido:

4. O preço acima referido inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, bem como o pagamento de quaisquer emolumentos exigidos pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o adjudicatário no âmbito do contrato, incluindo licenças de exportação e importação.
5. Independentemente dos locais de prestação, o custo unitário e total proposto para a prestação de serviços é único, devendo incluir os custos parciais totais, diretos e indiretos.
6. É da responsabilidade do adjudicatário o pagamento de impostos, taxas e direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e relativos à execução do Contrato e referentes à prestação de serviços.

Cláusula 18.ª - Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação da prestação mensal do serviço, considera-se vencida no primeiro dia útil seguinte ao mês em análise e após a entrega da fatura respetiva.
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. O prazo previsto no n.º 1 fica suspenso até que sejam prestados todos os esclarecimentos necessários ou até ser efetuada a respetiva correção.
5. Desde que devidamente emitidas, e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para a instituição de crédito bancário indicada pelo prestador de serviços.

Cláusula 19.ª - Penalidades contratuais

1. Nos termos dos artigos 325.º e 329.º do CCP, pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato ou do presente caderno de encargos, designadamente, pelo incumprimento ou atrasos na prestação dos serviços objeto do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, que a entidade adjudicante fixa em montante equivalente a 1% (um por cento) sobre o valor da prestação do serviço não efetuado, por cada dia de atraso ou incumprimento, e até aos limites definidos nos n.os 2 a 4 do artigo 329.º do CCP.
2. Sem prejuízo do disposto no n.º 1, e nos termos dos n.os 2 e 3 do artigo 325.º do CCP, a entidade adjudicante poderá, em caso de necessidade, adquirir a outro adjudicatário os serviços, ficando o adjudicatário obrigado ao pagamento da diferença do valor entre o seu preço unitário e o preço unitário do adjudicatário a que a entidade adjudicante tiver de recorrer.
3. Nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 307.º, em articulação com o n.º 2 do artigo 308.º, ambos do CCP, a aplicação de penalidades contratuais, decorrentes de incumprimento do contrato, é um ato administrativo, sujeito, assim, à realização de

audiência prévia do co-contratante, de acordo com o artigo 121.º e 122.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA)1, a qual será efetuada por meio de correio eletrónico ou correio registado, sendo concedido o prazo de 10 (dez) dias úteis para o exercício do direito de audiência de interessados.

4. A aplicação das penalidades previstas nos números anteriores pode ser efetivada através de desconto em faturas ainda não liquidadas à entidade adjudicatária.
5. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, calculada de acordo com o n.º 1 da presente cláusula.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 20.ª - Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
   d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
   e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário não devidas a sabotagem;
   g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

[1] Aprovado e publicado no Anexo do Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro.

Cláusula 21.ª - Resolução por parte da entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previsto na lei, a entidade adjudicante 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. Atrasos sucessivos e injustificados, superiores a 2 (duas) horas, na prestação dos serviços, ou falta de reposição do bom funcionamento por período superior a 1 (um) dia;
   b. Subcontratação ou cessão da posição contratual realizadas com inobservância dos termos previstos no contrato ou no presente Caderno de Encargos.
   c. Declaração escrita do adjudicatário de impossibilidade de cumprimento das obrigações contratuais.
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 pela entidade adjudicante.

Cláusula 22.ª - Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à realização de todas as prestações objeto do presente contrato a celebrar, inclusive os relacionados com o transporte até aos locais de prestação definidos no presente Caderno de Encargos.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro, referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-los no prazo de 5 (cinco) dias.

Cláusula 23.ª - Resolução de litígios

Em caso de litígio ou diferendo emergente de questões relacionadas com o contrato, designadamente relativas à sua interpretação, validade, aplicação ou integração, as partes diligenciarão, por diálogo e modos de composição de interesses, pela obtenção de uma solução concertada para a questão controvertida.

Cláusula 24.ª - Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, que não forem passíveis de obter através de uma solução concertada e consensual para a situação controvertida, como previsto na cláusula anterior, fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Ponta Delgada, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 25.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual depende da autorização da entidade adjudicante, nos termos do artigo 316.º e seguintes do CCP.
2. Em caso de subcontratação, o adjudicatário original, durante toda a execução do contrato, será sempre solidariamente responsável com o subcontratado pelo cumprimento das obrigações constantes do contrato.
3. Deve ser apresentada pelo subcontratado ou o cessionário toda a documentação exigida durante a tramitação do procedimento pré-contratual, para efeitos de

habilitação ou determinante da qualificação da empresa para a prestação dos serviços em causa, por forma a que a entidade adjudicante aprecie, designadamente, se o mesmo não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato, de acordo com o estipulado no presente Caderno de Encargos, e no que respeita às licenças e ao cumprimento das disposições legais relativas à prestação dos serviços que constituem o objeto do presente Caderno de Encargos.

4. Todas as obrigações que decorrem do presente contrato serão devidamente refletidas nos contratos que vierem a ser celebrados com subcontratados ou cessionários, de acordo com o princípio da transparência.

Cláusula 26.ª - Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 27.ª - Deveres de informação

1. Quaisquer comunicações entre os contraentes, durante a execução o contrato, devem ser efetuadas através de carta registada com aviso de receção, telefax ou correio eletrónico.
2. Nos termos do disposto no artigo 113.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA), as comunicações consideram-se recebidas, conforme o seguinte:
   a. Por carta registada: no terceiro dia útil posterior ao registo ou no primeiro dia útil seguinte a esse, quando esse dia não seja útil.
   b. Por telefax: na data da emissão, servindo de prova a cópia da remessa com a menção de que a mensagem foi enviada com êxito, bem como da data, hora e número de telefax do recetor.
   c. Por correio eletrónico; no momento em que o destinatário aceda ao específico correio enviado para a sua caixa postal eletrónica;
   d. Por outra via de transmissão eletrónica de dados: no momento em que o destinatário aceda ao específico correio enviado para a sua conta eletrónica aberta junto da plataforma informática disponibilizada pelo sítio eletrónico institucional do órgão competente.

Cláusula 28.ª - Contagem dos prazos

Os prazos contam-se nos termos a seguir mencionados:

a. Na fase de formação dos contratos, conforme o disposto no artigo 470.º do CCP:
   i. Em dias úteis, suspendendo-se nos sábados, domingos e feriados;
   ii. Em dias seguidos, os fixados para a apresentação de propostas, candidaturas e das soluções;
b. Na fase de execução dos contratos, conforme o disposto no artigo 471.º do CCP, isto é, são contínuos, não suspendendo nos sábados, domingos e feriados;

c. Não se inclui na contagem dos prazos o dia em que ocorre o evento a partir do qual o prazo começa a correr, exceto no prazo da apresentação das propostas no procedimento pré-contratual por concurso público urgente.

Cláusula 29.ª - Omissões

Em tudo o que não estiver especificado no presente Caderno de Encargos, aplicam-se as disposições constantes, subsidiariamente:

a. Do Regime Jurídico dos Contratos Públicos na Região Autónoma dos Açores (RJCPRAA) aprovado pelo Decreto Legislativo Regional n.º 27/2015/A, de 29 de dezembro;
b. Do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto;
c. Do Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro;
d. Das disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, nomeadamente os relativos à confeção e transporte de refeições e de suplementos, e aplicáveis às entidades públicas de prestação de cuidados de saúde.

Cláusula 30.ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, nacional e regional.

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

Cláusula 31.ª - Bens a fornecer

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento das seguintes refeições, devidamente preparadas e ou confecionadas:
   a. Pequenos-almoços, almoços, jantares, lanches e ceias para doentes, de acordo com a dieta geral ou com as dietas terapêuticas prescritas pelos serviços dos Centros de Saúde da Ribeira Grande, Vila Franca do Campo, Povoação e Nordeste;
   b. Refeições e outros suplementos alimentares para doentes.

2. O número estimado para as refeições a servir, corresponde a:

Centro de Saúde da Ribeira Grande					
Designação	**Estimativa diária fixos**	**N.º de dias**	**Total de refeições**	**Preço unitário**	**Total**
Pequenos almoços	32	92	2 944	0,75 €	2 208,00 €
Almoços / jantares	64	92	5 888	8,56 €	50 401,28 €
Lanches doentes	32	92	2 944	0,63 €	1 854,72 €
Ceias doentes	48	92	4 416	0,63 €	2 782,08 €
Refeições a servir no refeitório	20	92	1 840	0,00 €	0,00 €
					57 246,08 €

Centro de Saúde de Vila Franca do Campo					
Designação	**Estimativa diária fixos**	**N.º de dias**	**Total de refeições**	**Preço unitário**	**Total**
Pequenos almoços	14	92	1 288	0,75 €	966,00 €
Almoços / jantares	28	92	2 576	8,56 €	22 050,56 €
Lanches doentes	14	92	1 288	0,63 €	811,44 €
Ceias doentes	21	92	1 932	0,63 €	1 217,16 €
Refeições a servir no refeitório	10	92	920	0,00 €	0,00 €
					25 045,16 €

Centro de Saúde da Povoação					
Designação	**Estimativa diária fixos**	**N.º de dias**	**Total de refeições**	**Preço unitário**	**Total**
Pequenos almoços	8	92	736	0,75 €	552,00 €
Almoços / jantares	16	92	1 472	8,56 €	12 600,32 €
Lanches doentes	8	92	736	0,63 €	463,68 €
Ceias doentes	12	92	1 104	0,63 €	695,52 €
Refeições a servir no refeitório	7	92	644	0,00 €	0,00 €
					14 311,52 €

Centro de Saúde do Nordeste					
Designação	**Estimativa diária fixos**	**N.º de dias**	**Total de refeições**	**Preço unitário**	**Total**
Pequenos almoços	10	92	920	0,75 €	690,00 €
Almoços / jantares	20	92	1 840	8,56 €	15 750,40 €
Lanches doentes	10	92	920	0,63 €	579,60 €
Ceias doentes	15	92	1 380	0,63 €	869,40 €
Refeições a servir no refeitório	7	92	644	0,00 €	0,00 €
					17 889,40 €

Designação	Total de refeições
Pequenos almoços	5 888
Almoços / jantares	11 776
Lanches doentes	5 888
Ceias doentes	6 900

	Total
Total refeições	114 492,16 €
Total suplementos	5 137,18 €
Total global	119 629,34 €
Iva	10 766,64 €
Total com iva	130 395,98 €

3. No que toca aos suplementos alimentares, estimam-se os indicados no quadro infra:

Suplementos							
Designação	CSRG	CSVFC	CSP	CSN	Quantidade 2021	Preço Unitário p/ 2021	2021
Açúcar DI	135	121	24	20	300	0,10 €	30,00 €
Adoçante DI	100	40	36	24	200	0,15 €	30,00 €
Bolachas água e sal DI	72	115	26	13	225	0,25 €	56,25 €
Bolachas crackers DI	1	67	25	7	102	0,25 €	25,50 €
Bolachas Maria DI	173	116	52	35	375	0,25 €	93,75 €
Café Exp ou c/ leite/Cevada DI	95	37	35	8	175	0,58 €	101,50 €
Chá verde ou preto DI	212	23	30	5	270	0,36 €	97,20 €
Doce/marmelada/geleia DI	6	1	22	2	31	0,13 €	4,03 €
Fiambre fatias DI	85	2	13	1	100	0,48 €	48,00 €
Fruta crua/assada/cozida DI	443	45	95	42	625	0,26 €	162,50 €
Gelatina DI	323	34	32	259	650	0,84 €	546,00 €
Iogurte sólido de aromas DI	404	116	162	194	875	0,41 €	358,75 €
Iogurte grego DI	158	2	21	143	325	0,64 €	208,00 €
Iogurte líquido DI	76	21	30	23	150	0,48 €	72,00 €
Leite achocolatado DI	72	1	24	1	100	0,45 €	45,00 €
Leite fermentado com bifidus DI	148	2	12	111	275	3,40 €	935,00 €
Leite Magro 1 L	0	0	0	0		1,05 €	0,00 €
Leite meio gordo DI (200 mL)	193	38	63	25	318	0,45 €	143,10 €
Leite meio gordo 1 L	1	2	2	0	6	0,85 €	5,10 €
Leite sem lactose (AL110) DI	125	8	25	10	168	2,52 €	423,36 €
Manteiga DI	10	2	60	3	75	0,12 €	9,00 €
Pão de Mistura / integral DI	0	0	0	0		0,35 €	0,00 €
Pão trigo c/ sal DI	25	3	38	8	73	0,18 €	13,14 €
Papas cerelac ou equivalente DI	264	83	21	8	375	0,78 €	292,50 €
Pudim flan / Sobremesa DI	188	40	30	7	264	0,84 €	221,76 €
Queijo DI	186	2	37	2	228	0,48 €	109,44 €
Sopa	38	7	15	16	75	1,14 €	85,50 €
Sopa enriquecida com carne/peixe	36	0	10	2	50	2,16 €	108,00 €
Sumo Natural (fruta espremida) DI	126	5	45	249	425	2,04 €	867,00 €
Sumo Néctar DI	24	0	8	2	35	0,73 €	25,55 €
Sumo Refrigerante de Fruta DI	0	0	0	0		0,73 €	0,00 €
Tosta c/ sal DI	11	1	11	1	25	0,81 €	20,25 €

Total	5 137,18 €

4. A estimativa de quantidades, que consta nos números anteriores, não tem carácter vinculativo, sendo valores meramente estimados e sujeitos a variação durante a execução do contrato, não invalidando a possibilidade de necessidade de fornecimento de outros, mediante prescrição dos nutricionistas e em acordo com a entidade adjudicante.

Cláusula 32.ª - Horário das refeições

1. Os horários das refeições para os doentes da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços (centros de saúde) são os a seguir indicados, para todos os dias da semana:

Refeição	Horário
Pequeno-almoço	9h00m
Almoço	12h30m
Lanche	15h30m
Jantar	18h30m
Ceia	21h30m e 0h00m

2. Os horários das refeições a fornecer nos refeitórios da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços, em todos os dias da semana, são os seguintes:

Refeição	Horário
Almoço	12h00m às 14h30m
Jantar	18h00m às 19h30m

Cláusula 33.ª - Obrigações da USISM

1. Correm por conta da USISM os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições, sempre que estas atividades sejam realizadas nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão.
2. A entidade adquirente deve elaborar inventário de todos os bens e equipamentos existentes nas suas instalações que sejam disponibilizados ao adjudicatário.
3. Os requisitos técnicos e funcionais mínimos relativos ao transporte, à carga e descarga, ao pessoal, à segurança e higiene alimentar, previstos na clausula seguinte, são igualmente aplicáveis ao pessoal que a entidade adquirente disponibilize ao fornecedor.
4. A entidade adquirente deve garantir no dia anterior a requisição do número e tipo de refeições a fornecedor, podendo em situações imprevistas ser no próprio dia.

Cláusula 34.ª - Requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento

1. O adjudicatário obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
   a. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

b. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
c. Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelas entidades adquirentes sempre que por estas seja exigido;
d. Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adquirente, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
e. Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
f. Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;
g. Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;
h. Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições quando solicitadas pela entidade adquirente, nomeadamente pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar e ceia;
i. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
j. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição de refeições, quando essas atividades sejam realizadas nas instalações propriedade ou geridas pela entidade adjudicante, sempre que estas possuam contadores autónomos que permitam contabilizar os gastos do fornecedor;
k. Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário;
l. Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas.

2. Na confeção das refeições, o adjudicatário obriga-se, ainda, ao cumprimento dos seguintes requisitos:
a. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
b. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
c. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente número, bem como do n.º 3 da presente cláusula;
d. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
e. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
f. Garantir o equilíbrio e a alternância entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

g. Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
h. Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
i. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos.

3. Na elaboração das ementas, o fornecedor obriga-se a:
a. Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
b. Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, os alergénios, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer, e os métodos de confeção;
c. Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta, rotativas entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
d. Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
e. Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
f. Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

I. Mínimo de 4 (quatro) refeições semanais para condutos de peixe (excluindo moluscos e cefalópodes);
II. O ovo deve estar presente como principal fonte proteica 1 a 2 x por semana como base;
III. Máximo semanal de 1x de 15 em 15 dias refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
IV. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, perú, entre outros);
V. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
VI. Carne vermelha num máximo de 2x por semana (carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada);
VII. Máximo de 1 refeição semanal utilizando o método de fritura;
VIII. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
IX. Máximo de 1 sobremesa doce por semana, onde se inclui fruta em calda.
X. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

4. O fornecedor obriga-se a apresentar à entidade adquirente, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

a. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
b. Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno quer por entidades externas;
c. Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
d. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
e. Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
f. Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos.

5. No que concerne à higiene e limpeza, o fornecedor obriga-se ao cumprimento dos seguintes requisitos:
   a. Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
   b. Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;
   c. Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e a loiça, e sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no contrato;
   d. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado e em condições de higiene, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

6. O fornecedor obriga-se ainda ao seguinte:
   a. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
   b. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados.

7. Relativamente ao pessoal afeto à atividade, o fornecedor obriga-se ao seguinte:
   a. Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do contrato;

b. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
c. A manter em permanente efetividade de funções, o número de pessoas que indica no mapa de pessoal, substituindo-as em férias, baixas, ou quaisquer outras situações de impedimento ao trabalho;
d. Proceder à substituição imediata (no prazo máximo de 48 horas) de quaisquer dos elementos do seu pessoal afeto aos diversos locais de prestação de serviços, sempre que a entidade adjudicante o requeira;
e. Afixar o horário de trabalho do pessoal nas instalações da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços, em local bem visível, bem como o respetivo plano de férias anual;
f. Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento, nomeadamente:

I. Nutricionista;
II. Gestor de Unidade/Encarregado/Coordenador;
III. Cozinheiro;
IV. Ajudante de cozinha;

8. O fornecedor garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais e a prestação de serviços complementares, nomeadamente:
   a. Talheres, incluindo descartáveis de utilização única;
   b. Guardanapos;
   c. Pratos, incluindo descartáveis de utilização única;
   d. Copos, incluindo descartáveis de utilização única;
   e. Toalhas de papel;
   f. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
   g. Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
   h. Toalhetes de papel;
   i. Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
   j. Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
   k. Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.
9. O fornecedor deve ainda garantir a realização de ações de formação nos locais, prazos e termos definidos pela entidade adjudicante, sempre que tal se revele necessário à execução do contrato.

Cláusula 35.ª - Capitações

Os componentes alimentares de cada refeição deverão respeitar as capitações (em cru e limpo) constantes do Anexo I.

Cláusula 36.ª - Dietas

1. As dietas gerais e especiais devem obedecer às Especificações contidas no Manual de Dietas no Anexo II.
2. O adjudicatário elaborará ementas adequadas a cada tipo de dieta.
3. Na confeção das dietas deverá ser respeitada a lista de alimentos autorizados (Anexo III).

4. Poderá ocorrer a necessidade de preparação de dietas que, pela sua complexidade e especificidade, terão de ser confecionadas sob a orientação técnica da nutricionista/dietista do respetivo local de prestação de serviços (centro de saúde).
5. Independentemente da variedade de dietas, o preço unitário de cada tipo de refeição não é variável, atendendo que, na elaboração das mesmas, foi tido em consideração a sua adequação.

Cláusula 37.ª - Ementas

1. Compete ao adjudicatário a responsabilidade da confeção das ementas dos regimes gerais e dos regimes especiais, para os doentes, e das ementas do refeitório dos funcionários.
2. O adjudicatário terá de apresentar as ementas com 15 dias de antecedência para aprovação pela nutricionista/dietista, caso contrário deverão ser cumpridas as ementas em anexo, e sempre que, haja impossibilidade no cumprimento destas, tal facto deverá ser comunicado à nutricionista do respetivo local de prestação de serviços.
3. As ementas do refeitório do pessoal serão da responsabilidade do adjudicatário e deverão ser afixadas para conhecimento dos interessados.
4. Nos dias festivos (Consoada, Dia de Natal, Dia de Ano Novo, Dia de Carnaval, Dia de Páscoa, Santo Cristo, Feriados Municipais, Dia Mundial do Doente, Dia de S. Martinho), o adjudicatário deverá fornecer ementa melhorada para refeições (almoços e/ou jantares) dos doentes, refeições (almoços e/ou jantares) dos trabalhadores e sem que haja direito a qualquer aumento de encargos para a entidade adjudicante. A ementa melhorada deverá ser fornecida de acordo com a proposta apresentada pelo adjudicatário, desde que aceite pela entidade adjudicante.

Cláusula 38.ª - Requisições

Os pedidos não programados, de refeições para utentes e de reforços/suplementos, são efetuados até às 11H00, para o almoço e até às 17H00, para o jantar.

Cláusula 39.ª - Composição das ementas do refeitório

1. As refeições servidas no refeitório podem assumir uma das seguintes composições:

a) Refeição Completa

i. Será constituído por: sopa, prato, pão, fruta ou doce.

b) Composição variável

i. Formada através de uma opção individual de entre os seguintes elementos: sopa, fruta, prato alternativo, sandes, entre outros apresentados na proposta e aceites pela entidade adjudicante.

2. O preço da refeição – tipo servida no refeitório deverá respeitar, como limite máximo, o valor fixado para subsídio de alimentação devido aos funcionários públicos em cada ano.
3. O adjudicatário poderá colocar à disposição dos utilizadores um sistema de refeições ligeiras ou por módulos, cuja composição submeterá à apreciação USISM para aprovação.
4. A tabela de preços das refeições aludida no número anterior carece de aprovação prévia do adjudicatário, devendo beneficiar de uma redução de pelo menos 10%

relativamente aos preços habitualmente praticados em estabelecimentos similares, sem interesse turístico.

5. O adjudicatário assegurará a venda das refeições, bem como de extras (águas minerais, sumos de frutos, etc.), cujo pagamento lhe será diretamente efetuado pelos utilizadores do Refeitório, sendo proibida a comercialização de produtos com álcool nos serviços da entidade adjudicante.
6. As tabelas de preços dos produtos extra referidos no número anterior carecem de aprovação prévia da entidade adjudicante, devendo beneficiar de uma redução de pelo menos 10% relativamente aos preços habitualmente praticados em estabelecimentos similares, sem interesse turístico.
7. Os pratos da ementa do dia são fornecidos mediante prévia aquisição de senha, até às 10h30m do próprio dia.
8. O adjudicatário deverá afixar em local bem visível do refeitório:
   a. As ementas da semana a que respeita;
   b. As diversas tabelas de preços mencionados.
9. Têm acesso ao refeitório do Pessoal os trabalhadores da entidade adjudicante, formandos e formadores externos que se encontram nas instalações dos serviços, assim como indivíduos com acesso autorizado pela mesma, desde que devidamente identificados.
10. Todos os talheres e pão terão de ser sempre ensacados, assim como os guardanapos.
11. As pessoas que manuseiam os alimentos não poderão manusear dinheiro.

Cláusula 40.ª - Fornecimento e Distribuição

1. O adjudicatário assegurará o fornecimento e a distribuição da alimentação, dietas/refeições, reforços e suplementos aos doentes do internamento, Serviço de Urgência e ao refeitório do pessoal.
2. O fornecimento de todo o material descartável (guardanapos de papel, copos descartáveis, bases para tabuleiros em papel, talheres descartáveis) necessário ao funcionamento do serviço de alimentação é da responsabilidade do adjudicatário.
3. As refeições são distribuídas em tabuleiros individuais, os quais deverão ter as louças adequadas, uma base de tabuleiro em papel (nos pequenos-almoços, lanches e ceias), talheres e guardanapos de papel ensacados.
4. O pão também deverá ser ensacado. As bolachas deverão ser dose individual.
5. Os tabuleiros a utilizar para as refeições dos utentes deverão ser diferentes dos a utilizar para as refeições dos trabalhadores.
6. As refeições para o SAP e doentes que se suspeite de doença infecto-contagiosa ou outra devidamente justificada, serão servidas em louça descartável, a fornecer pelo adjudicatário.
7. A identificação das dietas é obrigatória e feita através de cartão individual do doente emitido pelo serviço de internamento.
8. É da responsabilidade do adjudicatário o acompanhamento de todo o processo e a avaliação da distribuição das refeições.

Cláusula 41.ª - Requisitos para a confeção de refeições

1. A aquisição dos produtos cárneos, quando para a congelação, deverá ser feita nos fornecedores e apenas mantida na Instituição.
2. Na confeção das refeições não é permitido utilizar, entre outros alimentos, os seguintes:
   a. Concentrados de carne e peixe, molhos e sopas pré-confecionadas.
   b. Bicarbonato de Sódio.
   c. Óleos ou gorduras recicladas.
   d. Entre outros, todos os produtos alimentares que contenham substâncias e/ou aditivos não autorizados pela legislação em vigor.
3. A abertura das embalagens com alimentos pasteurizados implica a sua utilização imediata, não sendo permitida a reutilização de sobras, mesmo que refrigeradas.
4. A utilização de gorduras e óleos comestíveis obedece ao disposto no Decreto-Lei n.º 240/94, de 22 de setembro e à Portaria n.º 1135/95, de 15 de setembro, não sendo autorizada a reutilização para frituras.
5. Na utilização de azeite e vinagre para tempero não é permitido o uso de material reutilizável (tipo galheteiro), de preferência deverão recorrer a embalagens de utilização única.
6. Deverá ser adquirido para distribuição ao doente peixe variado, privilegiando o peixe fresco.
7. Deverão ser adquiridos para distribuição ao doente legumes e hortaliças variadas, privilegiando os legumes e as hortaliças frescas.
8. Não é permitida a recolha de resíduos alimentares para animais (lavagens).

Cláusula 42.ª - Instalações, Equipamentos e Materiais

1. A entidade adjudicante colocará, em cada local da prestação de serviços, à disposição do adjudicatário as suas instalações, equipamentos e materiais afetos ao serviço de alimentação, nas atuais condições de funcionamento.
2. Para além dos equipamentos e materiais postos à disposição pela entidade adjudicante, é da responsabilidade do adjudicatário suprir as necessidades de equipamento/material para assegurar a prestação de um serviço de boa qualidade, ficando este pertença do adjudicatário.
3. Do anexo IV consta o inventário dos equipamentos e materiais de uso permanente, postos à disposição do adjudicatário, que será assinado por ambas as partes.
4. No términus do contrato, o adjudicatário deverá efetuar com a entidade adjudicante conferência do material inventariado, aquando do início da vigência do contrato a celebrar no âmbito do Procedimento pré-contratual.
5. Caso o adjudicatário cessante não compareça à conferência do inventário, o valor do material em falta e/ou equipamento avariado constituirá encargo deste, sendo-lhe o custo imputado e cobrado.
6. O adjudicatário assegurará o encargo de todo o material, de louças, talheres e outros de utilização irrecuperável incluindo luvas, toucas, máscaras e aventais que são de uso obrigatório.

Cláusula 43.ª - Limpeza das Instalações, equipamentos e utensílios

1. A limpeza das instalações e equipamentos da cozinha, armazém e refeitório da entidade adjudicante, nos diversos locais de prestação de serviços, e dos carros de distribuição de refeições e de distribuição de produtos alimentares deverão ser assegurados pelo adjudicatário, ficando ainda a seu cargo os gastos com os produtos necessários para o efeito.
2. O adjudicatário é responsável por afixar o plano de higienização das instalações, equipamentos e utensílios na parede, em local bem visível.
3. O adjudicatário é responsável por afixar o mapa de limpezas (das instalações, equipamentos e utensílios) na parede, em local bem visível.
4. O adjudicatário deverá manter na unidade os registos da higienização das instalações, equipamentos e utensílios.
5. Qualquer penalização imposta, nomeadamente, por parte de agentes de fiscalização económica por falta de higiene e salubridade nas instalações, equipamento ou material posto à disposição do adjudicatário é da responsabilidade do adjudicatário;
6. A desinfestação das instalações e equipamentos é da responsabilidade da entidade adjudicante.

Cláusula 44.ª - Responsabilidade

O adjudicatário é responsável por:

a. Respeitar os direitos legalmente consagrados aos seus trabalhadores, e todas as obrigações relativas ao seu pessoal, designadamente os encargos para com a segurança social e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho;
b. Asseverar a disciplina e aptidão profissional do pessoal, bem como a reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros e, nomeadamente:
   i. Extravio de material hoteleiro ou de equipamento, que deverá ser imediatamente reposto;
   ii. Deterioração do equipamento ou das instalações;
c. Comunicar à entidade adjudicante, em tempo útil:
   i. Os dados relativos à identificação dos seus colaboradores, indicando o número de pessoas, categorias e respetiva formação, de modo a permitir a sua credenciação de acesso às instalações, incluindo o pessoal designado para substituir os trabalhadores em situação de férias, faltas ou licenças;
   ii. Qualquer alteração ou substituição de trabalhadores que venha a ocorrer de forma não planeada
d. Garantir a substituição do pessoal sempre que tal se mostre necessário;
e. Não obstante o exposto no ponto anterior, desenvolver ações com vista a minimizar a rotação dos trabalhadores afetos à prestação dos serviços, de forma a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos a realizar;
f. Garantir a formação dos seus profissionais e suportar os encargos decorrentes da mesma.

Cláusula 45.ª - Requisitos relativos ao pessoal

Todo o pessoal destacado pelo adjudicatário nos diversos locais de prestação de serviços da entidade adjudicante, deve:

a. Apresentar-se em boas condições de saúde, de higiene e de segurança, e com vestuário e calçado adequado, o qual deve apresentar-se sempre limpo, e ser mudado diariamente ou sempre que o mesmo não se apresente em condições de higiene;
b. Possuir a robustez física necessária ao desempenho das respetivas funções, comprovada por atestado médico e de acordo com a legislação referente à saúde ocupacional (Rx tórax, vacinação de tétano, e hepatite B).
c. Observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade;
d. Subordinar-se, em tudo, às normas genéricas reguladoras do funcionamento do serviço quer as que foram referidas, quer outras que, porventura, venham a ser dadas ou emanadas dos órgãos de gestão da entidade adjudicante.

ANEXO I

CAPITAÇÕES

CARNES

Produto		Capitação	Observações
Carne de Vaca	Bife (s/ ovo)	170g	
	Bife (c/ ovo)	140g	
	Cozer (s/ osso)	190g	
	Assar	180g	
	Grelhar	170g	
	Escalopes	160g	
	Escalopes para panar	120g	
	Estufar/guisar (s/ osso)	180g	
	Cozido à Portuguesa/feijoada	100g	
	Arroz de Carnes	80g	
	Almôndegas (industriais)	150g	5 unidades
	Croquetes (industriais)	120g	4 unidades
	Hambúrguer (industriais)	200g	2 unidades
	Empadão/Lasanha	120g	
	Rolo de carne	150g	
	Bolonhesa	120g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Carne de Porco	Assar	190g	
	Costeletas	250g	2 unidades
	Costeletas p/ panar	150g	2 unidades
	Estufar (perna ou pá)	190g	
	Febras	170g	
	Escalopes p/ panar	150g	
	Grelhar	170g	
	Fritas (pedaços)	190g	
	Entrecosto	280g	
	Cozido à Portuguesa/feijoada	70g	
	Arroz de carnes	70g	
	Rolo de carne	120g	
	Alheira	200g	1 unidade
	Carnes frias	30g	
	Chouriço para Cozido	20g	
	Morcela para Cozido	15g	
	Chouriço para feijoada	30g	
	Salsichas para arroz	60g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Borrego/Cabrito	Assar	350g	
	Costeletas	6 unidades	
	Estufar/cozer	320g	

	Perna	230g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Coelho	Assar/fritar/estufar	300g	
	Sopas enriquecidas	50g	

AVES

Produto		Capitação	Observações
Frango	Cozer	280g	¼ de frango
	Assar	300g	
	Bife	165g	
	Coxas	250g	
	Estufar/guisar	260g	
	Fritar/grelhar	300g	
	Arroz de carnes	80g	
	Cozido à Portuguesa	100g	
	Hambúrguer (industriais)	200g	2 unidades
	Canja	75g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Perú	Assar	310g	
	Bife	150g	
	Coxas	250g	
	Estugar/guisar	250g	
	Escalopes p/ panar	120g	
	Hambúrguer (industriais)	220g	2 unidades
	Espetadas	200g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Pato	Assar/estufar	320g	
	Arroz de pato	280g	

PESCADO

Produto		Capitação	Observações
Abrótea/Pescada	S/ ovo	230g	
	C/ ovo	160g	
	Sopas enriquecidas	50g	
Albacora	-	200g	
Alfonsim	-	250g	
Atum	Conserva	120g	
Bacalhau	Assar	180g	
	Caldeirada	220g	
	Cozer c/ ovo	150g	
	Cozer s/ ovo	180g	
	Gomes de Sá	120g	
	Brás	100g	
	Natas	140g	
	Pastéis (industriais)	4 unidades	

Bicuda	-	280g	
Boca negra	-	250g	
Cherne	-	180g	
Chicharro	-	220g	
Cavala	-	220g	
Dourada	-	230g	
Espadarte	-	200g	
Juliana	-	220g	
Lírio	-	180g	
Lulas/Potas	Fritar/Grelhar	350g	
	Guisar	300g	
Pargo	S/ cabeça	230g	
Peixe espada	-	250g	
Polvo	Assar	300g	
Redfish	-	230g	
Robalo	-	280g	
Salmão	-	200g	
Sardinha	-	300g	
Tamboril	Arroz	200g	

OVOS

Produto	Capitação	Observações
Cozidos/Estrelados/Escalfados	1 unidade	Em natureza
Mexidos	1dl	Pasteurizados
Omeleta	1dl	Pasteurizados
Tortilha	1dl	Pasteurizados
À Brás	1dl	Pasteurizados
Arroz doce/Leite creme	0.3dl	Pasteurizados

GUARNIÇÕES

Produto		Capitação	Observações
Arroz	Doce	40g	Peso em cru
	Guarnição Base	80g	Peso em cru
	Guarnição Mista	50g	Peso em cru
	Canja	35g	Peso em cru
Batata	Assar/Cozer	300g	
	Fritar	280g	
	Jardineira/Caldeirada	200g	
	Puré	280g	
	Salada russa	200g	
	Sopa	120g	
Massas	Guarnição Base	80g	Peso em cru
	Guarnição Mista	50g	Peso em cru
	Sopa sem hortaliças	35g	Peso em cru
	Sopa com hortaliças	20g	Peso em cru

PRODUTOS HORTÍCOLAS

Produto		Capitação	Observações
Abóbora	Sopa (base)	100g	
	Sopa (não base)	50g	
Agrião	Salada	50g	
	Sopa (não base)	80g	
Alface	Salada	60g	
	Salada mista	30g	
	Sopa (base)	80g	
	Sopa (não base)	30g	
Alho francês	Sopa (base)	70g	
	Sopa (não base)	50g	
Beterraba	Salada mista	40g	
Brócolos	Guarnição base	150g	
	Guarnição mista	80g	
	Sopa (não base)	45g	
	Salada mista	50g	
Caioca	Sopa (base)	80g	
	Sopa (não base)	30g	
	Guarnição	200g	
Cebola	Arroz	20g	
	Estufados	25g	
	Sopa (não base)	20g	
Cenoura	Arroz	50g	
	Guarnição mista	100g	
	Jardineira/Estufados	50g	
	Salada	100g	
	Salada mista	70g	
	Salada russa	50g	
	Sopa (base)	50g	
	Sopa (não base)	30g	
Cogumelos	-	25g	
Couves de bruxelas	Guarnição base	100g	
Couve flor	Guarnição mista	150g	
	Sopa (não base)	70g	
Couve lombarda	Guarnição mista	180g	
	Sopa (não base)	80g	
	Arroz	30g	
Couve portuguesa	Guarnição mista	180g	
	Sopa (não base)	100g	
	Arroz	30g	
Couve roxa	Salada mista	50g	
Curgete	Guarnição base	150g	
	Guarnição mista	65g	
	Sopa (base)	50g	
	Sopa (não base)	30g	
Ervilhas	Arroz	50g	
	Guarnição base	150g	

	Guarnição mista	80g	
	Sopa (base)	50g	
	Sopa (não base)	30g	
Espinafres	Esparregado	300g	
	Sopa (não base)	50g	
Favas	Sopa (base)	50g	
	Guarnição base	150g	
Feijão verde	Guarnição mista	100g	
	Jardineira	80g	
	Sopa (não base)	60g	
Feijão seco	Arroz	40g	
	Guarnição base	100g	
	Sopa (base)	40g	
Grelos	Arroz	50g	
	Guarnição base	180g	
	Sopa (base)	80g	
Grão de bico	Guarnição base	100g	
	Guarnição mista	50g	
	Sopa (base)	100g	
Lentilhas	Sopa (não base)	25g	
Milho	Guarnição mista	30g	
Nabiça	Guarnição mista	150g	
	Esparregado	200g	
	Sopa (não base)	50g	
Nabo	Sopa (não base)	40g	
	Guarnição mista	70g	
Pepino	Salada mista	60g	
Pimento	Arroz	20g	
	Caldeirada	20g	
	Salada mista	25g	
Rabanetes	Salada mista	25g	
Tomate	Arroz	50g	
	Estufados/Assados/Caldeirada	50g	
	Salada	120g	
	Salada mista	60g	
	Sopa (base)	100g	
	Sopa (não base)	40g	

FRUTA

Produto	Capitação	Observações
Ananás fresco	180g	
Ananás em calda	2 rodelas	
Anona	200g	
Ameixa	160g	Calibre mínimo 30mm
Banana	160g	
Cereja	150g	
Clementinas/Mandarinas/Tangerinas	180g	2 unidades
Figo	150g	

Kiwi	120g	2 unidades
Laranja	180g	1 unidade
Maçã	170g	1 unidade 75mm
Maracujá	200g	
Melancia	300g	
Melão	270g	
Morango	150g	Calibre mínimo 22mm
Nêspera	140g	
Pêra	170g	Calibre mínimo 60mm
Pêssego fresco	160g	Calibre mínimo 70mm
Pêssego em calda	2 metades	
Uvas	180g	
Salada de fruta	180g	Mínimo de 5 variedades

ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS, MOLHOS

Produto	Capitação	Observações
Alho	5g	
Louro	0,5 g	
Manjerona	0,5 g	
Orégãos	0,5 g	
Tomilho	0,5 g	
Piri-piri	0,5 g	
Hortelã	2 g	
Segurelha	1 g	
Aipo	0,5 g	
Cravo cheiro	0,5 g	
Canela	1 g	
Limão	20 g	
Vinagre	10 g	
Malagueta	0,5 g	
Noz-moscada	0,5 g	
Baunilha	1 g	
Cominhos	0,5 g	
Pimenta	1 g	
Caril	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	
Vinho	0,5 dl	
Funcho	3 g	
Salva	2 g	
Tomate concentrado	10 g	

OUTROS

Produto		Capitação	Observações
Farinha de trigo	Molhos	5g	
	Fritar	20g	
Azeite	Guisar	5ml	
	Assar	10ml	
	Sopa	5ml	
	Tempero	20ml	
	DI	10ml	
Óleo	Fritar	25ml	
	Guisar	5ml	
	Assar	10ml	
Vinagre	Tempero	10ml	
Margarina/Manteiga	Molho branco	7g	
	Puré batata	5g	
	Esparguete	5g	
	DI	10g	
Sal	DI	1g	
Açúcar	DI	8g	
Adoçante (s/ciclamatos, s/sacarina)	DI	1 saqueta	
Água Mineral	-	0.33l	
Água Mineral	-	1.5L	
Arroz Doce	DI	1 unidade	
Batido de fruta	DI	250ml	
Bolacha de Água e Sal	DI	25g	
Bolacha Integral	DI	25g	
Bolacha Maria	DI	25g	
Café Solúvel s/ Cafeína	-	2g	
Cereais tipo All Bran ou Fibre	-	40g	
Cereais tipo Cornflakes	-	40g	
Chá	DI	1 saqueta	
Doce de Frutas	DI	20g	
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo Cerelac, Milfarin, Nutriben)	-	50g	
Flocos de arroz (tipo Nestum de arroz; Milupa ou Nutriben)	-	40g	
Flocos de mel e outros sabores(tipo Nestum ou Milupa/Miluvit)	-	40g	
Gelatina	DI	1 unidade	
Iogurte Líquido com bacilos bifidus activus	DI	100ml	

Iogurte Líquido Magro s/açúcar (aromas variados)	DI	185/200ml	
Iogurte Líquido Meio Gordo (aromas variados)	DI	185/200ml	
Iogurte Sólido Magro s/açúcar	DI	120/125ml	
Iogurte Sólido cremoso (sabores diversos)	DI	120/125ml	
Leite em pó s/ lactose	-	30g	
Leite Magro	DI	200ml	
Leite Meio Gordo	DI	200ml	
Pão	DI	45g	
Papa de Farinha de Amido de milho com açúcar	DI	300g	Feita com 200ml de leite e 35g amido de milho
Papa de Flocos de Aveia	DI	300g	Feita com 200ml de leite e 60g flocos de aveia
Queijo Flamengo	DI	1 fatia (20g)	
Sopa enriquecida c/50g carne	DI	300ml	
Sumo 100% (sabores variados)	DI	200ml	
Tostas	DI	1 unidade	

ANEXO II

REGIMES ALIMENTARES - MANUAL DE DIETAS



REGIMES ALIMENTARES

1- Dieta Normal (Geral)

2- Dieta Hipolipídica (Hepática)

3- Dieta Hipossalina

4- Dieta Diabética

5- Dieta Rica em Fibras

6- Dieta Pobre em Fibras e Resíduos (Gástrica)

7- Dieta Hipoproteica (Renal)

8- Dieta Hipocalórica (Emagrecimento)

9- Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

10- Dieta Mole

11- Dieta Mole Hipolipídica (Mole Hepática)

12- Dieta Mole Hipossalina

13- Dieta Mole Diabética

14- Dieta Mole Rica em Fibras

15- Dieta Mole Pobre em Fibras e Resíduos (Mole Gástrica)

16- Dieta Mole Hipoproteica (Mole Renal)

17- Dieta Pastosa

18- Dieta Pastosa Hipolipídica (Pastosa Hepática)

19- Dieta Pastosa Hipossalina

20- Dieta Pastosa Diabética

21- Dieta Pastosa Rica em Fibras

22- Dieta Pastosa Pobre em Fibras e Resíduos (Pastosa Gástrica)

23- Dieta Pastosa Hipoproteica (Pastosa Renal)

24- Dieta Pastosa Hiperproteica e Hipercalórica

25- Dieta Líquida

26- Dieta Líquida Hipolipídica (Líquida Hepática)

27- Dieta Líquida Hipossalina

28- Dieta Líquida Diabética

29- Dieta Líquida Pobre em Fibras e Resíduos (Líquida Gástrica)

30- Dieta Personalizada

1 - Dieta Normal (Geral)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite /Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão embalado individualmente ▪ Doce (DI)/ Manteiga (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas/Canja/Sopa de peixe
	Prato principal	▪ Carne/Pescado/Ovos ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
Lanche		▪ Leite/Chá/Café ▪ Açúcar (DI)/ Adoçante(DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral ou água e sal (DI)
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas/Canja/Sopa de peixe
	Prato principal	▪ Carne/Pescado/Ovos ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
Ceia		▪ Leite/Chá/Café ▪ Açúcar (DI)/ Adoçante(DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral ou água e sal (DI)

2 - Dieta Hipolipídica (Hepática)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão embalado individualmente ▪ Doce (DI)/ Margarina vegetal polinsaturado tipo "Becel" (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa legumes com pouca gordura
	Prato principal	▪ Carne/Pescado (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada
Lanche		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral ou água e sal (DI)
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa legumes com pouca gordura
	Prato principal	▪ Carne/Pescado (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada
Ceia		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral ou água e sal (DI)

a) Cozidos (2 vezes por semana no máximo), grelhados, estufados e assados sem gordura. Condimentos: alho, limão, ervas aromáticas, especiarias e sal q.b.
b) Alimentos proibidos: Leite e derivados gordos, carnes e peixes gordos (carne de porco, salmão etc.) enchidos, fumados, conservas em óleo e leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, etc.)

3 - Dieta Hipossalina

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite/ /Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão embalado individualmente (sem sal) ▪ Doce (DI)/ Manteiga sem sal(DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente (sem sal)
	Sopa	▪ Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas/Canja/Sopa de peixe (sem sal)
	Prato principal	▪ Carne/Pescado/Ovos (Sem sal) ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas (Sem sal) ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (Sem sal)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
Lanche		▪ Leite/ /Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral (DI)
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente (sem sal)
	Sopa	▪ Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas/Canja/Sopa de peixe (Sem sal)
	Prato principal	▪ Carne/Pescado/Ovos (Sem sal) ▪ Batata/Arroz/Massas/Leguminosas (Sem sal) ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (Sem sal)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
Ceia		▪ Leite/ /Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada ou integral (DI)

4 - Dieta Diabética

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Pão integral ou de mistura ▪ Margarina vegetal polinsaturada tipo "Becel" (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes
	Prato principal	▪ Carne magra (90g)/ Pescado(90g) (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ 1 Batata/ 3 colheres de sopa de arroz ou massa/ 4 colheres de sopa de feijão ou grão ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada sem açúcar
Lanche		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas de água e sal ou integrais (DI)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes
	Prato principal	▪ Carne magra (90g)/ Pescado(90g) (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ 1 Batata/ 3 colheres de sopa de arroz ou massa/ 4 colheres de sopa de feijão ou grão ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada sem açúcar
Ceia		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas de água e sal ou integrais (DI)
2ª Ceia		▪ Leite magro (DI) ▪ Açúcar (DI)

a) Alimentos não permitidos: admite todos os alimentos, excepto açucar.
b) Dieta polifraccionada, ou seja rica em fibra solúvel e insolúvel com restrição de sacarose e gorduras saturadas.

5- Dieta Rica em Fibras

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão integral ou de mistura ▪ Manteiga (DI)/ Doce (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L ▪ 1 DI de Farelo de Trigo / Linhaça
Almoço	Pão	▪ Pão integral ou de mistura
	Sopa	▪ Sopa de legumes
	Prato principal	▪ Carne /Pescado/Ovos ▪ Batata /Arroz/ Massa/ Leguminosas ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca
Lanche		▪ Leite/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas integrais ▪ Fruta crua
Jantar	Pão	▪ Pão integral ou de mistura
	Sopa	▪ Sopa de legumes
	Prato principal	▪ Prato de carne /Prato de pescado ▪ Batata /Arroz/ Massa/ Leguminosas ▪ Legumes cozidos e/ou saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta da época
Ceia		▪ Leite/Chá/ Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas integrais

6 - Dieta Pobre em Fibras e Resíduos (Antidiarreica)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Cevada/ Chá/Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão branco embalado individualmente/ Torras de pão branco ▪ Doce (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão banco embalado individualmente
	Sopa	▪ Canja desengordurada/ Sopa de arroz e cenoura
	Prato principal	▪ Carne magra sem pele/ Pescado (cozidos, grelhados) ▪ Arroz/ Massa (cozidos)
	Sobremesa	▪ Gelatina/Fruta cozida ou assada (sem casca)/ Banana
Lanche		▪ Cevada/ Chá/ Leite AL110 (5 medidas) / iogurte com bífidus actiregularis ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolacha água e sal
Jantar	Pão	▪ Pão branco embalado individualmente
	Sopa	▪ Canja desengordurada/ Sopa de arroz e cenoura
	Prato principal	▪ Carne magra sem pele/ Pescado (cozidos, grelhados) ▪ Arroz/ Massa (cozidos)
	Sobremesa	▪ Gelatina/Fruta cozida ou assada (sem casca)/ Banana
Ceia		▪ Cevada/ Chá/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas água e sal (DI)

a) Neste regime alimentar não estão incluídos legumes e saladas.
b) Na confecção do prato não se adicionam gorduras.
c) No prato não se utiliza nenhum tempero. Condimentos: alho, limão, ervas aromáticas, especiarias e sal q.b.
d) Alimentos proibidos: leite e derivados gordos, carnes e peixes gordos (carne de porco, salmão, etc.) enchidos, fumados, conservas em óleo e leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, etc.)
e) Dieta que deixe uma quantidade mínima de material não digerido no trato digestivo, com a imposição de restrições de leguminosas, algumas frutas, carnes e peixes gordos

- Dieta Hipoproteica (Renal)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Cevada/ Tisana/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão branco embalado individualmente ▪ Doce (DI)/ Manteiga (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de Legumes (sem leguminosas, sem carne, sem peixe)
	Prato principal	▪ Prato de carne (60g)/ Prato de pescado (60g) ▪ Batata (1)/ Arroz ou massa (3 colheres de sopa) ▪ Legumes cozidos e/ou saladas mistas (50 g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida açucarada sem molho
Lanche		▪ Cevada/ Tisana ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou água e sal (DI)
Jantar	Pão	▪ Pão branco embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de Legumes (sem leguminosas, sem carne, sem peixe)
	Prato principal	▪ Prato de carne (60g)/ Prato de pescado (60g) ▪ Batata (1)/ Arroz ou massa (3 colheres de sopa) ▪ Legumes cozidos e/ou saladas mistas (50 g)
	Sobremesa	▪ Fruta/ Fruta cozida açucarada sem molho
Ceia		▪ Cevada/ Tisana ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou água e sal (DI)

a) Tipo de confecção de culinária simples.
b) Os vegetais permitidos são: feijão verde, tomate, cebola, nabo, cenoura. A maçã, a batata e os vegetais são submetidos a cozedura por imersão, com posterior eliminação da água de cozedura.
c) Os alimentos não permitidos: queijo, carnes e peixes salgados ou em conserva, vísceras, produtos de salsicharia e charcutaria, todos os alimentos enlatados e pre confeccionados, molhos comerciais ou caseiros, leguminosas secas, banana, melão e maçã crua (dieta confeccionada com baixo teor proteico)

7 - Dieta Hipocalórica (Emagrecimento)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Pão embalado individualmente ▪ Margarina (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de vegetais
	Prato principal	▪ Carne magra (90g)/ Pescado(90g) (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ 1 Batata/ 3 colheres de sopa de arroz ou massa/ 4 colheres de sopa de feijão ou grão ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca
Lanche		▪ Leite magro/Chá/ Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas água e sal ou integrais (DI)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de vegetais
	Prato principal	▪ Carne magra (90g)/ Pescado(90g) (Cozidos, grelhados, assados ou estufados em cru, com pouca gordura) ▪ 1 Batata/ 3 colheres de sopa de arroz ou massa/ 4 colheres de sopa de feijão ou grão ▪ Legumes cozidos/ Saladas mistas (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta fresca
Ceia		▪ Leite magro/Chá/Café ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas água e sal ou integrais (DI)

8 - Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite/ Chá/ Café ▪ Açúcar (DI) ▪ 2 Papos-secos embalados individualmente ▪ Doce (DI) ▪ Manteiga (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de Vegetais Base de Batata ou Leguminosas
	Prato principal	▪ Prato de carne/Prato de pescado (180g) ▪ Batata (3)/ Arroz ou massa (9 colheres)/ Leguminosas (12 colheres) ▪ Legumes/Saladas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
	Bebida	▪ Sumo refrigerante de Fruta
Lanche		▪ Leite/ Chá/ Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e Sal ou Integral (2DI) ▪ Doce (DI) ▪ Manteiga (DI)
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de Vegetais Base de Batata ou Leguminosas
	Prato principal	▪ Prato de carne/Prato de pescado (180g) ▪ Batata (3)/ Arroz ou massa (9 colheres)/ Leguminosas (12 colheres) ▪ Legumes/Saladas
	Sobremesa	▪ Fruta fresca/ Fruta cozida ou assada/Doce
	Bebida	▪ Sumo refrigerante de Fruta
Ceia		▪ Leite/ Chá/ Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e Sal ou Integral (2DI) ▪ Doce (DI) ▪ Manteiga (DI)

9 - Dieta Mole

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite meio gordo/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão embalado individualmente/ Papa ▪ Manteiga (DI)/ Doce (DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana/gelatina/outras sobremesas de consistência mole
Lanche		▪ Leite meio gordo/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e sal ou Integral (DI)/Papa
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana/gelatina/outras sobremesas de consistência mole
Ceia		▪ Leite meio gordo/Chá/Café ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e sal ou Integral (DI)/Papa

a) Tipos de Confecção: Picados, purés, suflés, empadões, esparregados, frutas cozidas
b) Tipo de Condimentos: alho, limão, ervas aromáticas e sal quando permitido

10 - Dieta Mole Hipolipídica (Mole Hepática)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão embalado individualmente/Papa ▪ Doce (DI)/ Margarina vegetal polinsaturada tipo "Becel" (DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana/ gelatina
Lanche		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e sal ou Integral (DI)/Papa
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana/gelatina
Ceia		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou Torrada ou Água e sal ou Integral (DI) /Papa

12- Dieta Mole Hipossalina

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão sem sal/ Papa ▪ Doce (DI)/ Margarina vegetal sem sal(DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão embalado individualmente sem sal
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré sem sal
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer sem sal ▪ Arroz/Massa/Puré Batata sem sal ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado sem sal
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana /gelatina ou outros de consistência mole
Lanche		▪ Leite/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolacha Maria ou Torrada (DI)/ Papa
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente sem sal
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré sem sal
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer sem sal ▪ Arroz/Massa/Puré Batata sem sal ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado sem sal
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada ou banana/ gelatina ou outros de consistência mole
Ceia		▪ Leite/Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolacha Maria ou Torrada (DI)/ Papa

13- Dieta Mole Diabética

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Adoçante (DI) ▪ Pão integral ou de mistura/ Papa de aveia ou maizena ou de arroz ▪ Margarina vegetal polinsaturada tipo "Becel" (DI)-se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata (1 colher de servir) ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta crua bem madura triturada ou cozida ou assada
Lanche		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas integrais ou água e sal (DI)/ Papa aveia ou maizena ou de arroz
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata (1 colher de servir) ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta crua bem madura triturada ou cozida ou assada
Ceia		▪ Leite magro/Cevada/Chá ▪ Adoçante (DI) ▪ Bolachas integrais ou água e sal (DI)/ Papa
2ª Ceia		▪ Leite magro (DI) ▪ Açúcar (DI)

14- Dieta Mole Rica em Fibras

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Leite /Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão integral ou de mistura/ Papa de Flocos de aveia ou cereais integrais ▪ Doce (DI)/ Margarina vegetal polinsaturada tipo "Becel" (DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L ▪ 1 DI de Farelo de Trigo / Linhaça
Almoço	Pão	▪ Pão integral ou de mistura embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta crua bem madura triturada ou cozida ou assada
Lanche		▪ Leite /Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas integrais/ Papa de Flocos de aveia ou cereais integrais
Jantar	Pão	▪ Pão integral ou de mistura embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Puré Batata ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (200g)
	Sobremesa	▪ Fruta crua bem madura triturada ou cozida ou assada
Ceia		▪ Leite /Cevada/Chá ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas integrais/ Papa de Flocos de aveia ou cereais integrais

15- Dieta Mole Pobre em Fibras e Resíduos (Mole Gástrica)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Cevada/Chá/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão branco / Papa Nestum de Arroz feita com AL110 (5 medidas)/ Papa Maizena feita com AL110 (5 medidas) ▪ Doce (DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão branco embalado individualmente
	Sopa	▪ Creme de cenoura com arroz ou Canja de galinha desengordurada
	Prato principal	▪ Prato de carne magra tenra ou peixe magro (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Batata cozidos ▪ Cenoura/Abóbora cozida ou em puré
	Sobremesa	▪ Maçã cozida ou assada ou banana /gelatina
Lanche		▪ Cevada/Chá/ Leite AL110 (5 medidas) / iogurte com bífidus actiregularis ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas água e sal / Papa Nestum de Arroz feita com AL110 (5 medidas)/ Papa Maizena feita com AL110 (5 medidas)
Jantar	Pão	▪ Pão branco embalado individualmente
	Sopa	▪ Creme de cenoura com arroz ou Canja de galinha desengordurada
	Prato principal	▪ Prato de carne magra tenra ou peixe magro (cozidos, grelhados, estufados, assados com pouca gordura), suflês, empadões, hambúrguer ▪ Arroz/Massa/Batata cozidos ▪ Cenoura/Abóbora cozida ou em puré
	Sobremesa	▪ Maçã cozida ou assada ou banana /gelatina
Ceia		▪ Cevada/Chá/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas água e sal/ Papa Nestum de Arroz feita com AL110 (5 medidas)

16- Dieta Mole Hipoproteica (Mole Renal)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Cevada/Chá/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Pão branco/ Papa Arroz ou Maizena feita com AL110 (5 medidas) ▪ Doce (DI)/ Margarina vegetal polinsaturada tipo "Becel" (DI)- se for pão ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Pão	▪ Pão branco embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (60g), suflês, hambúrguer ▪ Arroz/Massa (1 colher de servir) ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (50g)
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada sem molho açucarada
Lanche		▪ Cevada/Chá/Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolacha Maria ou torrada (DI)/ Papa Arroz ou Maizena feita com AL110 (5 medidas)
Jantar	Pão	▪ Pão embalado individualmente
	Sopa	▪ Sopa de legumes em creme ou puré
	Prato principal	▪ Prato de carne tenra ou peixe (60g), suflês, hambúrguer ▪ Arroz/Massa (1 colher de servir) ▪ Legumes e hortaliças cozidos ou em puré ou esparregado (50g)
	Sobremesa	▪ Fruta cozida ou assada sem molho açucarada
Ceia		▪ Cevada/Chá/ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI) ▪ Bolachas Maria ou torrada (DI)/ Papa Arroz feita com AL110 (5 medidas)

17 - Dieta Pastosa

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
Lanche		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
Ceia		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

18 - Dieta Pastosa Hipolipídica (Pastosa Hepática)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de leite magro com Farinha não láctea (Nestum, aveia, maizena) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas magro ▪ 1 fruta em puré/ gelatina
Lanche		▪ Papa de leite magro com Farinha não láctea (Nestum, aveia, maizena) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas magro ▪ 1 fruta em puré/ gelatina
Ceia		▪ Papa de leite magro com Farinha não láctea ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

19- Dieta Pastosa Hipossalina

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída sem sal
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
Lanche		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída sem sal
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
Ceia		▪ Papa de leite com farinha láctea ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

20- Dieta Pastosa Diabética

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de leite magro com farinha não láctea ou maizena ou flocos de aveia ▪ Chá/cevada ▪ Adoçante (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas magro ▪ 1 fruta em puré
Lanche		▪ Papa de leite magro com farinha não láctea ou maizena ou flocos de aveia ▪ Chá/cevada ▪ Adoçante (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas magro ▪ 1 fruta em puré
Ceia		▪ Papa de leite magro com farinha não láctea ▪ Chá/cevada ▪ Adoçante (DI)
2ª Ceia		▪ Leite magro ▪ Açúcar (DI)

21- Dieta Pastosa Rica em Fibras

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de leite com flocos de aveia ou cereais integrais ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L ▪ 1 DI de Farelo de Trigo / Linhaça
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré
Lanche		▪ Papa de leite com flocos de aveia ou cereais integrais ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta em puré
Ceia		▪ Papa de leite com flocos de aveia ou cereais integrais ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

22- Dieta Pastosa Pobre em Fibras e Resíduos (Pastosa Gástrica)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de Arroz ou Maizena feita com leite AL110 (5 medidas) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de cenoura com 30 g de carne magra moída ou canja desengordurada em puré
	Sobremesa	▪ 1 leite fermentado tipo “Actimel” ▪ 1 maçã cozida em puré/1 banana em puré/1 gelatina
Lanche		▪ Papa de Arroz ou Maizena feita com leite AL110 (5 medidas) / iogurte com bífidus actiregularis ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de cenoura com 30 g de carne magra moída ou canja desengordurada em puré
	Sobremesa	▪ 1 leite fermentado tipo “Actimel” ▪ 1 maçã cozida em puré/1 banana em puré/1 gelatina
Ceia		▪ Papa de Arroz feita com leite AL110 (5 medidas) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

23- Dieta Pastosa Hipoproteica (Pastosa Renal)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Papa de Arroz ou Maizena feita com leite AL110 (5 medidas) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta cozida em puré
Lanche		▪ Papa de Arroz ou Maizena feita com leite AL110 (5 medidas) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte de aromas ▪ 1 fruta cozida em puré
Ceia		▪ Papa de Arroz feita com AL110 (5 medidas) ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

24- Dieta Pastosa Hiperproteica e Hipercalórica

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ 2 Papas de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte grego ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
	Bebida	▪ Sumo refrigerante de Fruta
Lanche		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Gelatina (DI)
Jantar	Sopa	▪ Puré de legumes com 30 g de carne moída
	Sobremesa	▪ 1 iogurte grego ▪ 1 fruta em puré/ 1 sobremesa doce
	Bebida	▪ Sumo refrigerante de Fruta
Ceia		▪ Papa de leite com farinha láctea ou Maizena ou Flocos Aveia ▪ Chá/cevada ▪ Açúcar (DI)

25- Dieta Líquida

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
	Iogurte	▪ Iogurte líquido de aromas
	Fruta	▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Lanche		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
	Iogurte	▪ Iogurte líquido de aromas
	Fruta	▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Ceia		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g)
2ª Ceia		▪ Leite (DI) ▪ Açúcar (DI)

26- Dieta Líquida Hipolipídica (Líquida Hepática)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
		▪ Iogurte líquido magro de aromas
		▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Lanche		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
		▪ Iogurte líquido magro de aromas
		▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Ceia		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g)
2ª Ceia		▪ Leite (DI) ▪ Açúcar (DI)

27- Dieta Líquida Hipossalina

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes sem sal (com carne muito bem triturada)
	Iogurte	▪ Iogurte líquido de aromas
	Fruta	▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Lanche		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes sem sal(com carne muito bem triturada)
	Iogurte	▪ Iogurte líquido de aromas
	Fruta	▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Ceia		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite engrossado com Farinha láctea (35g)
2ª Ceia		▪ Leite (DI) ▪ Açúcar (DI)

28- Dieta Líquida Diabética

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Chá/Cevada ▪ Adoçante (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
		▪ Iogurte líquido magro de aromas
		▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Lanche		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g)
Jantar	Sopa	▪ Sopa de legumes (com carne muito bem triturada)
		▪ Iogurte líquido magro de aromas
		▪ Fruta cozida batida com água de cozedura/Sumo 100%
Ceia		▪ Chá/Cevada ▪ Adoçante (DI) ▪ Leite magro engrossado com Farinha não láctea (35g)
2ª Ceia		▪ Leite (DI) ▪ Açúcar (DI)

29- Dieta Líquida Pobre em Fibras e Resíduos (Líquida Gástrica)

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Pequeno-almoço		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite AL110 (5 medidas) engrossado com Farinha não láctea de Arroz (35g) ▪ Água engarrafada 1,5L
Almoço	Sopa	▪ Puré de cenoura com 30 g de carne magra moída ou canja desengordurada em puré
	Iogurte	▪ Leite fermentado tipo “Actimel”
	Fruta	▪ Maçã cozida batida com água de cozedura/Sumo 100% maçã
Lanche		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite AL110 (5 medidas) engrossado com Farinha não láctea de Arroz (35g)
Jantar	Sopa	▪ Puré de cenoura com 30 g de carne magra moída ou canja desengordurada em puré
	Iogurte	▪ Leite fermentado tipo “Actimel”
	Fruta	▪ Maçã cozida batida com água de cozedura/Sumo 100% maçã
Ceia		▪ Chá/Cevada ▪ Açúcar (DI) ▪ Leite AL110 (5 medidas) engrossado com Farinha não láctea de Arroz (35g)
2ª Ceia		▪ Leite AL110 (5 medidas) ▪ Açúcar (DI)

30 - Dieta Personalizada

Todas as dietas que não possam ser enquadradas nas descritas neste Manual de Dietas são consideradas personalizadas e são elaboradas pelos Nutricionistas da Unidade de Saúde de Ilha de São Miguel.

ANEXO III

CARATERIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES

1 - LEITE
É um produto integral da ordenha total e ininterrupta de uma vaca leiteira bem constituída, bem alimentada e não fatigada. Deve ser pasteurizado meio gordo ou liofilizado meio gordo. Para regimes especiais poderá ser leite magro.

2 – SOBREMESAS DOCES
Comerciais ou de fabrico próprio a aprovar pela nutricionista.

3 - IOGURTE
Produto gelificado a partir do leite de vaca, inteiro meio gordo ou magro, sólido ou liquido, de aroma ou natural, e que resulta exclusivamente de fermentação provocada por bactérias deles 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.

4 - MANTEIGA
Fabricada a partir de natas pasteurizadas com e sem sal. Tem que se encontrar dentro do prazo de validade. Deverá ser conservada a uma temperatura de 5º c.
Apresentação:
- Embalagem de 250 g
- Embalagens individuais de 10 g

5 - 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% mg.
  - semi-gordo em doses individuais ≤ 40% mg.
- Queijo de pasta dura meio cozido ou queijo semi-duro para fins culinários.

6 - LEITE FERMENTADO
Leite fermentado aromatizado de fruta ou natural, com Bifídus Activo, Lactobacilo Acidófilo ou L casei imunitass, com e sem açúcar.

7 - CARNE DE VACA
Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes, subprodutos e despojos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca ou refrigerada.

a) Peças de Talho para Bife
Lombo
Rosbife
Vazia sem abas
Alcatra
Pojadouro

Rabadilha - acém redondo

b) Peças de Talho para Assar/Estufar

Chã de fora
Pá
Acém comprido
Alcatra

c) Peças de Talho para Guisar

Chambão da pá
Chã de fora
Acém comprido
Pá
Aba descarregada

d) Peças de Carne para Cozer

Acém comprido
Chambão da pá
Chã de fora
Peito
Pá

8 - CARNE DE PORCO

a) **Lombo, perna** limpas frescas ou refrigeradas 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.

b) **Bife de porco** fresco ou refrigerado proveniente do lombo ou perna.

c) **Costeletas** deverão obedecer às seguintes características:

- serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- selecionados do lombo e pá em percentagem equivalente;
- Corte ou processo mecânico e estandardizado, deve possuir a parte óssea com músculos correspondentes.

9 - CARNE DE PERÚ

Bife de perú - Obtido exclusivamente por corte de músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”. Não é permitida a adição de bifes extraídos de outras regiões anatómicas. Apresenta-se no estado refrigerado.

10 - 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, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado fresco ou refrigerado e peso unitário entre 1,200 e 1,400 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.

11 - HAMBÚRGUER

É o preparado da salsicharia constituído por carne de bovino picada, proveniente de peças de 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 -25ºc e -30ºc.
Acondicionado separadamente por papel ou película própria em indústrias alimentares, podendo ser embalado por grupos em caixas ou em sacos fechados de material semelhante. A embalagem deve ser marcada com:

a) Designação do produto, tipo e composição.
b) Nome do fabricante.
c) Localidade e origem.
d) Data de fabrico.
e) A expressão “Guardar no congelador”.
f) Massa liquida expressa em gramas.
g) Período de validade.

Nota 1:
O fabricante terá de apresentar alvará sanitário para poder trabalhar em carnes picadas.
Nota 2:
Os hambúrgueres poderão também ser feitos na própria instituição.

12 - 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:

Carne - entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”.
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 Na^+ e K^+ não deverão exceder os limites legais.
Invólucros - Tripa seca de vaca ou de textura artificial sem manchas nem defeitos e atada nas extremidades.

13 - FIAMBRE
Composto de carne de porco fresca da perna ou da pá (regime permanente de frigorificação a uma temperatura inferior ou igual a 4ºc). 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.

14 - 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 fresca ou salgada de porco ou seca de vaca, atada nas extremidades sem manchas nem defeitos.

15 - TOUCINHO
Fresco ou salgado, entremeado magro.

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.

16 - SALSICHAS

Devem ser do tipo “Frankfurt” e obedecer às características oficialmente normalizadas. Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:

a) Designação do produto
b) Tipo
c) Nome do fabricante
d) Localidade e origem do fabricante
e) Data do fabrico
f) Regras de conservação
g) Validade

17 - OVOS

Frescos

De galinha, de categoria A e classe superior a 5 (de peso unitário ≥ 50g).
Podem ser providos de uma ou várias marcas distintas, indicando:

a) Categoria
b) Classe
c) O número correspondente à semana de inspeções e classificações
d) O número do centro de inspeções e classificações
e) Nome, a firma ou a denominação social ou domicílio do centro de inspeção e classificação
f) A marca da empresa ou a marca comercial
g) 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

Em embalagem de litro.

18 - PESCADO

Tipo de apresentação:

a) Inteiro, fresco sem sofrer evisceração, descamação e corte de barbatanas e cabeça.
b) Inteiro, limpo, decapitado e pronto a cozinhar: quando sofre evisceração completa, descamação, corte de barbatanas, corte de cabeça ou outras limpezas que permitam a sua confeção culinária imediata.
c) 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.
d) Fragmentado em pedaços seccionados manual ou mecanicamente. Apresentação usual na “caldeira”.
e) Em filetes: quando é pescado e submetido a filetagem.
f) Bacalhau seco - do tipo crescido.

g) Atum. Em pedaços, em azeite, enlatado. Boas condições higiéno-sanitárias e com qualidade comercial.

Sempre que existam disponíveis no mercado deverão ser utilizados peixes do tipo 18 a).

ESPÉCIES DE PEIXE E FINS CULINÁRIOS

I) Cozer: pescada (de nº 3 a nº 5), juliana, abrótea, alfacim, bacalhau fresco, bicuda, peixão, peixe vermelho.
II) Assar: peixe vermelho, boca negra, peixão, cavala, abrótea, pescada, peixe espada, juliana, besugo, polvo, bacalhau, cherne, pargo, dourada, espadarte, tainha, anchova .
III) Grelhar: chicharro, sardinha, peixe espada, besugo, bacalhau, cherne, solha, salmão, tainha, espadarte, albacora.
IV) Fritar: peixe espada, carapau, chicharro, besugo, peixe vermelho, albacora, juliana, cherne, alfacim, espadarte, peixão, lírio, bacalhau, bicuda, abrótea, etc.
V) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços com o mínimo de 5 variedades.

19 – GORDURAS

a) Margarinas - exclusivamente para uso culinário, nunca sendo submetidas a temperaturas > 40ºC.
b) Azeite – Virgem em cru ou em usos culinários: acidez expressa em ácido oleico inferior ou igual a 1º. A temperatura durante o processo de confeção nunca deverá nunca deverá exceder os 220ºC.
c) Óleos - de amendoim (temperatura nunca deverá exceder os 180ºC), devendo ser empregue nos mesmos tipos de confeção que o azeite, girassol ou óleos alimentares não refinados (as temperaturas não deverão exceder os 160ºC), podendo ser utilizados em cru ou em cozinhados aos quais já se adicionaram água ou outro líquido.

20 - PÃO

Carcaças com pelo menos 20% de farinha integral com e sem sal, aproximadamente 50g por unidade, ensacado.
Pão de milho tipo caseiro para confeção de recheio ou para o refeitório.
Pão integral ensacado.
Nota: Todo o pão deverá ser ensacado em doses de aproximadamente de 50grs

21 - FARINHAS

a) Farinhas: de trigo para fins culinários.
b) Maizena: para papas, leite-creme ou outros fins culinários.
c) Farinhas lácteas de vários sabores com e sem sacarose para utilização em regimes moles, pastosos ou outros especiais.
d) Farinhas não lácteas - de sabores variados para utilização em regimes moles, pastosos ou outros especiais.
e) Flocos de aveia para regimes vegetarianos ou anti obstipantes ou diabéticos.
f) Cereais integrais para regimes ricos em fibras ou outros especiais.
g) Milupa HN25 para regimes antidiarreicos.

22 - BOLACHAS

a) Bolachas maria em doses individuais.
b) Bolachas de água e sal em doses individuais.
c) Bolachas integrais em doses individuais.

23 - TOSTAS/TORRAS

Para regimes sem resíduos ou outros regimes especiais.

24 - AÇÚCAR

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

25 -ADOÇANTE

Em doses individuais para regimes hipocalóricos ou sem açúcar.

26 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

a) Água mineral não gaseificada para doentes internados e do SAP, em garrafas de 1,5L.
b) Sumos: 100% naturais feitos a partir de fruta natural ou comerciais, sem adição de açúcar e com sabores variados.
c) Refrigerantes: coca-cola para regimes antidiarreicos ou outros especiais.
d) Chá verde ou preto para regimes especiais.
e) Chá de Funcho para regimes especiais.
f) Tisanas para pequenos-almoços, lanches e ceias.
g) Café Cevada para pequenos-almoços, lanches e ceias.

27 - BEBIDAS ALCOÓLICAS

Vinho: para temperos (branco), com graduação legal e restantes características estabelecidas.

28 – VINAGRE

Vinagre de vinho para temperos, resultante de fermentação acética do vinho.
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.

29 - ARROZ

a) De grão alongado e duro, carolino ou agulha, para guarnição.
b) Arroz de grão arredondado tipo gigante para sopa ou sobremesas.

30 - SAL

Higienizado em sacos plásticos de 1Kg.

31 - AZEITONAS

Pretas ou verdes de boa qualidade comercial.

32 – GELATINAS

De origem vegetal, com sabores a frutos variados.

33 - PRODUTOS HORTÍCOLAS E FRUTOS FRESCOS

Em boas condições higieno-sanitárias e de boa qualidade comercial.

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

ANEXO IV
INVENTÁRIO

INVENTÁRIO DAS COZINHAS E REFEITÓRIOS			
Equipamentos	**CSN**	**CSP**	**CSRG**
Abre - latas	1		
Alguidar em inox	3	4	1
Alguidar médio	3		
Alguidares grandes			1
Alguidares pequenos	4		2
Arca congeladora vertical	1	1	1
Arca horizontal de manutenção de congelados	1		1
Arca refrigeradora horizontal		1	2
Armário	1	2 inox s/ portas	
Armário de parede	1	1 em inox	
Armário inox fechado com gavetas	1		1
Armário loiça inox	1	2 s/ portas	1
Balança elétrica	1		
Balança Medines modelo 404			1
Balde de lixo	1	2	
Balde de lixo grande em plástico c/ pedal		2	1
Baldes de reciclagem			3
Balde inox 70l	1		2
Bancada aberta	1		3
Bancada com portas	1		1
Bancada inox	1	2	1
Bancada inox central	1	3	1
Bancada inox lavagem louça	1		1
Bancada lavagem louça, com 1 pia	1		1
Bancada lavagem louça, com 2 pias	1	3	1
Bule	13	1	
Bules inox			
Cadeiras	1	20	23
Cadeiras brancas			2
Cafeteira		1	
Cafeteira térmicas	2		3
Cafeteira 2L			
Cafeteira Alumínio Fundido 2 Lt	2		

Equipamentos	CSN	CSP	CSRG
Cafeteira n.º8			1
Cafeteiras n.º10			7
Caixa térmica	1		
Câmaras de manutenção de refrigerados, inox			2
Carro de banho Maria		2	1
Carro tabuleiros inox		1	2
Carros apoio	1		1
Carros de transporte de mercadorias		1	
Carros de transporte de refeições	1		
Carros de transporte de refeições abertos em inox		2	2
Carros de transporte de refeições fechados de PVC			3
Carros de transporte de refeições fechados em inox			2
Cesto plástico de papéis			2
Chaminé inox	1	2	1
Chapas grelhar	2		
Chávenas café			9
Chávenas de chá	6	23	
Chávenas de meia de leite		4	
Coadores legumes pequeno			
Colher de Servir grande	2		5
Colher de polietileno		1	
Colheres de café	2		
Colheres de sobremesa	1		28
Colheres de sopa	35	6	74
Conchas	3		3
Conjunto de 4 estantes inox	2	1	4
Conjuntos de estantes ferro			4
Conjuntos de estantes dexion			
Copos de vidro	4		23
Copos para acamados		9	
Covetes banho-maria grandes			4
Covetes banho-maria médias			2
Covetes banho-maria pequenas			2
Eletrocutor moscas	1	3	2
Escadote	1		
Escorredores		1	
Escumadeiras			2
Espátulas	1		1

Equipamentos	CSN	CSP	CSRG
Estante de Inox c/ 2 prateleiras	1		
Estantes metálicas		4	
Exaustor	1	2	1
Extintores	2	1	2
Faca azul de peixe	1		2
Faca vermelha de carne	1		3
Faca verde de legumes			3
Faca amarela de corte de carne cozinhada			2
Faca serra			1
Facas	1	13	48
Facas cozinha			1
Fervedor		3	
Fogão industrial	1		
Fogões industriais com 4 queimadores		1	1
Forno convetor inox			1
Frigideiras	2	2	1
Frigorifico		1	1
Fritadeiras	1	1 eletrica em inox	1
Garfo de servir	1		2
Garfos	17	8	44
Garrafa Térmica 0,5 Lt.	1		
Grelhador inox 2 placas (1 lisa e 1 canelada)			1
Grelhadores		1 eletrico em inox	
Jarro Elétrico - 2 Lt	1		
Jarro Térmico c/asa 2 Lt			
Jarros de vidro com tampa			4
Lava loiça inox		1	1
Lavatório de mãos com pedal, inox	1	1	1
Lavatório de mão em inox			
Louceiro madeira			
Manta contra incêndios	1		
Máquina de cortar fiambre e queijo		1	
Máquina de descascar batatas inox			1
Máquina de lavar louça	1	2	1
Martelo bifes	1	1	1
Micro-ondas		1	

Equipamentos	CSN	CSP	CSRG
Módulo self-service apoio			1
Módulo self-service banho maria		1	1
Módulo self-service para máquina registadora		1	1
Módulo self-service para pão, talheres e tabuleiros			1
Módulo self-service refrigerador			1
Móvel armário com prateleiras e cacifes			1
Panela 3 Lt - Alumínio Fundido	1		
Panela Baixa nº 30 - Alumínio Fundido	2		2
Panela Baixa nº 36 - Alumínio Fundido	1		
Panela Basculante		1	
Panela de Alumínio Fundido Grande			1
Panela Grande de Inox			2
Panela nº 24 - Alumínio Fundido			1
Panela nº 26 - Alumínio Fundido			
Panela nº 28 - Alumínio Fundido	1		
Panela térmica	1	1	
Panelas	1		
Panelas de pressão		1	1
Panelas grandes		2	2
Panelas pequenas		2	2
Panelas médias		4	1
Passador chinês em inox		1	
Passevite			
Divisórias de pia em inox			3
Picadora de carnes industrial, inox			1
Pinça de Salada			3
Pires	2	4	
Prateleira em inox		5	
Prateleiras em vidro		2	
Prato Retangular de porcelana	9		
Pratos de chávenas de chá		7	14
Pratos de chávenas de meia de leite		17	
Pratos rasos	100	7	27
Pratos fundos		2	2
Pratos de sobremesa			
Pratos redondos com tampa			38
Raspador	1		
Saboneteira	1		

Equipamentos	CSN	CSP	CSRG
Suporte de papel chaminé	1		
Suporte de papel industrial	1		
Tábua de Corte Grande	1		3
Tabuleiro de Inox Grande Retangular	1		6
Tabuleiro de Inox Médio Retangular	2		4
Tabuleiro de Inox Pequeno Retangular	2		
Tabuleiros		30	108
Tabuleiros de forno		3	3
Tabuleiros em inox		4	2
Tabuleiros isotérmicos			59
Tacho pequeno	2	1	
Tachos grandes	2	3	
Tachos médios	3	2	
Tampa de prato Retangular de inox	16		
Telefone	1	1	1
Televisor		1	
Terrinas	4		
Tesoura peixe		1	1
Tigela de Sopa	3		11
Tigela de Sopa Inox	43	7	58
Tijelas térmicas		25	
Travessa em inox pequena		7	
Varinha mágica industrial		1	1
Vitrine refrigeradora		1	