



DEFESA NACIONAL



INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.

GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 16/2020/GRM

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
ASSOCIADOS PARA O CAS RUNA**

CADERNO DE ENCARGOS



CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

Parte I

Capítulo I - Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1.ª - Objeto

Cláusula 2.ª - Contrato

Cláusula 3.ª – Prazo de fornecimento

Capítulo II - Obrigações Contratuais

Secção I - Obrigações gerais

Cláusula 4.ª – Local de fornecimento

Secção II – Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 5.ª – Objeto do dever de sigilo

Cláusula 6.ª – Prazo do dever de sigilo

Cláusula 7.ª – Reporte e monitorização

Cláusula 8.ª – Caução para garantir o cumprimento de obrigações

Cláusula 9.ª – Liberação da caução

Cláusula 10.ª – Execução da caução

Cláusula 11.ª – Seguros

Cláusula 12.ª – Penalidades contratuais

Secção II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 13.ª - Preço contratual

Cláusula 14.ª - Condições de pagamento

Cláusula 15.ª – Rescisão do contrato

Cláusula 16.ª – Resolução sancionatória por incumprimento contratual

Cláusula 17.ª - Resolução por parte do adjudicatário

Capítulo III - Disposições Finais

Cláusula 18.ª - cessão da posição contratual

Cláusula 19.ª – Subcontratação

Cláusula 20.ª - Casos fortuitos ou de força maior

Cláusula 21.ª – Alterações ao contrato

Cláusula 22.ª – Patentes, licenças e marcas registadas

Cláusula 23.ª – Comunicações e notificações

Cláusula 24.ª – Fiscalização

Cláusula 25.ª – Boa-Fé

Cláusula 26.ª – Contagem dos prazos

Cláusula 27.ª - Foro Competente

Cláusula 28.ª – Legislação aplicável

Parte II - Especificações Técnicas Especiais



PARTE I
CAPÍTULO I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento e que tem por objeto a **"Aquisição de Prestação de Serviços de Fornecimento de Refeições Confeccionadas e serviços associados"** para o Centro de Apoio Social de Runa (CAS Runa), de acordo com as especificações técnicas descritas na Parte II deste Caderno de Encargos.
2. A prestação de serviços de fornecimento das refeições confeccionadas e serviços associados para o CAS Runa terá que ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta as despesas relativas do incumprimento das exigências do presente caderno de encargos e as relativas à reparação dos danos e prejuízos que daí advierem.

Cláusula 2.ª

Contrato

1. O contrato será reduzido a escrito, nos termos do disposto no artigo 94.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
3. O contrato a celebrar integra ainda, nos termos do n.º 2 do artigo 96.º do Códigos dos Contratos Públicos, na sua redação atual, os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos 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 presente caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 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, na sua redação atual, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo de fornecimento

1. O fornecimento de refeições confeccionadas objeto do presente contrato terá um prazo de execução de **1 (um) ano, com data estimada de início a 01 de julho de 2021 e término a 30 de junho de 2022, prorrogável por iguais períodos até ao limite de 3 (três) anos**, produzindo os seus efeitos a contar da data do visto do Tribunal de Contas, nos termos do nº 4 do artigo 45º da Lei de Organização e Processo do Tribunal de Contas, Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua redação atual.
2. O fornecimento realiza-se todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, **sem exceção**.

CAPÍTULO II

OBIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES GERAIS

Cláusula 4.ª

Local de fornecimento

O fornecimento objeto do contrato será executado em instalações próprias no Centro de Apoio Social de Runa (CAS Runa), sito na Rua Princesa Dona Francisca Benedita, 2565-752 Runa.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Cláusula 5.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra relativa ao Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., de que possa ter conhecido ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e 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 previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços



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 6.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 (dois) 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 7.ª

Reporte e monitorização

1. Constitui obrigação do adjudicatário enviar à entidade adjudicante, relatórios de faturação, relatórios de níveis de serviço, e outros relatórios previstos nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos respeitando as periodicidades indicadas.
2. Os relatórios a que se refere o n.º 1, devem ser remetidos pelo adjudicatário, ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com conhecimento ao Centro de Apoio Social de Runa: casruna@iasfa.pt
3. O não envio à entidade adjudicante dos relatórios referidos no n.º 1 do presente artigo, ou a existência de erros dos mesmos, que não permitam a monitorização do fornecimento, tem um efeito suspensivo no pagamento das faturas em dívida pela entidade adjudicante até à regularização da situação em causa.
4. Quaisquer situações extraordinárias de fornecimento, que ocorram no mesmo âmbito, mas não contempladas no presente caderno de encargos, devem ser acordadas previamente entre as partes e comunicadas ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA, I.P./Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com uma antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

Cláusula 8.ª

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. O adjudicatário garantirá por caução a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento das obrigações legais e contratuais que assume com a sua celebração.
2. A caução a prestar será de 5% (cinco por cento) do valor contratual.



3. A caução deve ser prestada no prazo máximo de 10 dias a contar da notificação da decisão de adjudicação, conforme o n.º 1 do artigo 90.º conjugado com o n.º 2 do artigo 77.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
4. A caução será prestada por depósito em dinheiro, conforme modelo constante no Anexo D do presente caderno de encargos.
5. O valor da caução indicado no n.º 2 tem por referência o preço do período de vigência inicial do contrato, e cada renovação fica condicionada à prestação de uma nova caução, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência, nos termos do n.º 4 do artigo 89.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
6. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputado, o adjudicatário, não prestar, em tempo e nos termos estabelecidos, a caução que lhe seja exigida.
7. No caso previsto no número anterior, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

Cláusula 9.ª

Liberação da caução

1. No prazo de 30 (trinta) dias úteis contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução, conforme previsto no n.º 3 do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. Decorrido o prazo previsto no número anterior para a liberação da caução sem que esta tenha ocorrido, o adjudicatário pode notificar a entidade adjudicante para que este cumpra a obrigação de liberação da caução.
3. A mora na liberação, total ou parcial, da caução confere ao adjudicatário o direito de indemnização, designadamente pelos custos adicionais por este incorrido com a manutenção da caução prestada pelo período superior ao que seria devido.

Cláusula 10.ª

Execução da caução

1. Sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, a entidade adjudicante pode executar a caução prestada pelo adjudicatário, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas por força do não cumprimento por aquele das obrigações legais ou contratuais, designadamente as seguintes:
 - a) Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos na cláusula ... do contrato;
 - b) Prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do contrato;
 - c) Importâncias fixadas no contrato a título de cláusulas penais.



2. A execução parcial ou total da caução prestada pelo adjudicatário implica a renovação do restivo valor, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação pela entidade adjudicante.

Cláusula 11.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Seguro de responsabilidade civil profissional da empresa;
 - b) Seguros contra acidentes de trabalho dos funcionários.
2. O IASFA, I.P., pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 10 dias uteis.

Cláusula 12.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o IASFA, I.P., pode exigir ao adjudicatário o pagamento de uma penalidade correspondente a 20% do valor mensal a faturar, em função da gravidade do incumprimento.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o IASFA, I.P. tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
3. O valor da sanção aplicada será descontado no pagamento da fatura imediatamente seguinte ao facto que a originou ou, caso tal não seja possível, será emitida nota de crédito.
4. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do valor contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
5. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o IASFA, I.P. decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite será elevado para 30 %.
6. Para efeitos dos limites previstos nos nºs 4 e 5, quando o contrato previr prorrogações expressas ou tácitas, o valor das sanções a aplicar deve ter por referência o preço do seu período de vigência inicial.
7. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.



SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 13.ª

Preço base

1. A entidade adjudicante dispõe-se a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, o preço constante da proposta adjudicada, não podendo aquele exceder o montante base de **1.051.544,25 € (um milhão e cinquenta e um mil quinhentos e quatro euros e vinte e cinco cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, incluindo eventuais renovações do contrato, conforme disposto no n.º 1 do artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. Serão excluídas as propostas cujo preço contratual exceda o preço base referido no número anterior.
3. O preço referido no n.º 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao IASFA, I.P., designadamente despesas relativas ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças e/ou outros referidos no presente caderno de encargos.

Cláusula 14.ª

Condições de pagamento

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar mensalmente ao adjudicatário a quantidade de refeições fornecidas nesse período, constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. As faturas emitidas pelo adjudicatário devem ser remetidas ao CAS Porto, para validação, nas quais deve ser indicada expressamente a referência ao procedimento pré-contratual adotado e a quantidade de refeições consumidas por tipo e dieta, bem como o respetivo encargo associado.
3. As faturas devem ainda, obrigatoriamente, refletir o número de compromisso, sem o qual o contrato ou a obrigação subjacente em causa são, para todos os efeitos, nulos, de acordo com o disposto no artigo 5.º da Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.
4. Todos os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data da receção da fatura e após aceitação por parte do IASFA, I.P..
5. Em caso de discordância e/ou divergência dos valores indicados nas faturas, deve o IASFA, I.P. comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.



Cláusula 15ª

Rescisão do contrato

1. O incumprimento definitivo, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indenizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na prestação dos serviços ou fornecimento dos bens por período superior a 15 dias úteis.

Cláusula 16.ª

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

1. O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato.
1. A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias.
2. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante nos termos do disposto nos artigos 333.º a 335.º do Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, e nos casos previstos no presente caderno de encargos.
3. A entidade adjudicante poderá rescindir o contrato sempre que por razões imputáveis ao adjudicatário, a normal prestação de serviços se encontre gravemente prejudicada.
4. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório nos seguintes casos:
 - a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;
 - b) Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade dos serviços de manutenção de instalações de elevação;
 - c) Incumprimento por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - d) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - e) Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
 - f) Se o valor acumulado das sanções contratuais pecuniárias exceder o limite de 20% do valor contratual.
3. A resolução do contrato produz efeito a partir da data fixada na respetiva notificação.
4. Em caso de resolução, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.



Cláusula 17.ª

Resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 332.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. A decisão de resolução do contrato terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos.
3. O adjudicatário poderá desistir da resolução do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 18.ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não pode ceder a sua posição, ou qualquer dos direitos ou obrigações que dele decorram, sem autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior o concessionário deve apresentar toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento, designadamente, comprovar que não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, que detém a habilitação legal para o fornecimento em causa e que tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato, conforme exigido à entidade fornecedora no âmbito do procedimento que lhe deu origem.

Cláusula 19.ª

Subcontratação

1. O contrato tem caráter “intuito personae”, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do contrato.
2. Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
3. Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Cláusula 20.ª

Casos fortuitos ou de força maior



1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer uma 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 causas de força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços 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, sancionatórias ou de outra forma resultantes do incumprimento de serviços e de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços 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 prestador de serviços 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 e ainda informar o prazo previsível para restabelecer a situação.
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.

Cláusula 21.ª

Alterações ao contrato



1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 22.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 23.ª

Comunicações e Notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, em sede de execução contratual, todas as comunicações e notificações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário devem ser efetuadas por correio eletrónico com aviso de entrega, carta registada simples ou com aviso de receção ou fax.
2. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na data de depósito indicada pelos serviços postais.
3. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.
4. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
5. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.



Cláusula 24.ª

Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Cláusula 25ª

Boa Fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Cláusula 26.ª

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 27.ª

Foro competente

Para as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 28.ª

Legislação Aplicável

Em tudo o que o contrato for omissivo, aplicar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual e restante legislação aplicável.



PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

CAPÍTULO I
Objeto, âmbito e natureza da prestação

1. OBJETO

- 1.1. As presentes condições técnicas especiais aplicam-se ao contrato a celebrar entre o Instituto de Ação Social das Forças Armadas (IASFA), I.P. - Centro de Apoio Social de Runa (CAS RUNA) e o fornecedor, relativo à Prestação de Serviços de Alimentação às suas estruturas funcionais integradas no edifício, incluindo a exploração do Bar/Cantina sediado na Rua Princesa Maria Francisca Benedita, 2565 – 752 Runa, todos os dias durante a vigência do contrato, aos seguintes destinatários:
- a) Residentes das Unidades Funcionais (UF) do CAS RUNA;
 - b) Outros beneficiários do IASFA;
 - c) Funcionários do IASFA;
 - d) Outros destinatários autorizados pelo IASFA;
- 1.2. A estimativa do número de refeições a fornecer aos utentes do CAS RUNA, encontra-se no anexo VII.
- 1.3. As quantidades indicadas no anexo VII constituem meras estimativas baseadas na situação atual e o seu aumento ou diminuição não poderá ter reflexos nos preços propostos.
- 1.4. As listas de suplementos alimentares, alimentação entérica, fórmulas modulares e alimentação básica adaptada encontram-se descritas no anexo V.1, sendo no anexo V.2 indicada a lista de material descartável.

2. ÂMBITO E NATUREZA DA PRESTAÇÃO

- 2.1 A prestação deverá ser executada em conformidade com o Caderno de Encargos, clausulado contratual e legislação aplicável, de forma a garantir as características técnicas gerais das refeições e géneros e o adequado funcionamento dos Serviços do CAS RUNA, respeitando as normas e regulamentos sanitários, de preservação ambiental e de tratamento de resíduos. O tipo de refeições a fornecer e respetiva composição é o indicado no anexo I, sendo a estimativa de consumo a indicada no anexo VII.



- 2.2 O adjudicatário é responsável, em todas as etapas da sua prestação, pela qualidade e condições higio-sanitárias de todos os produtos fornecidos.
- 2.3 O adjudicatário é igualmente responsável pelas instalações, equipamentos e material diverso, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos ocorridos durante a sua prestação. É ainda da responsabilidade do adjudicatário a reparação das instalações e a substituição de equipamentos e restante material danificados pela incorreta ou negligente utilização
- 2.4 A responsabilidade de todas as tarefas relativas à desinfestação compete ao adjudicatário, bem como as tarefas de higienização necessárias à boa prestação de serviços, compreendendo as instalações, veículos de transporte e equipamentos existentes, louças e utensílios utilizados.
- 2.5 O adjudicatário é responsável pela correta higienização de todas as instalações, equipamentos, utensílios e material diverso utilizados na sua prestação.
- 2.6 O adjudicatário é, ainda, responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal.
- 2.7 A prestação de serviços de alimentação a que se refere o ponto 1.1 compreende todas as tarefas, desde a requisição dos produtos alimentares e não alimentares necessários à boa prestação de serviços, até à entrega nos locais de consumo das refeições e/ ou alimentos nas condições descritas no presente Caderno de Encargos.
- 2.8 Deverão ser fornecidos pelo adjudicatário todos os bens de consumo alimentar.
- 2.9 É da responsabilidade do adjudicatário a aquisição do material, bens de consumo não alimentar e equipamento que se venham a revelar necessários ao bom funcionamento do serviço, nomeadamente utensílios para as diversas fases do processamento alimentar, recipientes e/ou carros isotérmicos adequados ao correto acondicionamento das refeições, desde que os existentes não sejam em número suficiente. O CAS RUNA reserva-se o direito de não aceitação do equipamento utilizado, devendo, nestas circunstâncias, o fornecedor proceder à sua imediata substituição. Todas as aquisições que venham a ser efetuadas no âmbito de substituição de equipamento, utensílios e outro material reverterão, no fim desta concessão, a favor do adjudicatário pelo que não pode esta condição implicar despesas para o IASFA.
- 2.10 É igualmente da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de material descartável referido no anexo V.2., quando solicitado pelo CAS RUNA.
- 2.11 O adjudicatário é ainda responsável pela aquisição de outro material não constante no anexo referido no ponto anterior, que se venha a revelar necessário à boa prestação de serviços, não podendo estas aquisições constituir encargos para o IASFA.
- 2.12 O fornecimento de batas e toucas descartáveis para utilização por pessoas não pertencentes ao IASFA que, por razões profissionais, tenham de o visitar, compete ao adjudicatário. Não é permitido o acesso às instalações do Serviço de Alimentação (SA) de pessoal que não se



- encontre devidamente identificado e fardado, sendo o adjudicatário responsável pelo cumprimento desta exigência.
- 2.13 Compete ao adjudicatário a reposição imediata do material hoteleiro do SA do inventário referido no ponto 10 (existência e aquisições), bem como de toda a louça, talheres e utensílios colocados à sua disposição.
- 2.14 Os encargos inerentes aos consumos de água, luz, gás, vapor, serão suportados pelo IASFA.
- 2.15 É da responsabilidade do adjudicatário, a elaboração dos mapas exigidos no presente Caderno de Encargos.
- 2.16 Qualquer penalização imposta, nomeadamente por parte de agentes de fiscalização económica ou de saúde, por razões que sejam imputáveis ao adjudicatário, é da responsabilidade do mesmo.
- 2.17 O pagamento de indemnizações, imposto legal ou judicialmente e que decorra da má prestação de serviços, é da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

CAPÍTULO II

Definição dos fornecimentos alimentares a executar

3. ALIMENTAÇÃO DOS RESIDENTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS BENEFICIÁRIOS

- 3.1 Todas as refeições deverão ser confeccionadas com alimentos de boa qualidade e em bom estado sanitário, de acordo com as condições técnicas constantes do anexo VI, que inclui ainda as características da alimentação entérica, suplementos alimentares, fórmulas modulares e alimentação básica adaptada. Todos os procedimentos relativos ao processamento alimentar deverão ser efetuados com base nas indicações do presente Caderno de Encargos e Legislação em vigor.
- 3.2 A composição das dietas deverá obedecer ao plano de dietas padronizadas de cada uma das Unidades Funcionais do CAS RUNA, constante do anexo I, podendo sofrer alterações ligeiras por indicação do SA. Para as sondas Naso-gástricas, dietas líquidas, semilíquidas e pastosas é contemplada a utilização de dietas entéricas e alimentação básica adaptada.
- 3.3 É obrigatória a elaboração de mapas capitacionais dos géneros alimentares a fornecer por tipo de refeição, serviço, alimento e dieta. Estes mapas terão que ser diferenciados por tipo de serviço/ área destino e referir a capitação individual para cada produto alimentar, bem como a quantidade total a fornecer. O seu preenchimento e emissão são da responsabilidade do adjudicatário.



- 3.4 Além das dietas que compõem o plano de dietas padronizadas serão ainda solicitadas, pelo SA, dietas personalizadas as quais obedecem a planificação dietética. O SA dará a indicação da composição e capitação a aplicar. Nestas dietas poderão ser incluídos quaisquer géneros alimentares, suplementos alimentares, dietas entéricas, fórmulas modulares ou alimentação básica adaptada previstos no anexo VI, não podendo este aspeto implicar aumento de custos, ou seja, alteração ao preço base da refeição em causa. Incluem-se as dietas entéricas, suplementos alimentares, fórmulas modulares e alimentação básica adaptada.
- 3.5 As ementas mensais devem ser elaboradas pelo adjudicatário que, com uma antecedência limite de 20 dias úteis as deve submeter à aprovação do CAS RUNA.
- 3.6 As ementas a confeccionar para as refeições de almoço e jantar dos utentes devem obedecer aos requisitos indicados no anexo II, de acordo com as técnicas culinárias estabelecidas e satisfazendo as necessidades terapêuticas, quantitativas e qualitativas do presente caderno de encargos. Os alimentos para acompanhamento do pão, das ementas de dias festivos, são descritos no anexo III. Qualquer alteração de ementas que o adjudicatário pretenda efetuar, terá que ser submetida à apreciação e aprovação do CAS RUNA e só será validada mediante informação escrita.
- 3.7 Sempre que as necessidades o justifiquem, o SA poderá proceder à revisão da composição das refeições ou a modificações ligeiras das ementas fixadas e/ ou aprovadas.
- 3.8 O plano de sobremesas dos residentes deve incluir sobremesa doce uma vez por semana, nas dietas que o permitam e em substituição da fruta, pelo que este aspeto não poderá implicar aumento de custos. As capitações das frutas e sobremesas doces a fornecer constam do anexo IV.1.
- 3.9 Na primeira 2ª Feira de cada mês, serão fornecidos, em complemento do lanche habitual, bolo e sumo. As capitações destes produtos encontram-se discriminadas no anexo IV. Às 3ªs e 6ªs Feiras, o lanche das dietas que o permitam, deverá incluir pão de leite ou croissant com queijo, na metade da porção total, e fiambre, na restante porção.
- Os fornecimentos referidos não implicam aumento de encargos, sendo o custo destes lanches equivalente ao do lanche servido diariamente aos utentes.
- A composição das ementas dos utentes para dias festivos encontra-se definida no anexo III.3. A confeção e o fornecimento destas ementas não poderão implicar aumento de encargos para o IASFA.
- 3.10 Se em dias festivos, para além das ceias indicadas, forem fornecidas outras refeições a funcionários, as decisões relativas a este fornecimento competem ao CAS RUNA, devendo o plano de ementas ser o indicado no anexo III.2 ou outro autorizado pelo CAS RUNA e o preço correspondente ao da refeição dos restantes utentes.



3.11 As capitações das porções individuais a confeccionar são as constantes do anexo IV e referem-se a alimentos prontos a confeccionar ou a consumir crus, respeitando as condições do presente Caderno de Encargos, correspondendo a peso líquido escorrido e submetidos a todos os processos de preparação e descongelação.

3.12 O adjudicatário fica obrigado à realização de análises microbiológicas com periodicidade mínima mensal e em data aleatória. Estas análises terão que permitir a avaliação da refeição de almoço ou jantar fornecida no dia da visita e, por amostragem, dos utensílios usados e dos manipuladores. O SA reserva-se o direito de indicar qual a dieta e consistência dos alimentos a avaliar. Os resultados destas análises e respetivos relatórios terão que ser entregues à Direção do CAS RUNA no prazo máximo de 15 dias após a sua realização.

Paralelamente, em todos os dias da prestação, deverá ser recolhida uma amostra de cada um dos pratos confeccionados (incluindo as ementas para dias festivos) ao almoço e ao jantar e respetiva guarnição, sendo as tarefas e despesas inerentes a este ponto da responsabilidade do adjudicatário.

As condições de colheita e manutenção destas amostras devem obedecer ao indicado no Codex Alimentarius, ou seja:

- a) Deve ser recolhida uma amostra, com, pelo menos, 150 gramas, de cada um dos produtos fornecidos confeccionados ou crus;
- b) Estas amostras devem ser mantidas em recipientes esterilizados a 4°C ou temperatura inferior, não atingindo as temperaturas de congelação, durante, pelo menos, 3 dias;
- c) Independentemente do horário previsto nas normas de qualidade da empresa relativamente à colheita das amostras, o adjudicatário fica obrigado a proceder à recolha de amostras no fim do empratamento;
- d) Estas amostras devem estar disponíveis para investigação no caso de qualquer suspeita relativa a doença de origem alimentar;
- e) As amostras referidas devem, obrigatoriamente, ser efetuadas segundo as exigências e horários indicados, independentemente de todas as outras amostras que o adjudicatário pretenda realizar.

3.13 O CAS RUNA poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras alimentares e mandar efetuar análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, igualmente, promover as diligências necessárias para verificar o cumprimento dos requisitos exigidos. Estas amostras serão sempre recolhidas em triplicado, obedecendo às quantidades definidas pelo(s) laboratório(s) que efetuar(em) o controlo analítico. Da mesma forma, poderão ser efetuados outros tipos de verificação como, por exemplo, esfregaços.

- 3.14 Sempre que o resultado obtido pelas análises, ensaios e provas referidos no ponto anterior indicar a mínima alteração do produto, as despesas com estes procedimentos laboratoriais e deslocações necessárias à sua execução, correm por conta do adjudicatário, que fica, ainda, sujeito à aplicação das penalizações constantes no presente Caderno de Encargos.
- 3.15 Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições higio-sanitárias e qualitativas não serão aceites para confeção e/ou fornecimento, devendo o adjudicatário remover e substituir, de imediato e por sua conta, as matérias-primas não aceites. Esta condição não reduz a responsabilidade do adjudicatário. Assim, as refeições confeccionadas e/ou matérias-primas devem ser substituídas por outras que satisfaçam a qualidade exigida e permitam o cumprimento dos planos dietéticos sem qualquer prejuízo para o utente ou responsabilidade acrescida para o IASFA ou seus funcionários. Se a remoção antes indicada não for efetuada imediatamente, poderá o CAS RUNA efetuá-la a expensas do adjudicatário. Estas exigências abrangem todo o período desde a entrada dos alimentos no Serviço de Alimentação, incluindo a receção.
- 3.16 O SA poderá efetuar diversas atividades de controlo da prestação de serviços. Do anexo IX constam alguns dos formulários utilizados nessas atividades. Sempre que o SA o solicitar, as atividades de controlo referidas devem ser acompanhadas por um responsável do adjudicatário.
- 3.17 Todos os horários referentes às diversas tarefas do processamento alimentar (desde a receção à distribuição e higienizações) poderão ser supervisionados pelo CAS Runa.
- 3.18 Sempre que os horários acordados não sejam respeitados, o adjudicatário fica sujeito à aplicação das penalizações constantes neste Caderno de Encargos. Quaisquer implicações higio-sanitárias ou de segurança alimentar inerentes será da inteira responsabilidade do adjudicatário, que fica ainda sujeito às penalizações por alteração de ementa.

CAPÍTULO III

Processos relativos à alimentação

4. REQUISICÃO DA ALIMENTAÇÃO

- 4.1. A requisição da alimentação para residentes é da responsabilidade do CAS Runa e enviada por correio eletrónico em modelo próprio. O modelo de requisição referido indica a dieta pretendida por refeição, podendo ser requisitada para o mesmo residente determinada dieta para uma refeição e outro tipo de dieta para a seguinte, aspeto que não pode implicar encargos adicionais para o IASFA. A validação destas requisições compete ao adjudicatário que deve responder ao CAS.



- 4.2. Os pedidos programados das refeições dos residentes serão enviados ao adjudicatário com uma antecedência mínima de 48 horas e validados pelo SA com uma antecedência mínima de 24 horas.
- 4.3. As refeições de almoço e jantar dos funcionários e outros beneficiários devem ser fornecidas contraentrega de senha de refeição adquirida junto do adjudicatário, responsável pelas aquisições e procedimentos necessários para o efeito. Estes procedimentos, incluindo necessidade de marcação prévia ao dia de consumo e respetiva data, horário limite para venda das senhas por refeição e preço a praticar, devem ser submetidos pelo adjudicatário à aprovação prévia do CAS Runa, que se reserva o direito de não aceitação caso os tempos definidos não forem exequíveis para a dinâmica do CAS Runa ou os preços propostos não forem adequados. No caso dos funcionários do CAS Runa, este valor nunca poderá ser superior ao montante do valor do subsídio de alimentação diário aprovado em DR.

5. RECEÇÃO, ARMAZENAMENTO E PREPARAÇÃO

- 5.1. Para toda a prestação de serviços a realizar no CAS RUNA, só serão tolerados alimentos que cumpram as condições técnicas exigidas no anexo VI. Se tal não suceder, os produtos poderão não ser aceites em qualquer fase do processamento alimentar, desde a receção, inclusive, até à entrega nos Serviços destino. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. As responsabilidades e os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos, tanto os pertencentes ao pessoal do adjudicatário como os seus fornecedores, são da total responsabilidade do adjudicatário. Não são toleradas receções, armazenamentos ou preparações de alimentos ou refeições que não se destinem exclusivamente aos utentes referidos no presente caderno de encargos.
- 5.2. O adjudicatário é obrigado a fornecer o plano semanal das refeições com referência aos dias e horários em que são fornecidos os diversos géneros alimentares, bem como os não alimentares. Este documento deverá ser entregue ao CAS RUNA, com uma semana de antecedência, podendo o CAS RUNA exigir alterações desta planificação sempre que as questões qualitativas, de higiene e segurança alimentar ou de verificação e controlo as justifiquem.
- 5.3. Para efeitos de aplicação das exigências do presente CE, considera-se que todos os produtos que se encontrem nas instalações do CAS RUNA se destinam ao consumo no Centro.
- 5.4. Não é permitida a existência, nas instalações do CAS RUNA, de produtos alimentares não constantes do presente Caderno de Encargos. Esta exigência aplica-se também a todos os alimentos que, eventualmente, se destinem aos funcionários da empresa de restauração.



- 5.5. O adjudicatário é obrigado a fornecer o plano semanal das preparações com referência ao dia e turno dessas preparações e ao dia e refeição de consumo dos diversos géneros alimentares. Este documento deverá ser entregue ao SA com uma semana de antecedência relativamente ao início da sua aplicação.
- 5.6. O adjudicatário terá que proceder às alterações dos planos referidos nos pontos 6.2 e 6.5 sempre que o CAS RUNA o exija por questões higio-sanitárias ou de segurança alimentar.
- 5.7. É obrigatória a existência de um sistema de controlo quantitativo por tipo de alimento, como ficha de stock/ficha de prateleira ou sistema informatizado, que deve estar disponível para consulta do CAS RUNA.
- 5.8. Do anexo VIII faz parte uma proposta do modelo de informação referido no ponto 5.7.
- 5.9. As temperaturas das câmaras frigoríficas deverão ser registadas, pelo menos, três vezes por dia, em respeito pelo sistema de autocontrolo legalmente exigido. Sempre que se justifique, o CAS RUNA poderá exigir um registo mais frequente e/ou o reajuste dos horários em que é efetuado. Todas as questões relativas à higiene e segurança alimentares são imputáveis ao adjudicatário, pelo que é da sua responsabilidade estabelecer um plano de registo térmico mais frequente se assim o entender. Todos os documentos contendo os referidos registos devem encontrar-se afixados junto às câmaras frigoríficas, em local de fácil consulta.
- 5.10. Os produtos que necessitem conservação pelo frio, devem ser armazenados na respetiva câmara frigorífica, não sendo permitido o armazenamento do produto em outra câmara que não lhe seja destinada. A responsabilidade deste armazenamento mantém-se imputável ao adjudicatário. Não é permitida a congelação artesanal dos géneros alimentares, nomeadamente dos que cheguem frescos ou refrigerados, nem a utilização de géneros alimentares que tenham sido congelados por outrem que não seja especialista ou que não tenha aprovação legal para o fornecimento de congelados/ ultracongelados, nas condições ideais exigidas por lei.
- 5.11. O adjudicatário é responsável por todos os processos de preparação, devendo os produtos fornecidos à cozinha, tanto na área geral como na terapêutica, apresentar o tipo de corte estabelecido neste Caderno de Encargos no momento da entrada dos produtos nas áreas de confeção. Sempre que necessário, deverá ser realizada uma peça de amostra à preparação (corte de peixe ou outra), a qual servirá de padrão a essa preparação devendo ser inutilizada no fim deste processo.
- 5.12. Todos os processos de receção, armazenamento e preparação terão que ser executados respeitando as exigências legais em vigor, de modo a impedir ou minimizar as alterações higio-sanitárias, nutritivas, capitacionais ou outras. Neste contexto não são permitidas, por exemplo, as descongelações por imersão.



- 5.13. O adjudicatário deve, ainda, apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas, designadamente, comprovativos das certificações detidas pelos fornecedores no âmbito da Qualidade Alimentar e/ou da Qualidade, ou, CAS Runa se encontrem em processo de certificação, documentos demonstrativos da implementação daquele(s) processos

6. CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO

- 6.1. Só serão tolerados alimentos que cumpram as condições técnicas exigidas no anexo VI. Não é permitida nenhuma confeção que não a destinada exclusivamente aos utentes referidos no presente caderno de encargos. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente, a não ser em casos de greves, falências energéticas ou outras que inviabilizem por completo a confeção no CAS RUNA. Esta possibilidade só é válida se previamente submetida à aprovação escrita do CAS RUNA devendo, para o efeito, ser instruída da devida fundamentação.
- 6.2. É obrigatória a elaboração de mapas capitacionais dos géneros alimentares a confeccionar por área, com base nas capitações definidas no anexo IV.
- 6.3. Os mapas para cálculo capitacional dos géneros a confeccionar referidos nos pontos anteriores, deverão ser afixados em local que permita fácil consulta pelo CAS RUNA, devendo ainda ser arquivada uma cópia, e têm obrigatoriamente que referir:
- a) Número de refeições a confeccionar;
 - b) Ementa das entradas, sopa, 2º prato (inclui-se acompanhamento de saladas ou hortaliças), sobremesa, pão e bebida da refeição em causa;
 - c) Especificação das dietas a que se destinam os géneros com as respetivas capitações;
 - d) Distinção entre entradas, sopa, 2º prato, sobremesa, pão e bebida com discriminação dos respetivos géneros alimentares constituintes e correspondentes capitações individuais e quantidades totais.
- 6.4. O CAS RUNA reserva-se o direito de controlar e verificar a pesagem dos géneros alimentares antes de serem confeccionados e após confeção. Caso ocorra este controlo, não é permitido o início da sua confeção ou do seu empratamento antes desta verificação. Este controlo não influirá nos tempos de laboração. A perda de rendimento decorrente da confeção não poderá ultrapassar 30% do peso edível pronto a confeccionar. Qualquer perda de rendimento superior à indicada, só será aceite mediante estudo comprovativo dessa diminuição, que deve ser realizado previamente ao dia de consumo, nas instalações do CAS RUNA e sob supervisão do SA.
- 6.5. O CAS RUNA poderá, também, verificar as quantidades dos produtos rececionados na cozinha.



- 6.6. Deverá ser confeccionada uma ementa fixa para assegurar o fornecimento de refeições extemporâneas, exceto se as quantidades previstas nos mapas capitacionais referidos nos pontos 7.2 e 7.3 forem suficientes para possibilitar este fornecimento.
- 6.7. A ementa fixa referida no ponto anterior deverá ser composta por puré de vegetais, prato de peixe (pescada cozida com batata, cenoura e brócolos) ou de carne (bife de peru grelhado com arroz branco e rodelinhas de cenoura cozidas com brócolos) e maçã cozida ou gelatina. As capitações a praticar são as definidas no anexo IV.
- 6.8. Se não forem cumpridos os pontos 7.6 e 7.7 as refeições correspondentes à diferença entre as previstas nos mapas capitacionais (pontos 7.2 e 7.3) e as fornecidas poderão não ser contabilizadas.
- 6.9. Não é permitida a reutilização do óleo, exceto se o adjudicatário comprovar, através de teste de verificação de qualidade deste produto e na presença do SA, que este se encontra próprio para consumo.
- 6.10. O empratamento das refeições dos utentes da UF2, que consumam as refeições nesta Unidade Funcional, decorrerá na cozinha.
- 6.11. O empratamento das refeições será executado após a confeção e durante o horário definido para a distribuição.
- 6.12. Na confeção das sopas líquidas, semilíquidas e com reforço proteico, a carne e o peixe devem ser adicionados à base da sopa e depois cozinhados conjuntamente com os restantes alimentos. Estas sopas devem ser confeccionadas separadamente, uma vez que as capitações, previstas no anexo IV, são diferentes.
- 6.13. Antes do início do empratamento, o adjudicatário deverá efetuar um prato – amostra que cumpra as capitações previstas. Esta amostra servirá de padrão ao restante empratamento e será inutilizada no fim deste processo. O SA poderá exigir que tal amostra seja realizada na sua presença. Se tal suceder e não ocorrer cumprimento, a amostra não se considera válida. Estas amostras deverão ser inutilizadas no fim do fornecimento da refeição em causa não sendo permitido o seu aproveitamento em nenhuma circunstância.
- 6.14. Durante todo o processo de empratamento é exigida a presença do Cozinheiro Chefe e/ ou de um responsável designado pela empresa para este processo.
- 6.15. O empratamento deverá decorrer com o integral cumprimento do esquema de funcionamento estabelecido pelo SA.
- 6.16. As temperaturas dos alimentos deverão ser tais que permitam garantir a segurança higio-sanitárias durante todo o circuito de processamento alimentar, desde a receção dos géneros



à entrega nos Serviços destino, sendo da responsabilidade do adjudicatário a realização de todas as tarefas necessárias à operacionalização e cumprimento desta exigência.

7. DISTRIBUIÇÃO E RECOLHA

7.1. É da responsabilidade do adjudicatário a distribuição de refeições e/ou alimentos, bem como a recolha de louça suja e restante material utilizado referidos no ponto 9, para posterior lavagem no SA, conforme descrito nos pontos 8.9 e 8.10. Não é permitido que a firma adjudicatária recorra aos serviços dos utentes nos processos de distribuição da alimentação e recolha de material. Todo o material necessário à identificação das refeições/ géneros a enviar deve ser adquirido pelo adjudicatário sem encargos para o CAS RUNA.

7.2. O horário das distribuições é definido pelo CAS RUNA e deve permitir o fornecimento das diversas refeições e géneros alimentares garantindo todas as condições de higiene e segurança alimentar incluindo as questões térmicas e temporais, e permitir a realização das diversas refeições nos seguintes horários:

Área/ Serviço	Utentes	Refeição	Início-Fim
UF1 e UF2	Residentes	Pequeno-almoço	08.30h-10.00h
		Almoço	12.30h-14.00h
		Lanche	16.00h-16.30h
		Jantar	19.00h-20.30h
		Ceia	22.00h-22.30h
Reservado	Beneficiário	Almoço	12.30h-14.00h
		Jantar	19.00h-20.30h
Sala VIP	Beneficiários	A definir	A definir

7.3. O início da distribuição das refeições deve ser efetuado assim que o respetivo empratamento estiver concluído, de acordo com o ponto anterior.

7.4. A alimentação deverá ser transportada para os Serviços em cestos apropriados e/ou em carros de transporte, com recurso a material constante do inventário colocado à disposição do adjudicatário, ou outro proposto pelo adjudicatário desde que com a prévia aprovação do CAS RUNA. O material referido adquirido pelo adjudicatário deve ser autorizado pelo CAS RUNA. Estas exigências não podem implicar encargos para o CAS RUNA, nem a diminuição da responsabilidade atribuída à empresa e da qualidade e segurança alimentar da distribuição e recolha.



- 7.5. A higienização do material utilizado será obrigatoriamente efetuada imediatamente após o consumo da refeição em causa.
- 7.6. As tarefas de distribuição e recolha deverão ser geridas de modo a permitir a higienização correta dos veículos de transporte (carros isotérmicos), que se deverão encontrar sempre em boas condições.
- 7.7. Os transportes referidos nos pontos anteriores não poderão implicar cruzamento de circuitos, sendo o adjudicatário responsável pela decisão e aquisição do material necessário ao cumprimento desta exigência, sem encargos adicionais para o IASFA.
- 7.8. Fazem parte do processo de distribuição a entrega de todas as refeições ao utente e a reposição imediata de produtos / refeições / dietas em falta nas respetivas salas de refeições.
- 7.9. O local de consumo das refeições são o refeitório geral (junto à Cozinha) e o refeitório da UF2. As refeições principais, almoço e jantar, deverão ser fornecidas individualmente à mesa.
- 7.10. Compete, ainda, ao adjudicatário a conferência com o CAS RUNA do movimento diário de refeições fornecidas, com periodicidade a acordar por ambas as partes.
- 7.11. Em determinadas situações o CAS Runa poderá requisitar refeições para consumo no exterior (deslocação ou eventos dos utentes no exterior), sendo o adjudicatário responsável pelas condições de acondicionamento das refeições e cumprimento das normas de segurança alimentar.
- 7.12. O pão rececionado deve ser embalado individualmente na unidade que o produziu. O material da embalagem e respetiva rotulagem devem ser adequados ao produto em causa e permitir a visualização do pão e a identificação do tipo (carcaça, bolinha de mistura, integral, sem sal, pão de milho e de centeio, entre outros).
- 7.13. Não é permitida a reutilização de refeições empratadas e não consumidas. Os alimentos enviados para as copas não podem retornar ao SA nem serem consumidos diferidamente, para além do prazo de segurança máxima.
- 7.14. As temperaturas dos alimentos entregues e os tempos utilizados deverão ser tais que permitam garantir a segurança higio-sanitárias e a satisfação dos utentes.
- 7.15. Considera-se a possibilidade de utilização da Sala VIP, localizada junto ao refeitório geral, desde que com a prévia autorização do CAS RUNA e garantindo o adjudicatário a dotação de todos os equipamentos e material diverso necessários para a execução de prestação que cumpra todos os requisitos do presente caderno de encargos, sem encargos adicionais para o IASFA.

8. HIGIENIZAÇÃO



- 8.1. É da responsabilidade do adjudicatário a lavagem centralizada das instalações do SA (cozinha, copas e refeitórios das UF) dos utensílios e seus componentes, louças e talheres, cestos e carros de transporte utilizados nas refeições.
- 8.2. Todos os processos de higienização deverão ocorrer imediatamente após a utilização do diverso material e/ou instalações e equipamentos, e com o integral cumprimento dos tempos, esquemas funcionais, procedimentos, circuitos e temperaturas que permitam garantir a segurança higio-sanitárias.
- 8.3. Não será permitido o início das tarefas do turno da tarde, preparação de lanches e ceias e confeção de jantar, sem que tenham sido concluídas todas as tarefas de higienização das instalações, equipamentos e restantes materiais utilizados no turno da manhã, que se considera terminar com a refeição do almoço.
- 8.4. Não serão toleradas higienizações diferidas devendo o serviço apresentar-se devidamente limpo no fim da prestação do turno da tarde, considerando-se, para o efeito, todas as instalações, equipamentos e restantes materiais utilizados.
- 8.5. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, compromete-se a usar, única e exclusivamente, materiais e produtos de limpeza homologados, certificados e em conformidade com a legislação e a regulamentação em vigor aplicável, nomeadamente no que respeita a qualidade, higiene e ambiente.

CAPÍTULO IV

Instalações, equipamentos, veículos de transporte e material diverso

9. EXISTÊNCIAS E AQUISIÇÕES

9.1. Instalações, equipamentos, e material diverso colocados à disposição do adjudicatário.

- 9.1.1. Se assim o pretenderem, os concorrentes poderão tomar conhecimento direto das instalações, equipamentos e material diverso antes da apresentação das propostas. Poderão, ainda, tomar conhecimento da dinâmica de funcionamento do CAS RUNA e da localização e vias de acesso aos Serviços consumidores ou outros Serviços pertinentes nesta prestação.
- 9.1.2. Consideram-se instalações do SA todas as áreas de processamento alimentar, desde a receção ao local de recolha de lixo.
- 9.1.3. As instalações referidas no ponto anterior são colocadas à disposição do adjudicatário.

- 9.1.4. O inventário dos equipamentos, utensílios, louça e material diverso colocados à disposição do adjudicatário, será elaborado pelo CAS RUNA, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento e entregue ao adjudicatário aquando do início da concessão.
- 9.1.5. A passagem deste inventário será oficializada por ata lavrada que deverá, obrigatoriamente, ser assinada pelo adjudicatário e pelos responsáveis do CAS RUNA. Se surgir alguma ocorrência que impeça a passagem de inventário de algum equipamento ou material diverso, esta situação deverá ficar registada em auto a anexar ao inventário, sendo indispensável a assinatura destes documentos.
- 9.1.6. O adjudicatário é responsável pela reposição do material referido nos pontos anteriores. Essa reposição deve respeitar as características em número e marca. Se o adjudicatário pretender recorrer à utilização de outro tipo de material ou marca, esta alteração terá que ser submetida à aprovação do CAS RUNA e não poderá implicar diminuição qualitativa ou de segurança alimentar, diminuição da responsabilidade da empresa, nem encargos adicionais para o IASFA.
- 9.1.7. Findo o prazo da prestação de serviços, o adjudicatário cessante deve restituir ao CAS RUNA, em bom estado de conservação e funcionamento, todas as instalações, equipamentos e material diverso e proceder à reposição dos níveis de todo o material que lhe foi colocado à disposição. Em situação excecional, aquando da transição de adjudicação entre empresas e os níveis não se encontrarem repostos na sua totalidade, poderá ser estabelecido novo prazo para finalização da entrega do inventário a acordar com os interessados envolvidos (adjudicatário cessante, novo adjudicatário e CAS RUNA) e da qual será lavrada ata assinada por todas as partes. Este documento será parte integrante do inventário que deve obrigatoriamente ser assinado pelo novo adjudicatário e CAS RUNA, aquando do início da concessão. Findo o prazo estabelecido para que o adjudicatário cessante efetue a reposição e/ou reparação do material, o CAS RUNA reserva-se o direito de proceder às operações necessárias para cumprimento do disposto neste ponto, correndo as despesas associadas por conta do adjudicatário cessante. Todos estes processos obrigam a que seja lavrada ata com os mesmos requisitos da ata da receção de inventário.
- 9.1.8. Serão colocadas à disposição do adjudicatário as extensões telefónicas internas do SA, não sendo autorizadas ligações ao exterior.
- 9.1.9. Os encargos com água, gás e eletricidade, são da responsabilidade do IASFA.

9.2 Restante material necessário à prestação de serviços.

- 9.2.1 É da responsabilidade do adjudicatário a aquisição do material e equipamento que venham a revelar-se necessários ao bom funcionamento do serviço, devendo o CAS RUNA ser previamente informado.



- 9.2.2 No final do contrato o material, equipamentos e utensílios adquiridos pelo adjudicatário são da sua propriedade, pelo que estas aquisições não poderão implicar qualquer encargo adicional ao IASFA.
- 9.2.3 É, também, da responsabilidade do adjudicatário garantir carros de transporte térmicos necessários à distribuição de refeições, alimentos e louça limpa e à recolha de louça suja.
- 9.2.4 Para os transportes referidos não serão tolerados cruzamentos de circuitos.
- 9.2.5 É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de material ligeiro, designadamente colheres de melamina ou de outra composição adequada, utensílios de empratamento/confeção, pinças, garfos e facas de cozinha e de preparação e formas para bolos e pudins, tachos e panelas, varinha mágica doméstica, placas de corte, entre outros. Todo o material suscetível de obedecer ao código de cores deve cumprir a legislação em vigor e as normas do CAS RUNA.
- 9.2.6 Compete ao adjudicatário o fornecimento e reposição de todos os consumíveis necessários à adequada prestação de serviços no SA, nomeadamente saquetas para embalagem dos talheres, toalhetes de papel para tabuleiros, toalhetes de papel para secagem das mãos em suporte fechado, rolos de papel de cozinha, papel de alumínio e filme, material para sanitários e higienização, etc.
- 9.2.7 O CAS RUNA poderá exigir a substituição do tipo de material referido nos pontos anteriores, sempre que considerar que o material adquirido não se adequa a uma boa prestação.
- 9.2.8 A montagem de linhas telefónicas, faxes e internet, carece de prévia autorização do CAS RUNA, sendo da inteira responsabilidade do adjudicatário todas as despesas daí decorrentes, tanto ao nível da instalação como de consumo.

10. MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO E REPOSIÇÃO

- 10.1 O adjudicatário é responsável pela conservação das instalações, veículos de transporte, equipamentos, utensílios e material diverso utilizados nas suas áreas de intervenção. É também da sua responsabilidade a manutenção e reparação dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados e dos que adquirir e a reposição do material diverso, correndo por sua conta as respetivas despesas assim como as despesas inerentes a eventuais danos a terceiros.
- 10.2 A responsabilidade indicada no ponto anterior ocorre a partir da data do início da concessão, podendo ser definido outro prazo conforme previsto no ponto 10.1.7.
- 10.3 Sempre que ocorram anomalias significativas no estado de manutenção ou conservação das instalações, veículos de transporte, equipamentos e material diverso utilizados nas suas áreas



de intervenção, o adjudicatário deverá fornecer, de imediato, informação aos responsáveis do CAS RUNA.

- 10.4 As reparações do material não podem condicionar, por qualquer forma, a qualidade da prestação do serviço, sendo da responsabilidade do adjudicatário a reparação ou a substituição do equipamento por outro equivalente. Qualquer anomalia que possa perturbar o cumprimento cabal da prestação deverá ser do conhecimento prévio do CAS RUNA.
- 10.5 As exigências referidas no ponto anterior são também aplicáveis às aquisições de louças, utensílios e material diverso (todo o material para além dos equipamentos, veículos de transporte, mobiliário e instalações). Sempre que tenha de ocorrer substituição de material por outro que não igual, esta situação terá que ser do conhecimento da Direção do CAS RUNA que poderá eventualmente autorizar a substituição por outro material equivalente.
- 10.6 Não será permitido o recurso a material descartável como forma de reposição, exceto em situações esporádicas devidamente fundamentadas e submetidas à apreciação do CAS RUNA, que decidirá sobre a possibilidade e prazo da sua utilização. Esta decisão não pode implicar encargos para o IASFA.
- 10.7 O CAS RUNA reserva-se o direito de não aceitar a justificação referida nos pontos anteriores, se entender que os motivos não são válidos.
- 10.8 Quaisquer necessidades de entrada ou saída de equipamentos, componentes das instalações ou outro material terá que ser do conhecimento prévio do CAS RUNA, independentemente de se tratar de material do IASFA ou do adjudicatário.
- 10.9 Qualquer eventual necessidade de abatimento de material terá que ser participada, por escrito, aos responsáveis do CAS RUNA. Depois de confirmada esta necessidade, a responsabilidade da inutilização do material do IASFA compete ao CAS RUNA. O eventual abatimento de material não pode implicar constrangimentos da prestação de serviços.
- 10.10 Com uma periodicidade semestral, ou sempre que se justifique, o adjudicatário deverá elaborar e entregar relatórios sobre o estado de manutenção e conservação das referidas instalações, equipamentos, veículos de transporte, utensílios e material diverso de todas as áreas de laboração.
- 10.11 O CAS RUNA poderá sempre solicitar confirmações sobre a qualidade das manutenções efetuadas. Em caso de dúvida, o CAS RUNA poderá sempre recorrer a uma empresa exterior para validação.
- 10.12 Se, por resultado das referidas ações para esclarecimento das manutenções, for detetado qualquer incumprimento, os custos envolvidos são da responsabilidade do adjudicatário que deverá executar a manutenção em conformidade, não excecionando as penalidades devidas.



11. HIGIENIZAÇÕES, DESINFECÇÃO E DESINFESTAÇÃO

- 11.1. As instalações do SA, respetivas áreas circundantes e de acesso, veículos de transporte, equipamentos, caixotes de lixo e material diverso, deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação, sendo da responsabilidade do adjudicatário a sua higienização e desinfeção. Os encargos com os materiais e produtos necessários à execução destas tarefas são da responsabilidade do adjudicatário, tal como é da sua responsabilidade qualquer dano económico ou outro decorrente da má prática.
- 11.2. Compete ao adjudicatário a higienização e desinfeção da louça, utensílios e outro material utilizado na sua prestação.
- 11.3. Compete ao adjudicatário a triagem e transporte de todo o lixo resultante da laboração no SA até ao local de estacionamento dos contentores.
- 11.4. O adjudicatário deverá afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de execução de tarefas, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizar. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executor. Sempre que solicitado, terá que ser fornecida cópia do mesmo ao SA.
- 11.5. Compete ao adjudicatário a execução quinzenal de limpezas gerais que incluam a higienização de todos os componentes das instalações, abrangendo a totalidade de paredes, tetos, chão, portas e janelas (zona interior e exterior) e teto ventilado. As áreas englobadas são as definidas no ponto 12.1. A calendarização e horário desta higienização deverá ser proposta pelo adjudicatário e ter a concordância do CAS RUNA.
- 11.6. A desinfestação das instalações do SA, incluindo teto ventilado, esgotos e caixas/ grelhas coletoras e esgotos circundantes, é da responsabilidade do adjudicatário e obrigatoriamente efetuada por técnicos especializados.
- 11.7. Deverá ser elaborado um plano calendarizado para desinfestação, que abranja todo o período da concessão e afixado em local de fácil consulta. Este plano terá que ser articulado com o plano global de desinfestação do CAS RUNA, pelo que competirá ao CAS RUNA a sua aprovação. A calendarização da desbaratização deverá ser de 21 dias exatos. Caso o adjudicatário pretenda propor uma periodicidade diferente, tal proposta deverá ser acompanhada por documento emitido pela empresa de desinfestação responsabilizando-se pela eficácia do procedimento efetuado no calendário apresentado. Sempre que se detetar a presença de insetos ou roedores no período entre duas desinfestações, o adjudicatário é



obrigado a proceder a nova desinfestação, sem encargos para o IASFA. A responsabilidade das anomalias relativas à desinfestação compete ao adjudicatário.

- 11.8. É de a responsabilidade do adjudicatário garantir que a desinfestação é efetuada nas datas previstas e de acordo com a legislação em vigor, bem como entregar ao CAS RUNA as respetivas fichas de segurança fornecidas pela empresa que procedeu à desinfestação. O CAS RUNA poderá também assistir a esta atividade.
- 11.9. Sempre que ocorram anomalias no cumprimento das exigências relativas à higienização e/ ou desinfestação, o adjudicatário é obrigado a informar, por escrito e de imediato os responsáveis do CAS RUNA, indicando qual a anomalia e a causa da sua ocorrência, assim como a calendarização e metodologia de resolução. Esta obrigação de informação não implica redução da total responsabilização atribuída ao adjudicatário nem qualquer responsabilidade para o CAS RUNA.

CAPÍTULO V

Pessoal

12. PESSOAL

- 12.1. O adjudicatário fica obrigado a permitir que a equipa a alocar a este contrato, com uma antecedência mínima de três dias em relação ao início do contrato, tenha contacto necessário com o SA do CAS RUNA de forma a obter conhecimento sobre o funcionamento, operação, manutenção e cuidados a ter com os equipamentos instalados e com a dinâmica do CAS RUNA, indispensável ao desempenho das respetivas funções.
- 12.2. Aquando do início da concessão, o adjudicatário tem de entregar ao CAS RUNA declaração que ateste, sob compromisso de honra, que todo o seu pessoal se encontra em boas condições de saúde aptas para o desempenho da função e uma lista especificando o contingente de pessoal de que dispõe para o serviço a prestar, com indicação de:

- a. Nomes;
- b. Horário de trabalho;
- c. Categorias com especificação por área de intervenção laboral e respetiva carga horária semanal;

Estas listas têm de estar permanentemente atualizadas, sob pena de as pessoas serem impedidas de entrar no CAS RUNA.

- 12.3. O CAS RUNA poderá exigir a substituição de um trabalhador, sempre que considere não apresentar o perfil adequado às funções, não se enquadrando no espírito e cultura da



organização ou no âmbito das especificações do fornecimento, devendo o adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 horas. Esta substituição não poderá representar despesa para o IASFA, devendo o elemento substituto ter a mesma categoria profissional, salvo situações devidamente fundamentadas e com a prévia anuência dos responsáveis do CAS RUNA.

12.4. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações respeitantes ao seu pessoal, pelo que lhe são imputadas as questões relativas à formação pessoal e profissional, acidentes de serviço, disciplina e aptidão para o exercício das funções e outras, bem como reparação de prejuízos causados nas instalações, no equipamento, no material diverso e a terceiros.

12.5. Os funcionários deverão apresentar-se identificados e devidamente fardados e observar todas as regras de higiene individual necessárias à sua atividade laboral, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da Indústria Hoteleira.

É da inteira responsabilidade do adjudicatário garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas, assim como o total respeito pelas exigências higio-sanitárias e a correta conduta pessoal e profissional dos seus elementos, pertencendo ao adjudicatário os respetivos encargos e sanções por incumprimento.

12.6. Para a elaboração da escala de pessoal do adjudicatário, deverão ser considerados os seguintes pressupostos:

- a. Não é permitida a distribuição de pessoal que pressuponha cruzamento dos circuitos limpo e sujo;
- b. O adjudicatário deverá assegurar a presença diária, incluindo Sábados, Domingos e Feriados, de um Responsável durante todo o período de laboração;
- c. O adjudicatário deverá assegurar a substituição (temporária ou definitiva) do seu pessoal que se encontre ausente, nomeadamente por motivo de falta, ausência por férias, licença sem vencimento, doença, aposentação ou outro, sem que este aspeto represente encargos para o IASFA;
- d. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na escala.

12.7. A escala deverá ser afixada em local de fácil consulta, até ao último dia útil do mês anterior ao da entrada em vigor. O adjudicatário deverá entregar cópia ao CAS RUNA até ao prazo referido para a sua afixação.

12.8. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal que utilize ou visite as instalações do SA, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.



CAPÍTULO VI

Operações de verificação e fiscalização e regime de penalidades

13. OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

- 13.1. Todas as questões relativas à prestação prevista no presente Caderno de Encargos estão sujeitas às operações referidas, que poderão ser executadas em qualquer das fases do processo alimentar, não podendo o adjudicatário opor-se, impedir ou dificultar a tal verificação. O CAS RUNA poderá realizar, sempre que entender, operações de verificação e fiscalização sanitária, qualitativa e quantitativa dos suplementos, géneros a incorporar nas refeições, refeições já confeccionadas, fórmulas modulares, alimentação entérica e alimentação básica adaptada. Para estas operações, o CAS RUNA poderá recorrer a organismos oficiais competentes. Estas operações referem-se, ainda, às instalações, equipamentos, material diverso e pessoal do adjudicatário, normas e procedimentos. O adjudicatário poderá acompanhar estas operações, o que não implica que a sua ausência seja impeditiva da execução das operações de verificação e fiscalização e aplicação do respetivo regime de penalizações.
- 13.2. Com o objetivo de operacionalizar de forma cabal as tarefas de verificação e fiscalização, o presente Caderno de Encargos exige a entrega de documentos ou cópias dos mesmos ao CAS RUNA, nomeadamente planos de receção, preparação, confeção, higienização, fornecimentos, etc. Apenas se considera efetiva a receção destes documentos quando devidamente comprovada a sua entrega.
- 13.3. Caso não sejam fornecidos e/ou afixados e/ou devidamente preenchidos os documentos necessários à comprovação da execução ou execução correta de uma exigência, considera-se tal tarefa não efetuada.
- 13.4. Os protocolos de confirmação de entrega das refeições e géneros e outros documentos necessários à verificação e elaboração da estatística pelo CAS RUNA, devem ser entregues pelo adjudicatário.
- A estatística deverá ser elaborada com base nos protocolos de conferência de entrega das refeições, complementados com a informação constante das requisições de alimentação.
- 13.5. O adjudicatário fica obrigado à realização de visitas técnicas, com uma periodicidade mínima mensal, do seu Departamento/Auditores de Qualidade e, com uma periodicidade mínima semanal, do Inspetor/Gestor Operacional. Os relatórios destas visitas devem ser entregues ao CAS RUNA no prazo máximo de quinze dias após a sua realização. Para além do indicado, estes elementos deverão comparecer sempre que solicitado.



- 13.6. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o CAS RUNA enviará ao GRM, com a máxima urgência um relatório do funcionamento do serviço.
- 13.7. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
- 13.8. Quaisquer penalizações, incluindo as impostas judicialmente ou por agentes de fiscalização económica ou de saúde, são da responsabilidade do adjudicatário.

14. REGIME DE PENALIDADES

São apresentadas as situações penalizáveis e o modo de cálculo do respetivo valor. Em caso de persistências das ocorrências ou se estas forem de gravidade que justifique, o IASFA poderá proceder à rescisão do contrato.

14.1. Esclarecimentos relativos à aplicação de penalidades

A aplicação do presente regime de penalidades deverá ter por base informação fundamentada do CAS RUNA.

14.2 . Tabela de anomalias penalizáveis

14.2.1 – Alimentação de utentes:

a)	Não fornecimento/ reposição/ substituição de produtos alimentares ou refeições	100%
b)	b.1) Incumprimento dos horários previstos para a confeção: - De 30 a 60 minutos - De 60 a 120 minutos - Superior a 120 minutos b.2) Atraso na entrega/ reposição/ substituição de produtos alimentares ou refeições: - A partir de 150 minutos - De 30 a 60 minutos - Superior a 60 minutos * Inutilização correspondente ao não pagamento	50% 80% * 20% 50% 80%
c)	Fornecimento de refeições ou alimentos impróprios para consumo (por apresentação de qualquer alteração relativa às características organoléticas, ao estado sanitário ou a outras que não viabilizem o seu consumo).	100%
d)	Utilização diferida de alimentos/sobras alimentares ou não remoção de matérias primas rejeitadas.	
e)	Não cumprimento integral das indicações/planos dietoterápicos ou dietéticos, das ementas e sua composição, das técnicas culinárias ou das condições técnicas dos alimentos.	
f)	Cruzamento de circuitos ou outras anomalias no cumprimento das exigências higio-sanitárias relativas a todo o processamento alimentar.	



g)	Anomalias relativas ao cumprimento capitacional.	50% / 100%
h)	Não realização/ realização inadequada ou não utilização das amostras exigidas (preparação e empratamento).	50 %
i)	Não execução/ manutenção ou execução/ manutenção inadequadas das amostras recolhidas.	

14.2.2 – Higienização, desinfecção e desinfestação:

a)	Higienização e/ou desinfecção diferidas / inadequadas das instalações, equipamentos, veículo(s), louça, utensílios e outro material utilizado para a distribuição das refeições e/ou alimentos.	250 €
b)	Não cumprimento dos tempos, esquemas funcionais, procedimentos, circuitos e temperaturas que garantam segurança higio-sanitárias e constem dos planos propostos.	
c)	Efetuação das tarefas de higienização por elementos não habilitados ou que não correspondam às exigências do Caderno de Encargos ou, ainda, por elementos que não constem das listas de pessoal afeto a esta tarefa.	
d)	Não efetuação/efetuação deficiente da triagem, transporte ou depósito de lixo resultante da laboração (designadamente execução diferida, colocação em sacos ou contentores inadequados, etc.).	
e)	Não realização da desinfestação/incumprimento das normas exigidas para desinfestação (prazos, execução por técnicos especializados e legislação em vigor).	100 €
f)	Não fornecimento do relatório de desinfestação com a respetiva ficha de segurança.	

14.2.3 – Pessoal:

a)	Exercício de funções por elementos não previamente autorizados pelo CAS RUNA ou cujo afastamento foi exigido.	200 €
b)	Atrasos no fornecimento/não fornecimento/fornecimento inadequado dos documentos relativos ao pessoal conforme previsto no presente Caderno de Encargos.	100 €
c)	Alteração do efetivo de pessoal do adjudicatário ou substituição de elementos sem a prévia autorização do CAS RUNA.	
d)	Não aplicação do plano de formação profissional/não fornecimento dos resultados da respetiva avaliação.	
e)	Anomalias no cumprimento das normas higio-sanitárias dos manipuladores.	50 €
f)	Funcionários não corretamente fardados e/ou identificados.	
g)	Não cumprimento de horário durante o período exigido/não substituição dos elementos em falta: - dos elementos de coordenação/ chefia (Dietista/ Gerente/ Cozinheiro Chefe) - dos elementos das restantes áreas	100 € 50 €

14.2.4 – Instalações, equipamentos e material diverso:

a)	Utilização de equipamentos, veículo(s) de transporte, louças, utensílios e material diverso não mantidos em bom estado de conservação e/ou não verificados e aprovados pelo CAS RUNA.	25 €
b)	Falta de veículo(s) para transporte/utilização em condições deficientes ou que não respeitem o exigido.	200 €
c)	Não substituição/ aquisição de equipamentos, veículo(s) de transporte, louças, utensílios e material diverso necessários ao bom funcionamento do serviço.	25 €
d)	Não reparação ou atraso injustificado na reparação das instalações danificadas pelo adjudicatário.	25 €



e)	Remoção/abatimento de equipamentos, componentes das instalações ou outro material pertencente ao inventário do CAS RUNA sem a prévia autorização do CAS RUNA.	50 €
f)	Substituição de peças ou componentes das instalações ou equipamentos sem o prévio conhecimento e autorização do CAS RUNA.	100 €
g)	Não fornecimento imediato de informação escrita ao CAS RUNA relativamente às anomalias no estado de manutenção, conservação e/ou necessidade de remoção de veículo(s) de transporte, equipamentos, componentes das instalações ou outro material.	25 €
h)	Não fornecimento, imediato à reparação, do relatório de assistência técnica ou documento equivalente.	50 €
i)	Não fornecimento do relatório sobre o estado de manutenção e conservação das instalações, equipamentos, veículos de transporte, utensílios e material diverso com a periodicidade exigida.	300 €

14.2.5 – Planificação e execução de planos e normas

a)	Não elaboração/entrega ou elaboração inadequada/incompleta dos diversos planos (de receção e preparação, para execução e conferência de fornecimentos, mapas capitacionais, etc.) no prazo estabelecido ou acordado com o CAS RUNA.	25 €
b)	Não cumprimento integral dos planos e normas (metodologia, horários, meios e circuitos, apresentação, etc.) de receção, preparação, confeção, empratamento, fornecimento, distribuição e recolha.	50 €

14.2.6 – Outras atividades de controlo, verificação e fiscalização

a)	Não cumprimento integral das exigências relativas às visitas técnicas e/ou do Departamento de Qualidade no que respeita aos elementos, prazos/objetivos estabelecidos e entrega de relatórios conclusivos e devidamente preenchidos.	250 €
b)	Impedimento de realização de atividades de controlo pelo CAS RUNA (início de confeção antes da verificação solicitada de pesagens, recusa de apresentação de faturas, etc.).	200 €
c)	Não execução/execução deficiente de análises, testes ou outras operações de controlo exigidas ou falta de material para a sua realização.	100 €
d)	Resultados de análises bacteriológicas, químicas e outras que não sejam aceitáveis: - 1ª penalização - 2ª penalização - 3ª penalização e seguintes	1% 2,5% 5%
e)	Não preenchimento/preenchimento inadequado ou incompleto/não afixação de mapas para controlo da prestação (temperaturas, mapas capitacionais, plano de responsabilização de higienização, etc.).	25 €
f)	Não entrega dos elementos necessários à elaboração da estatística.	100%
g)	Entrega de documentos necessários à elaboração da estatística não devidamente preenchidos.	

14.3. Cálculo de valores penalizáveis

Pontos e alíneas	Modo de cálculo
14.2.1 (a, b, c, d, f, g*)	% penalizável x n.º de utentes do serviço em causa x custo da refeição em causa
14.2.1 (e, h, i)	% penalizável x n.º de utentes afetados x custo da refeição em causa
14.2.2 (a) 14.2.4 (a, b, c, d, e)	Instalações e equipamentos: valor penalizável x áreas ou peças identificadas por dia Restantes: valor penalizável x refeições afetadas



14.2.2 (b, e **, f) 14.2.4 (f, g, h, i) 14.2.6 (a, b, c, e)	valor penalizável x n.º de ocorrências
14.2.2 (c) 14.2.3 (a, b, c, e, f, g)	valor penalizável x n.º de elementos por dia
14.2.2(d) 14.2.3 (d) 14.2.6 (h)	valor penalizável por dia
14.2.5 (a, b)	valor penalizável x n.º de ocorrências por dia
14.2.6 (d)	% penalizável x valor da fatura do mês em causa
14.2.6 (f, g)	% penalizável x refeições em causa x serviços em causa

* Será aplicável a penalização de 50% prevista. Caso a falha capitacional detetada seja superior a 50%, a penalização a aplicar será de 100%.

** Penalizações sujeitas a sobreposição e correspondentes a cada dia de atraso, cada funcionário não qualificado e incumprimento da legislação em vigor.

FIRMA CONCORRENTE:

ANEXO D - CP N° 16/2020/GRM - Refeições Confeccionadas - CAS Runa**Residentes - Dietas Gerais nas respetivas consistências (A1)***

Tipo de Refeição	N.º Refeições/Ano	Preço Unitário (€)	Preço total
Pequeno-almoço	30000	0,00	0,00 €
Almoço	23380	0,00	0,00 €
Lanche	19500	0,00	0,00 €
Jantar	22000	0,00	0,00 €
Ceia	19500	0,00	0,00 €
Total (A1)			0,00 €

Residentes - Outras Dietas nas respetivas consistências (A2)*

Tipo de Refeição	N.º Refeições/Ano	Preço Unitário (€)	Preço total
Pequeno-almoço	0	0,00	0,00 €
Almoço	8000	0,00	0,00 €
Lanche	0	0,00	0,00 €
Jantar	8000	0,00	0,00 €
Ceia	0	0,00	0,00 €
Total (A2)			0,00 €

*(A1) e (A2) - A faturar diretamente ao IASFA I.P.

Total Proposta (A1) + (A2)**0,00 €****Outros Beneficiários e Funcionários - Dietas (B)***

Tipo de Refeição	N.º Refeições/Ano	Preço Unitário (€)	Preço total
Pequeno-almoço	0	0,00	0,00 €
Almoço	860	0,00	0,00 €
Lanche	0	0,00	0,00 €
Jantar	474	0,00	0,00 €
Ceia	0	0,00	0,00 €
Sub-Total (B)			0,00 €

*(B) - A faturar diretamente aos não residentes

Acresce, a exploração facultativa do Bar\Cantina (a facturar directamente a todos os utentes, disponibilizando 2 jornais diários) – Detalhes em anexo próprio

Valor total da Proposta (A1) + (A2)**0,00 €**

Fornecimento em instalações do IASFA I.P., sito:

CENTRO DE APOIO SOCIAL DE RUNA

Rua Princesa Dona Maria Francisca Benedita

2565-752 RUNA



ANEXO I - PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS

Consideram-se os vários tipos de esquema dietético das dietas padronizadas nas respectivas consistências e composições para as Unidades Funcionais 1 e 2.

Indicações mais precisas sobre a composição de ementa e capitações das dietas encontram-se nos anexos II e IV.

Se, para facilidade de funcionamento do SA e da empresa, houver a necessidade de padronizar mais alguma dieta, o SA fornecerá atempadamente ao adjudicatário todas as indicações necessárias à execução deste procedimento.

Para além das dietas aqui constantes, poderão ser realizadas dietas personalizadas, onde se poderão incorporar também produtos de alimentação entérica, suplementos alimentares, fórmulas modulares e alimentação básica adaptada sem que esta exigência implique encargos adicionais para o CAS Runa, tal como indicado nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 1

Índice

Consistência	Dieta	Página
Sólida	Geral	29
	Geral Hipercalórica	29
	Diabética	29
	Emagrecimento	29
	Hipolipídica	29
	Hepática	29
	Gástrica	30
	Antidiarreica	30
	Teor mínimo de resíduos	30
	Pobre em fibras	30
	Rica em fibras	30
Mole	Geral Mole	31
	Geral Hipercalórica Mole	31
	Diabética Mole	31
	Emagrecimento Mole	31
	Hipolipídica Mole	31
	Hepática Mole	31
	Gástrica Mole	32
	Antidiarreica Mole	32
	Teor mínimo de resíduos Mole	32
	Pobre em fibras Mole	32
	Rica em fibras Mole	32



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Índice

Consistência	Dieta	Página
Sólida	Geral	33
	Geral Hipercalórica	33
	Diabética	33
	Emagrecimento	33
	Hipolipídica	33
	Hepática	33
	Gástrica	34
	Antidiarreica	34
	Teor mínimo de resíduos	34
	Pobre em fibras	34
	Rica em fibras	34
Mole	Geral Mole	35
	Geral Hipercalórica Mole	35
	Diabética Mole	35
	Emagrecimento Mole	35
	Hipolipídica Mole	35
	Hepática Mole	35
	Gástrica Mole	36
	Antidiarreica Mole	36
	Teor mínimo de resíduos Mole	36
	Pobre em fibras Mole	36
	Rica em fibras Mole	36
Pastosa	Geral Pastosa	37
	Geral Hipercalórica Pastosa	37
	Diabética Pastosa	37
	Emagrecimento Pastosa	37
	Hipolipídica Pastosa	37
	Hepática Pastosa	37
	Gástrica Pastosa	38
	Antidiarreica Pastosa	38
	Teor mínimo de resíduos Pastosa	38
	Pobre em fibras Pastosa	38
	Rica em fibras Pastosa	38
Semi-líquida e Líquida	Geral semi-líquida	39
	Geral líquida e Sonda Naso-gástrica	39



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 1

Consistência: SÓLIDA					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte meio gordo de aromas	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Geral Hipercalórica	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	- Sopa de reforço - Prato reforçado - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte meio gordo de aromas	- Sopa de reforço - Prato reforçado - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria + 1 DI de queijo fundido meio gordo
Diabética	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão integral com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1/2 pão de trigo com o acompanhamento do dia 1 DI de leite meio gordo 1 DI de bolacha tipo Maria
Emagrecimento	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão integral com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1/2 pão de trigo com o acompanhamento do dia
Hipolipídica	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Hepática	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

(continua)

- Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha) serão sem sal.
- A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.
- Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica e teor mínimo de resíduos.
- * A água será substituída por gelatina caso haja disfasia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 1

Consistência: SÓLIDA (continuação)					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Gástrica	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Antidiarreica	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Teor mínimo de resíduos	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*) 1 gelatina sem a adição de fruta	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Pobre em fibras	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 pães de trigo torrados com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Rica em fibras	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha integral	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão integral com o acompanhamento do dia 1 iogurte meio gordo de aromas	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica e teor mínimo de resíduos.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 1

Consistência: MOLE					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte meio gordo de aromas	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Geral Hipercalórica Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa de reforço Prato reforçado Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte meio gordo de aromas	Sopa de reforço Prato reforçado Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria + 1 DI de queijo fundido meio gordo
Diabética Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 fatia de pão de forma com o acompanhamento do dia 1 DI de leite meio gordo 1 DI de bolacha tipo Maria
Emagrecimento Mole	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 fatia de pão de forma com o acompanhamento do dia
Hipolipídica Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas	Sopa Prato Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Hepática Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 1 iogurte magro de aromas	Sopa Prato Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

(continua)

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica mole e teor mínimo de resíduos mole.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 1

Consistência: MOLE (continuação)					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Gástrica Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Antidiarreica Mole	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Teor mínimo de resíduos Mole	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*) 1 gelatina sem a adição de fruta	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Pobre em fibras Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Rica em fibras Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha integral	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica mole e teor mínimo de resíduos mole.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: SÓLIDA					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Geral Hipercalórica	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa de reforço Prato reforçado Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**)+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia	Sopa de reforço Prato reforçado Sobremesa (fruta/ doce) Bebida (água*/ vinho**)+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria + 1 DI de queijo fundido meio gordo
Diabética	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão integral com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1/2 pão de trigo com o acompanhamento do dia 1 DI de leite meio gordo 1 DI de bolacha tipo Maria
Emagrecimento	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 pão integral com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1/2 pão de trigo com o acompanhamento do dia
Hipolipídica	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 pão de mistura com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Hepática	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*) 1 iogurte magro de aromas	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

(continua)

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica e teor mínimo de resíduos.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: SÓLIDA (continuação)					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Gástrica	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 pães de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Antidiarreica	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Teor mínimo de resíduos	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*) 1 gelatina sem a adição de fruta	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Pobre em fibras	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 2 pães de trigo torrados com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de trigo torrado com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Rica em fibras	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão de trigo com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha integral	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 pão integral com o acompanhamento do dia	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho***+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 DIs de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica e teor mínimo de resíduos.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: MOLE					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Geral Hipercalórica Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	- Sopa de reforço - Prato reforçado - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia	- Sopa de reforço - Prato reforçado - Sobremesa (fruta/ doce) - Bebida (água*/ vinho** + 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria + 1 DI de queijo fundido meio gordo
Diabética Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) - Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 fatia de pão de forma com o acompanhamento do dia 1 DI de leite meio gordo 1 DI de bolacha tipo Maria
Emagrecimento Mole	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) - Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 Dls de adoçante 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro c/ mistura solúvel s/ café + 1 DI de adoçante 1 fatia de pão de forma com o acompanhamento do dia
Hipolipídica Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*/ vinho**) 1 iogurte magro de aromas	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 2 fatias de pão de forma de mistura com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta / doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*/ vinho**)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Hepática Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*) 1 iogurte magro de aromas	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	- Sopa - Prato - Sobremesa (fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) - Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

(continua)

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica mole e teor mínimo de resíduos mole.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: MOLE (continuação)					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Gástrica Mole	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*)	250 ml de leite magro com mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Antidiarreica Mole	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*) 1 gelatina	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Teor mínimo de resíduos Mole	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*) 1 gelatina sem a adição de fruta	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*)	250 ml de chá de ervas + 1 DI de adoçante 1 DI de bolacha tipo Maria
Pobre em fibras Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 4 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma torradas com o acompanhamento do dia	Sopa Prato Sobremesa (fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria
Rica em fibras Mole	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma com o acompanhamento do dia 250 ml de chá de ervas + 1 DI de açúcar 1 DI de bolacha integral	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 2 fatias de pão de forma integral com o acompanhamento do dia	Sopa reforço fibras Prato reforço fibras Sobremesa (fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho***+ 1 sumo 100%)	250 ml de leite meio gordo c/ mistura solúvel s/ café + 2 Dls de açúcar 1 DI de bolacha tipo Maria

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem sal.

• A apresentação do produto confeccionado dispõe de duas figuras intermédias entre as dietas de consistências sólida e mole: versão carnes vermelhas picadas e restantes produtos inteiros e versão carne picada e peixe inteiro.

• Às 3^{as} e 6^{as} feiras o pão do lanche é substituído por pão de leite, excepto para as dietas antidiarreica mole e teor mínimo de resíduos mole.

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: PASTOSA					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral Pastosa	- 1 Papa cereais mel preparada com leite meio gordo	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce) Bebida (água*/vinho**) 1 iogurte meio gordo de aromas	- 1 Papa cereais mel preparada com leite meio gordo	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce) Bebida (água*/vinho**)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Geral Hipercalórica Pastosa	- 1 Papa cereais mel reforçada preparada com leite meio gordo	Sopa de reforço passada Prato de reforço passado Sobremesa (purê de fruta/ doce) Bebida (água*/vinho**+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	- 1 Papa cereais mel reforçada preparada com leite meio gordo	Sopa de reforço passada Prato de reforço passado Sobremesa (purê de fruta/ doce) Bebida (água*/vinho**+ 1 sumo 100%)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Diabética Pastosa	1 Papa cereais arroz preparada com leite meio gordo 1 Papa de purê de fruta com bolacha tipo Maria	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	- 1 Papa cereais arroz preparada com leite meio gordo	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce adaptado com adoçante) Bebida (água*/vinho**)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água 1 batido de iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante) e bolacha tipo Maria
Emagrecimento Pastosa	1 Papa cereais arroz preparada com leite meio gordo + 1 DI de adoçante 1 Papa de purê de fruta com bolacha tipo Maria	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/vinho**) 1 iogurte magro de aromas (adaptado com adoçante)	- 1 Papa cereais arroz preparada com leite meio gordo + 1 DI de adoçante	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta/ doce adaptado com adoçante e leite magro) Bebida (água*/vinho**)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Hipolipídica Pastosa	- 1 Papa cereais mel preparada com leite magro	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/vinho**) 1 iogurte magro de aromas	- 1 Papa cereais mel preparada com leite magro	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta / doce adaptado com leite magro) Bebida (água*/vinho**)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Hepática Pastosa	1 Papa cereais mel preparada com leite magro	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*) 1 iogurte magro de aromas	- 1 Papa cereais mel preparada com leite magro	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta sem a casca/ doce adaptado com leite magro) Bebida (água*)	- 1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água

(continua)

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem s

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: PASTOSA (continuação)					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Gástrica Pastosa	1 Papa cereais mel preparada com leite magro 1 Papa de purê de fruta cozida com bolacha tipo Maria	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*) 1 gelatina	1 Papa cereais mel preparada com leite magro	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ doce adaptado c/ leite magro) Bebida (água*)	1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Antidiarreica Pastosa	1 Papa cereais arroz preparada com chá de ervas 1 Papa de purê de fruta cozida com bolacha tipo Maria	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*) 1 gelatina	1 Papa cereais arroz preparada com chá de ervas	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina/ 1 banana) Bebida (água*)	1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Teor mínimo de resíduos Pastosa	2 gelatinas reforçadas sem a adição de fruta	Sopa passada Prato passado Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*) 1 gelatina sem a adição de fruta	1 gelatina reforçada sem a adição de fruta	Sopa passada Prato passado Sobremesa (gelatina sem a adição de fruta) Bebida (água*)	2 gelatinas sem a adição de fruta
Pobre em fibras Pastosa	1 Papa cereais mel preparada com leite meio gordo	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*) 1 iogurte meio gordo de aromas	1 Papa cereais mel preparada com leite meio gordo	Sopa passada Prato passado Sobremesa (purê de fruta cozida/assada sem a casca/ gelatina) Bebida (água*)	1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água
Rica em fibras Pastosa	1 Papa preparada com fruta, cereais mel, leite meio gordo e bolacha tipo Maria 1 Papa de purê de fruta com bolacha integral/ cereais integrais	Sopa reforço fibras passada Prato reforço fibras passado Sobremesa (purê de fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%) 1 iogurte meio gordo de aromas	1 Papa preparada com fruta, cereais mel, leite meio gordo e bolacha tipo Maria	Sopa reforço fibras passada Prato reforço fibras passado Sobremesa (purê de fruta sem banana/ doce) Bebida (água*/ vinho**+ 1 sumo 100%)	1 Papa de farinha láctea tradicional preparada com água

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do SASOC) serão sem s

* A água será substituída por gelatina caso haja disfagia para os líquidos.

** Se prescrito pelo Médico.



PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DA UNIDADE FUNCIONAL 2

Consistência: SEMI-LÍQUIDA E LÍQUIDA					
ESTAS DIETAS APENAS DEVEM SER USADAS POR UM PERÍODO LIMITADO DE TEMPO.					
DIETAS	REFEIÇÕES				
	PEQ. ALMOÇO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
Geral semi-líquida	- 1 Papa cereais mel reforçada preparada com leite meio gordo - 1 Papa de purê de fruta com bolacha tipo Maria	Sopa passada Prato semi-líquido Sobremesa (purê de fruta semi-líquido/ doce semi-líquido) Bebida (água*+ 1 sumo 100%) batido de 1 iogurte meio gordo de aromas com bolacha tipo Maria	- 1 Papa cereais mel reforçada preparada com leite meio gordo	- Sopa passada Prato semi-líquido Sobremesa (purê de fruta semi-líquido/ doce semi-líquido) Bebida (água*+ 1 sumo 100%)	- 2 Papas de farinha láctea tradicional (consistência adaptada) preparada com água
Geral líquida e Sonda Naso-gástrica	- 1 Papa cereais arroz (consistência adaptada) preparada com leite meio gordo - 1 Papa de purê de fruta cozida com chá de ervas e 1 bolacha tipo Maria	(dose reforçada e consistência líquida) batido de 1 iogurte meio gordo de aromas com purê de fruta (consistência líquida) Bebida (água*+ 1 sumo 100%) batido de 1 iogurte líquido meio gordo de aromas com 2 bolachas tipo Maria	- 1 Papa cereais mel (consistência adaptada) preparada com leite meio gordo	Sopa de reforço passada (dose reforçada e consistência líquida) batido de 1 iogurte meio gordo de aromas com purê de fruta (consistência líquida) Bebida (água*+ 1 sumo 100%)	- 2 Papas de farinha láctea tradicional (consistência adaptada) preparada com água
Diabética e Hipolipídica líquidas e SNG Diabética e Hipolipídica	- 1 Papa cereais arroz (consistência adaptada) preparada com leite magro	(dose reforçada e consistência líquida) batido de 1 iogurte magro de aromas com purê de fruta (consistência líquida) Bebida (água*+ 1 sumo 100%) batido de 1 iogurte líquido meagro de aromas com 2 bolachas tipo Maria	- 1 Papa cereais arroz (consistência adaptada) preparada com leite magro	Sopa de reforço passada (dose reforçada e consistência líquida) batido de 1 iogurte magro de aromas com purê de fruta (consistência líquida) Bebida (água*+ 1 sumo 100%)	- 2 Papas de farinha láctea tradicional (consistência adaptada) preparada com água

• Todas as dietas têm a vertente hipossalina. Nesse caso, os produtos fornecidos (incluindo os confeccionados na cozinha do CASR) serão sem sal

* A água será substituída por gelatina caso haja disfgia para os líquidos.



ANEXO II - Plano de ementas de Almoço e Jantar

Consideram-se os requisitos para a elaboração das ementas de Almoço e Jantar.

Conforme previsto nas Cláusulas Técnicas Especiais do presente Caderno de Encargos, estas ementas poderão sofrer alterações sempre que tal se justifique, mantendo-se, no entanto, os seus componentes base.

I – Características gerais da refeição

I.1 A ementa será composta por:

- Sopa;
- Prato guarnecido;
- Pão normal, pão de mistura e pão integral;
- Sobremesa: fruta e doce ou gelado;
- Bebidas: vinhos, sumos e águas (engarrafadas).

I.2 Apresentam-se algumas especificações:

- A ementa deverá referir a lista de alimentos alergogénicos;
- Se solicitada a ficha nutricional esta deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência à sua confecção;
- As dietas vegetarianas serão confeccionadas com recurso a alimentos alternativos como tofu, seitan, soja, etc;
- Nas restantes dietas a ementa será constituída por um prato de carne ou peixe, em alternância, para todo o tipo de dietas excepto as realizadas com recurso a alimentação entérica, as quais são indicadas no presente caderno de encargos.



II – Características específicas dos componentes

II.1 Entradas:

- Deve existir nas mesas das UF entradas compostas por azeitonas, patés e manteiga em dose individual.

II.2 Sopa:

- Deve ser composta por vegetais frescos, sendo permitido o recurso a alimentos congelados desde que previamente fundamentados e autorizados pelo CASO, canja, sopa alentejana e sopa de peixe;
- A composição das sopas das dietas líquidas, quando indicado pelo SA para outro tipo de dietas, não deve incluir leguminosas;
- As sopas permitidas para as dietas antidiarreicas e gástricas são creme de cenoura ou de arroz e canja.

II.3 Prato:

- Deve ser constituído por base de alimentos ricos em proteína, hidratos de carbono e fibra vegetal, respeitando-se para o efeito as indicações do anexo I;
- Devido à existência de serviços em que a única refeição consumida é a do almoço, a ementa desta refeição alterna entre carne e peixe, devendo na refeição do jantar ser fornecido o tipo não fornecido ao almoço;
- Os produtos de devem ser frescos, respeitando-se as percentagens a seguir previstas para o consumo de congelados;
- O limite tolerado para o consumo de congelados será de 50% para as carnes e peixes, no seu total;
- O limite tolerado para o consumo de produtos fraccionados será de 1 refeição semanal para as carnes e peixes, no seu total;
- O limite tolerado para o consumo de congelados será de 33% para os legumes e hortaliças, no seu total;
- Semanalmente deverão ser incluídos 3 pratos de aves ou criação, 5 Pratos de peixe à posta, 1 prato de bacalhau servido à posta (sendo tolerado 1 prato quinzenal de bacalhau fraccionado) e 1 Prato à base de leguminosas;
- Mensalmente deverá ser incluído uma prato de polvo e de chocos;



IASFA

CAS RUNA

- Os reforços de hortaliças destinados aos utentes que necessitam de um maior aporte deste tipo de alimentos e/ ou que não consomem salada devem ser efectuados tendo em consideração a hortaliça prevista para as ementas das dietas pastosas;

II.4 Pão:

- O pão a disponibilizar é nas variedades trigo, milho, mistura e integral, devendo obedecer a todos os requisitos do presente caderno de encargos.

II.5 Sobremesa:

- A sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, atendendo a que o fornecimento de maçã ou laranja não exceda 50% das refeições semanais;
- O tipo de frutas a propor deverá ser variado, sazonal e respeitar as exigências dietéticas;
- Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver sobremesa doce / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;
- As ementas propostas para as sobremesas doces são arroz doce, gelatina, leite creme, mousse de chocolate, pudins vários e aletria. O adjudicatário poderá propor outras ementas que só deverão ser confeccionadas com a aprovação prévia do SA;
- Para as dietas Diabéticas, de Emagrecimento e Ligeiras/ Dislipidémicas, deverão ser confeccionadas sobremesas adaptadas com recurso a adoçante artificial e sem açúcar;
- Para as dietas de Emagrecimento, Ligeiras/ Dislipidémicas e Hepáticas, deverão ser confeccionadas sobremesas com leite magro.

II.6 Bebida:

- As bebidas a consumir são água (engarrafa), sumos de fruta (100%, néctar ou sumo concentrado para diluir) e vinho com o mínimo de 13º (branco e tinto), devendo ser respeitadas todas as exigências do presente caderno de encargos.



ANEXO III – Outras ementas

Consideram-se outras ementas, para além das já referidas no Anexo II as dos alimentos para acompanhamento do pão e dos Dias Festivos.

Anexo III-1 – Alimentos para acompanhamento do pão.

Anexo III-2 – Ementas para Dias Festivos.

Anexo III - 1**Alimentos para Acompanhamento do Pão**

São apresentadas as ementas destes produtos tendo em conta o tipo de dieta, refeição e dia da semana. As ementas para acompanhamento do pão das dietas não previstas neste anexo será estabelecida pelo CAS Runa recorrendo para o efeito a produtos constantes no presente caderno de encargos.

Dietas	Geral Geral Hipercalórica	Geral Geral hipercalórica	Geral Geral hipercalórica
Dias/ Refeição	PA	Lanche	Ceia
2 ^a	Queijo Triângulo + manteiga	Mel	Manteiga
3 ^a	Chourição + manteiga	P. leite + queijo fat.	Manteiga
4 ^a	Fiambre + manteiga	Compota	Manteiga
5 ^a	Queijo fatiado + manteiga	P. leite + fiambre	Manteiga
6 ^a	Mortadela + manteiga	Compota	Manteiga
Sábado	Fiambre + manteiga	Marmelada	Manteiga
Domingo	Mortadela + manteiga	Compota	Manteiga

Dietas	Diabética	Diabética Emagrecimento	Diabética
Dias/ Refeição	PA	Lanche	Ceia
2 ^a	Queijo Triângulo	Marmelada s/ açúcar	Manteiga
3 ^a	Mortadela	P. leite + queijo fat.	Manteiga
4 ^a	Fiambre	Compota s/ açúcar	Manteiga
5 ^a	Queijo fatiado	P. leite + fiambre	Manteiga
6 ^a	Mortadela	Compota s/ açúcar	Manteiga
Sábado	Fiambre	Marmelada s/ açúcar	Manteiga
Domingo	Chourição	Compota s/ açúcar	Manteiga

Dietas	Hepática Hipolipídica Emagrecimento	Hepática Hipolipídica	Hepática Hipolipídica Emagrecimento
Dias/ Refeição	PA	Lanche	Ceia
2 ^a	Queijo magro fatiado + mortadela aves	Mel	Queijo magro triângulo
3 ^a	Mortadela peru + manteiga	P.leite+queijo magro fat.	Becel
4 ^a	Fiambre peru + manteiga	Compota	Becel
5 ^a	Queijo magro fatiado + manteiga	P. leite + fiambre peru	Becel
6 ^a	Mortadela peru + manteiga	Compota	Becel
Sábado	Fiambre peru + manteiga	Marmelada	Becel
Domingo	Queijo magro fatiado + manteiga	Compota	Becel



Anexo III - 2 **Ementas para Dias Festivos**

São apresentadas as ementas estabelecidas para os dias festivos do CAS Runa.

O SA poderá proceder a ligeiras modificações/ adaptações destas ementas sempre que as necessidades dietéticas específicas dos utentes o justifiquem.

➤ **Dia de Ano Novo - 1 de Janeiro**

Almoço

- Sopa: Creme de abóbora com espinafres
- Prato: Cabrito no forno com batatinha arroz e esparregado
- Sobremesa: Fatias douradas (180 gramas após confeção) e fruta variada
- Pêssego em conserva (150 gr – peso líquido escorrido)
- Sumo de laranja (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), vinho branco e tinto e águas

➤ **Dia de Reis - 6 de Janeiro**

Almoço

- Sopa: Creme de legumes
- Prato: Leitão assado, arroz, batata frita e salada mista
- Sobremesa: Bolo Rei (em doses individual de 100 gramas cada) e fruta variada
- Ananás e pêssego em conserva (150 gr – peso líquido escorrido)
- Sumo de laranja (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), vinho branco e tinto e águas

➤ **Sexta Feira Santa, mais Quarta-feira de Cinzas e sextas-feiras da Quaresma**

Almoço e Jantar – Ambas com ementa de peixe (sem carne)

Restantes refeições – Substituir o fiambre por queijo

➤ **Domingo de Páscoa**

Almoço

- Sopa: Creme de alho francês
- Prato: Perna de borrego assada com batata assada e salada mista
- Sobremesa: Pudim e fruta variada
- Amêndoas e ovos de chocolate.
- Folar (em doses individual de 100 gramas cada e sem a inclusão do ovo inteiro no topo)



IASFA

CAS RUNA

- Sumo de pêssago (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), vinho branco e tinto e águas

➤ **Dia do CAS Runa – Dia da Princesa**

Receção aos convidados - Beberete

Almoço

- Entradas: Pastéis vários, melão com presunto.
- Sopa: Consumé de legumes
- Prato: Bacalhau à Princesa com salada mista
- Sobremesa: Mesa de queijos, aletria, arroz doce, gelatinas, bolos vários, bolo comemorativo, fruta variada laminada,
- Sumo de laranja (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), champanhe, vinho branco e tinto e águas

➤ **Santos Populares**

Almoço

- Entradas: Chouriço Assado
- Sopa: Caldo verde
- Prato: Sardinha e carapau grelhados com batata cozida, pimentos (80gr) - grelhados e salada mista com pepino (60gr)
- Sobremesa: Pudim, arroz doce, gelatinas e fruta variada
- Pão: Broa (250 gr)
- Sumo de laranja (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição e por utente), vinho branco e tinto e águas

➤ **Dia do idoso**

Almoço

- Sopa: Caldo verde
- Prato: Bacalhau à Zé do Pipo com puré de batata gratinado e salada mista
- Sobremesa: Salada de Fruta e fruta variada
- Sumo de laranja (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), vinho branco e tinto e águas

➤ **São Martinho – 11 de Novembro**

Almoço

- Entrada: Chouriço carne e mouro (cacholeira) assado
- Sopa: Caldo verde
- Prato: Bacalhau assado com batata a murro e salada mista
- Sobremesa: Arroz doce, fruta variada, castanhas (250g)
- Sumo de ananás (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), água-pé, vinho branco e tinto e águas,



Lanche

- Bolos
- Castanhas (250gr) cozidas ou assadas
- Sumo de ananás (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), água-pé, vinho branco e tinto e águas.

➤ Véspera de Natal – 24 de Dezembro

Jantar

- Sopa: Juliana
- Prato: Bacalhau Cozido com Batatas, Couve Portuguesa, Cenoura e Ovo
- Fruta da Época
- Fatias douradas (180 gr)
- Bolo - Rei (150 gr)
- Sumo de ananás (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), vinho branco e tinto e águas

Ceia

- Fatias douradas (180 gr)
- Sonhos
- Bolo - Rei (150 gr)
- Sumo de ananás (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente) e águas

➤ Dia de Natal – 25 de Dezembro

Almoço

- Sopa: Canja com Massinhas
- Prato: Peru Assado Com Arroz de Chouriço, Salada de Alface e Tomate
- Ananás de Conserva (150 gr – peso líquido escorrido) e fruta variada
- Sobremesa: Sonhos (2 unidades com 75 gramas cada)
- Sumo de pêssego (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente)), vinho branco e tinto e águas

➤ Véspera de Ano Novo – 31 de Dezembro

Jantar

- Sopa: Caldo verde
- Prato: Bacalhau assado com batata corada e grelos salteados
- Fruta da Época

*IASFA*

CAS RUNA

- Sobremesa: Sonhos (2 unidades com 75 gramas cada)
- Sumo Tropical (concentrado para diluir - 0,5 Lt. após diluição por utente), champanhe, vinho branco e tinto e águas

Ceia

- Marisco e pastéis vários.
- Bolo - Rei (individual – com 150 gr), e outros bolos
- 1 pão com queijo
- 1 cacau quente - enviar o leite simples aquecido como habitualmente (250 ml por utente) e as embalagens de chocolate em pó (20 gr por utente) para adicionar no Serviço de Internamento
- 1 pacote DI de Passas (com 12 passa cada DI)
- Champanhe



ANEXO IV – Sistema Capicional

Consideram-se as capitações dos alimentos por tipo de dieta, refeição e preparação culinária.

No caso dos produtos congelados e dos enlatados a capitação corresponde a peso líquido escorrido.

Anexo IV-1 – Sopas, segundo prato, acompanhamento de salada, hortaliça e/ ou legumes e sobremesa.

Anexo IV-2 – Maizena.

Anexo IV-3 – Outras capitações

Anexo IV-4 – Alimentos para composição das sandes.

Anexo IV-5 – Bolos.

Anexo IV-6 – Dias festivos.

ANEXO IV – 1**Sopa, segundo prato e acompanhamento de salada e hortaliça
e/ ou legumes e sobremesa**Sistema Capitacional das SopasJuliana

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	150
Cebola	10
Cenoura	50
Couve Lombarda	80

Puré de abóbora c/ agrião

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	160
Agrião	80
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	50

Creme de Nabica

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	180
Cebola	10
Cenoura	50
Nabica	100

Puré de abóbora c/ lombardo

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	160
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Couve lombarda	80

Puré de cenoura c/ alho francês

Produtos	Capitação (gr)
Alho francês	80
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	110

Caldo verde

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	200
Cebola	20
Chouriço	5
Couve galega cort.	65

Creme de legumes

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	25
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	50
Couve lombarda	80
Nabo	50

Puré de abóbora c/ nabica

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	160
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Nabica	100

Puré de feijão/grão c/ lombardo

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	25
Cebola	20
Cenoura	20
Couve lombarda	80
Feijão/ grão	40
Massa de 2ª	10
Nabo	30

Puré de cenoura c/ Nabica

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	110
Nabica	100

Puré de abóbora c/ alho francês

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	160
Alho francês	80
Azeite 0,6º	5
Batata	110
Cebola	10

Sopa de espinafre

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6º	5
Batata	150
Cebola	10
Cenoura	50
Espinafre	100

Purê de cenoura c/ agrião

Produtos	Capitação (gr)
Agrião	80
Azeite 0,6°	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	110

Purê de vegetais

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	60
Brócolos	150
Cebola	50
Cenoura	80
Nabo	60

Sopa de feijão verde

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	180
Cebola	20
Cenoura	20
Feijão verde	80

Purê de vegetais

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	60
Brócolos	150
Cebola	20
Cenoura	80
Nabo	60

Purê de cenoura

Produtos	Capitação (gr)
Cebola	20
Cenoura	150
Batata	80

Canja

Produtos	Capitação (gr)
Arroz/ Massa	20
Frango	50
Cebola	20

Sopa de Agrião

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	130
Cebola	30
Cenoura	50
Agrião	80

Sopa de Alface

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	130
Cebola	30
Cenoura	50
Alface	60

Sopa de Alho Francês

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	130
Cebola	30
Cenoura	50
Alho francês	80

Sopa de Espinafres

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	130
Cebola	30
Cenoura	50
Espinafres	100

Sopa de Grelos

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	130
Cebola	30
Cenoura	50
Grelos	100

Crema de Abóbora com Espinafre

Produtos	Capitação (gr)
Abóbora	160
Azeite 0,6°	5
Batata	110
Cebola	10
Espinafre	100

Sopa de Feijão com Nabijas /
Espinafres

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	30
Cebola	30
Cenoura	30
Nabijas / Espinafres	100
Feijão seco	60

Sopa de Feijão com Massa

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	30
Cebola	30
Cenoura	30
Feijão seco	60
Massa	20

Crema de Favas

Produtos	Capitação (gr)
Azeite 0,6°	5
Batata	70
Cebola	30
Cenoura	50
Favas	80



IASFA

CAS Runa

<u>Crepe de Ervilhas</u>		<u>Sopa de Grão c/ Nabijas / Espinafres</u>		<u>Sopa de Hortalica</u>	
<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>	<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>	<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>
Azeite 0,6°	5	Azeite 0,6°	5	Azeite 0,6°	5
Batata	70	Batata	50	Batata	130
Cebola	30	Cebola	30	Cebola	30
Cenoura	50	Nabijas /	100	Cenoura	50
Ervilhas	80	Espinafres		Couve Portuguesa	40
		Grão seco	60	Lombardo	40

<u>Sopa Camponesa</u>		<u>Sopa de Courgettes</u>		<u>Sopa de Couve-flor e Abóbora</u>	
<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>	<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>	<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>
Azeite 0,6°	5	Azeite 0,6°	5	Azeite 0,6°	5
Batata	130	Batata	130	Batata	130
Cebola	30	Cebola	30	Cebola	30
Cenoura (para puré)	50	Abóbora	80	Abóbora	80
Cenoura (cubos)	15	Courgettes	100	Couve-flor	80
Nabo	10				
Ervilhas	15				
Lombardo	50				

<u>Puré de cenoura c/ Espinafre</u>	
<u>Produtos</u>	<u>Capitacao (gr)</u>
Azeite 0,6°	5
Batata	110
Cebola	10
Cenoura	110
Espinafre	100

NOTAS:

- As sopas das dietas líquidas deverão ser confeccionadas separadamente das sopas das dietas semi-líquidas e com reforço proteico;
- Para a confecção da sopa da dieta semi-líquida e da sopa com reforço proteico, a carne ou o peixe (capitação de 140 gramas edíveis em cru) devem ser confeccionados com os restantes alimentos e capitações da sopa base da ementa;
- Para a confecção das sopas da dieta líquida, a carne ou o peixe (capitação de 140 gramas edíveis em cru) devem ser confeccionados com os restantes alimentos e capitações da sopa base da ementa, devendo a capitação da batata ser reduzida em 50 gramas. Nesta sopa não é permitida a utilização de leguminosas pelo que, nestas circunstâncias e para substituição destes produtos, serão reajustadas novas capitações de outros alimentos.

Sistema capitolacional do 2º PratoGRUPO I**Leite**

10 ml	Esparregado
40 ml	Puré de Batata da Dieta Geral
80 ml	Puré de Batata das Dietas especiais

**GRUPO II****CARNES****Porco**

Bifana	200 gramas	
Carne	60 gramas	Arroz à Valenciana, Cozido à Portuguesa (dietas sólidas), Estufada Mista (dietas sólidas)
	80 gramas	Cozido à Portuguesa (dietas moles e pastosas), Estufada Mista (dietas moles e pastosas), Rancho
	100 gramas	Favas Guisadas com Carne, Feijoadas
	180 gramas	Estufada, Guisada
	200 gramas	Assar
Costeleta	220 gramas	
Entremeada	30 gramas	Cozido à portuguesa (dietas sólidas), Estufada Mista (dietas sólidas), Feijoadas, Favas Guisadas com carne
Entremeada	300 gramas	
Rojões	220 gramas	
Pernil	300 gramas	
Chispe	300 gramas	
Cabeça	300 gramas	
Chispe p/ cozido	120 gramas	
Cabeça p/ cozido	120 gramas	

Vaca

De 1ª assar	50 gramas	Estufada Mista, Carnes Frias
	120 gramas	Cozido Simples
	200 gramas	Assada
De 1ª Bife	200 gramas	
De 2ª	70 gramas	Arroz à Valenciana, Cozido à Portuguesa (dietas sólidas e moles)
	80 gramas	Feijoadas, Favas Guisadas com carne, Rancho, Estufada Mista (dietas moles e pastosas), Cozido à Portuguesa (dietas pastosas)
Cozer c/ osso	220 gramas	
Cozer s/ osso	180 gramas	
Guisar c/ osso	220 gramas	
Guisar s/ osso	180 gramas	
Almondegas	200 gramas	
Hamburguer	150 gramas	
Rolo de carne	170 gramas	
Empadão / Bolonhesa	140 gramas	
Dobrada	250 gramas	
Jardineira	180 gramas	

**Frango**

Inteiro	100 gramas	Arroz à Valenciana, Cozido à Portuguesa, Estufada Mista
	80 gramas	Cozido Simples
	320 gramas	Assado, jardineira, pernas
	270 gramas	Arroz
	300 gramas	Guisar/Fritar
Bife	190 gramas	

Galinha

Inteira	350 gramas
---------	------------

Pato

Inteiro	350 gramas	Para Arroz
	410 gramas	Assado
	390 gramas	Estufado

Peru

Inteiro	250 gramas	Jardineira
	280 gramas	Assado
	250 gramas	Estufado
Bife	190 gramas	
Coxas	280 gramas	
Espetadas	220 gramas	

Coelho

Inteiro	300 gramas	Para Arroz
	350 gramas	Estufado

Cabrito / Borrego

Inteiro	320 gramas	Cldeirada, ensopado
	380 gramas	Assado
	370 gramas	Estufado, guisado
	360 gramas	Cozer
Costeletas	320 gramas	



IASFA

CAS Runa

Enchidos

Chouriço de carne	20 gramas	Arroz à Valenciana, Favas Guisadas com carne
	20 gramas	Cozido à Portuguesa (dietas sólidas), Estufada Mista (dietas sólidas), Feijoada
	20 gramas	Cozido à Portuguesa (dietas moles)
Chouriço Mouró	20 gramas	Favas Guisadas com carne
	20 gramas	Cozido à Portuguesa (dietas sólidas), Feijoada
Farinheira	20 gramas	Cozido à Portuguesa (dietas sólidas e moles), Feijoada
Fiambre	20 gramas	Carnes Frias
Mortadela	20 gramas	Carnes Frias
Salsicha	34 gramas (1 unidade)	Arroz à Valenciana
	68 gramas (2 unidades)	Carnes Frias

Fumados

Bacon	20 gramas	Dobradas, feijoadas, arroz de pato
-------	-----------	------------------------------------

Outras Carnes

Leitão assado	280 gramas
Codornizes	280 gramas ou unidades

**PEIXES**

Atum	100 gramas	
Abrótea	280 gramas	
Bacalhau fresco	200 gramas	
Bacalhau seco	140 gramas	À brás
	200 gramas	Estufado, guisado
	200 gramas	Bacalhau à Princesa
	180 gramas	Arroz, cozido, frito
	250 gramas	Assado
	150 gramas	Gomes Sá com ½ ovo
Caras de bacalhau	370 gramas	
Badejo	280 gramas	
Besugo	300 gramas	
Cação	240 gramas	
Cachucho	280 gramas	
Caldeirada	300 gramas	
Carapau	300 gramas	
Cardeal	280 gramas	
Cherne	280 gramas	
Choco Limpo e sem osso	300 gramas	Albardar
	350 gramas	Grelhar
	320 gramas	Guisar, estufar
Chocos c/ tinta	400 gramas	
Corvina	280 gramas	
Dourada	320 gramas	
Faneca	300 gramas	
Filetes descongelados	200 gramas	De pescada ou solha.
Fogonero	240 gramas	Posta
	180 gramas	Lombo sem espinhas
Garoupa	280 gramas	
Goraz	270 gramas	
Imperador	240 gramas	
Linguado	260 gramas	
Lombo tamboril	220 gramas	
Lulas	350 gramas	Guisar / Estufar
	400 gramas	Grelhar
	280 gramas	Albardar
Maruca	280 gramas	
Medalhões de Pescada	180 gramas	
Mero	280 gramas	
Pampo	280 gramas	
Pargo Legítimo	280 gramas	
Peixe Espada	300 gramas	
Perca	280 gramas	
Pescada	280 gramas	



IASFA

CAS Runa

Pescadinha	300 gramas	
Petinga/ carapau fritar	270 gramas	
Pota	260 gramas	
Polvo Limpo	420 gramas	Arroz de polvo, cozer, estufar.
Rainha	280 gramas	
Red-Fish	320 gramas	
Robalo	320 gramas	
Salmão	300 gramas	
Salmonete	280 gramas	
Sardinha	300 gramas	
Solha	260 gramas	
Tamboril	440 gramas	
Tintureira	240 gramas	
Truta	300 gramas	
Tubo de Lula Limpo	50 gramas	Arroz à Valenciana
	300 gramas	Arroz de lulas, Estufar, Guisar e Grelhar.

NOTA: Capitações sem cabeça.

NOTA: Quando o peixe for acompanhado com ovo, reduz-se a capitação em 20 gramas (excepto no que respeita ao atum).

OVOS

0,33 unidades	
15 ml de pasteurizado	Fritar Filetes e Pescada à Francesa
1 unidade	Peixe Cozido, Salada Russa, Peixe à Gomes de Sá

**GRUPO III****Azeite***

Para Confeção	Dietas Terapêuticas	5 ml	Assados (excepto frango), estufados, refogados de arroz e de esparguete, esparregado.
		10 ml	Bacalhau no forno, peixe à gomes de Sá.
	Dietas Gerais	5 ml	Refogados de arroz de manteiga e esparguete de manteiga.
		10 ml	Assados (excepto frango), estufados, guisados, refogados de arroz branco, esparregado.
		15 ml	Bacalhau no forno, peixe à gomes de Sá.
Para Tempero*	Dietas Terapêuticas	5 ml	Por cada alimento a temperar com azeite
	Dietas Gerais	10 ml	Por cada alimento a temperar com azeite
Sem Azeite	Dietas Hepáticas, Gástricas e Antidiarreicas		

Maionese*

25 gramas	Salada Russa de Atum das Dietas Geral, Geral Passada, Geral Hipercalórica, Vegetariana, Geral Mole, Geral Hipercalórica Mole, Rica em Fibras Mole
-----------	---

Manteiga

Dietas Terapêuticas	5 gramas	Puré de Batata
Dieta Geral	2,5 gramas	Arroz de Manteiga, Esparguete de Manteiga
	10 gramas	Puré de Batata

Margarina Vegetal – a utilizar nas ementas a designar pelo GD

Dietas Terapêuticas	5 gramas	Puré de Batata
	2,5 gramas	Arroz de Manteiga, Esparguete de Manteiga
	10 gramas	Puré de Batata

Óleo

10 ml	Ovo Estrelado, Carnes Fritas (Excepto o Frango)
45 ml	Peixe Frito, Frango Frito
60 ml	Batata Frita

Notas:

* Para o tempero das saladas serão utilizadas embalagens de 0,25 Lt, devendo a periodicidade de fornecimento corresponder ao produto da capitação pelo tipo e número de dietas e respectiva composição da ementa.



GRUPO IV

LEGUMINOSAS

Ervilha

10 gramas	Arroz de Lulas
20 gramas	Arroz de Ervilhas, Arroz à Valenciana, Carne à Irlandesa
30 gramas	Puré de abóbora com ervilhas
50 gramas	Crema de ervilhas
80 gramas	Ervilha Salteada, Estufada com Cenoura

Fava

400 gramas	Favas Guisadas com Carne
------------	--------------------------

Feijão Branco

100 gramas	Feijoadada
60 gramas	Guarnição mista
30 gramas	Arroz de feijão

Feijão Frade

100 gramas	Salada de Feijão frade
------------	------------------------

Feijão Manteiga

30 gramas	Arroz de feijão
100 gramas	Feijoadada
60 gramas	Guarnição mista

Feijão Vermelho

30 gramas	Arroz de feijão
60 gramas	Feijoadada
60 gramas	Guarnição mista

Grão

60 gramas	Guarnição mista
80 gramas	Rancho
100 gramas	Guarnição base

Lentilha

50 gramas	Guarnição mista
100 gramas	Estufados, Guisados, Croquetes, Hambúrgueres

OUTRAS**Farinha**

5 gramas	Esparregado, Almôndegas
10 gramas	Peixe Frito, Frango Frito

Arroz

40 gramas	Arroz de Macedónia das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
80 gramas	Arroz com Batata Frita, Cozido à Portuguesa, Feijoadada
50 gramas	Acompanhamento das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
65 gramas	Arroz de Macedónia
150 gramas	Guarnição base

Massa

Esparguete e Fusilli	50 gramas	Acompanhamento Das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
	80 gramas	Acompanhamento
Massa de 1ª (Macarrão)	50 gramas	Acompanhamento Das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
	80 gramas	Acompanhamento

Pão

Pão	1,5 unidades	Açorda
-----	--------------	--------

Cuscus

Cuscus	100 gramas	Confeções várias das dietas vegetarianas
--------	------------	--

Seitan

Seitan	200 gramas	Confeções várias das guarnições base
	100 gramas	Confeções várias das guarnições mistas

Soja

Soja granulada	200 gramas	Confeções várias das guarnições base
Soja em nacos	100 gramas	Confeções várias das guarnições mistas

Tofu

Tofu	200 gramas	Confeções várias das guarnições base
	100 gramas	Confeções várias das guarnições mistas



GRUPO V

Batata

Inteira	400 gramas	Puré de Batata
Gomos	100 gramas	Salada de Feijão Frade
	150 gramas	Cozido Simples
	200 gramas	Cozido à Portuguesa, Cozida/ Estufada as Dietas Diabéticas e de Emagrecimento, Salada de Batata e cenoura
	400 gramas	Cozida, Estufada
Quartos	120 gramas	Com Macedónia nas Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
	150 gramas	Com grão, com Macedónia, Salada Russa
	200 gramas	Jardineira, Assada nas Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
	400 gramas	À Gomes de Sá, Assada
Palitos	340 gramas	Frita (fresca ou ultracongelada – Guarnição base)
	180 gramas	Frita (fresca ou ultracongelada – Guarnição mista)

Macedónia

65 gramas	Arroz de Macedónia das Dietas Gerais
80 gramas	Arroz de Macedónia das Dietas Terapêuticas, Jardineira
150 gramas	Nas Dietas Gerais - Salada Russa, Como acompanhamento de Batata e Salada
180 gramas	Nas Dietas Terapêuticas - Salada Russa, Como Acompanhamento da Batata e Salada



SALADAS, LEGUMES, HORTALIÇAS E ERVAS AROMÁTICAS

Agrião

40 gramas	Arroz de Agrião
-----------	-----------------

Alface

30 gramas	Salada Mista
50 gramas	Salada de Alface e Tomate, Alface e Cenoura
60 gramas	Salada de Alface, Salada Mista das Dietas Diabética e de Emagrecimento
80 gramas	Salada de Alface das Dietas Diabética e de Emagrecimento

Alho

5 gramas	Para Temperos
----------	---------------

Alho Francês

10 gramas	Assados e Estufados das Dietas Terapêuticas
-----------	---

Beringela

130 gramas	Confeções várias das dietas vegetarianas
------------	--

Beterraba

40 gramas	Confeções várias das dietas vegetarianas e saladas
-----------	--

Brócolos

180 gramas	Como Acompanhamento
250 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabética e de Emagrecimento

Cebola

10 gramas	Arroz Branco / de Manteiga, Esparguete Branco / de Manteiga, Salada de Feijão Frade
30 gramas	Refogado de Arroz e de Massa (excepto os referidos supra), Hambúrguer, Estufados, Guisados, Assados, (à excepção das Carnes), Bacalhau com Grão, Salada Mista
50 gramas	Bife de Cebolada, arroz de pato, arroz de aves
10 gramas	Salada
80 gramas	Peixe à Gomes de Sá, caldeirada, bacalhau á brás

**Cenoura**

30 gramas	Arroz de Lulas
30 gramas	Saladas Mistas, de Tomate e Cenoura e de Alface e Cenoura; Estufados e Guisados das Dietas Gerais
30 gramas	Arroz de Legumes, Arroz alegre
50 gramas	Arroz de Cenoura, Carne à Irlandesa, Arroz à Valenciana, Como acompanhamento com Lombardo; Estufados e Guisados das Dietas Terapêuticas, Jardineira, Arroz de Carne com Cenoura, Arroz Primavera, salada russa, salada de cenoura
80 gramas	Salada de Batata e Cenoura, Salteada / Estufada com Ervilha, Cozido Simples
150 gramas	Reforço a todas as Refeições para as Dietas Gástricas, Anti-diarreica, Pobre em Fibras e Hepática

Coentros

5 Gramas	Para tempero
----------	--------------

Cogumelos

30 gramas	Para adição a carne
50 gramas	Para arroz
80 gramas	Guarnição mista dietas vegetarianas
120 gramas	Confeções várias das dietas vegetarianas

Courgete

30 gramas	Guarnição base
130 gramas	Confeções várias das dietas vegetarianas

Couve de Bruxelas

130 gramas	Guarnição mista
130 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Couve Coração de Boi

180 gramas	Como acompanhamento
250 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Couve Flor

90 Gramas	Como acompanhamento quando também há Salada
180 gramas	Como acompanhamento

**Couve Lombarda**

40 gramas	Carne à Irlandesa
80 gramas	Arroz de Legumes
120 gramas	Cozido à Portuguesa, Cozido Simples, Feijoadá
130 gramas	Cozido Simples das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento, Como acompanhamento com Cenoura
180 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e Emagrecimento
250 gramas	Nas dietas Diabéticas e Emagrecimento, como acompanhamento e como acompanhamento com cenoura

Couve Portuguesa

120 gramas	Cozido à Portuguesa, Cozido Simples
130 gramas	Cozido Simples das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
200 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e Emagrecimento
270 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento

Couve roxa

120 gramas	Guarnição mista
180 gramas	Guarnição base e mista das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
250 gramas	Guarnição das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Couve penca

120 gramas	Guarnição mista
180 gramas	Guarnição base e mista das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
250 gramas	Guarnição das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Couve galega

120 gramas	Guarnição mista
180 gramas	Guarnição base e mista das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
250 gramas	Guarnição das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Ervilha

30 gramas	Arroz alegre, Arroz Primavera
50 gramas	Alguns estufados e guisados
80 gramas	Salteada / Estufada com Cenoura
180 gramas	Guarnição base vegetariana

**Espinafre**

220 gramas	Esparregado, Salteado, Estufado
270 gramas	Acompanhamento das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento

Feijão Verde

65 gramas	Jardineira, salada russa, guarnição mista
160 gramas	Como Acompanhamento
230 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento

Grelós

70 gramas	Arroz de Grelós das Dietas Gerais
100 gramas	Arroz de Grelós das Dietas Terapêuticas
200 gramas	Como acompanhamento, Esparregado
270 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabética e de Emagrecimento, Esparregado das Dietas Diabética e de Emagrecimento

Hortelã

2 Gramas	Para tempero
----------	--------------

Limão

20 Gramas	Para tempero
-----------	--------------

Milho

40 Gramas	Salada
50 gramas	Guarnição mista

Nabiça

220 gramas	Esparregado, como acompanhamento
270 gramas	Como acompanhamento das Dietas Diabética e de Emagrecimento
290 gramas	Esparregado - Dietas Diabética e de Emagrecimento.

Nabo

20 gramas	Carne Guisada aos Cubos das Dietas Terapêuticas
50 gramas	Cozido Simples
30 gramas	Guarnição mista
100 gramas	Reforço a todas as Refeições para as Dietas Gástricas, Anti-diarreica, Pobre em Fibras e Hepática



IASFA

CAS Runa

Orégão

0,5 gramas	Saladas
------------	---------

Pepino

40 gramas	Salada mista
-----------	--------------

Pimento

20 gramas	Arroz alegre e alguns assados ou estufados
40 gramas	Caldeirada e arroz de pimentos
45 gramas	Salada mista

Repolho

120 gramas	Guarnição mista
180 gramas	Guarnição base e mista das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
250 gramas	Guarnição das Dietas Diabéticas e Emagrecimento

Rabanete

15 gramas	Salada mista
-----------	--------------

Salsa

5 Gramas	Para tempero de todos os assados no forno, estufados e guisados
----------	---

Tomate para Confeção

Inteiro	80 gramas	Caldeirada
	60 gramas	Arroz de Tomate,
	40 gramas	Guisar, estufar, assar
Polpa	10 gramas	Assados no forno, Estufados, Guisados
	10 gramas	Arroz de Tomate, Esparguete de Tomate, Caldeirada, Carne Guisada com Massa, Feijoada
Pelado	30 gramas	Guisar, estufar, assar

Tomate para Salada

45 gramas	Salada Mista
80 gramas	Salada de Tomate, mista das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento
120 gramas	Salada de Tomate, Salada de Tomate e Cenoura das Dietas Diabéticas e de Emagrecimento



GRUPO VI e condimentos

Vinagre*

Tempero de saladas*	10 ml	Por cada alimento a temperar com vinagre
Sem Vinagre	Dietas Hepáticas, Gástricas e Antidiarreicas	

Vinho

Para Tempero de carnes	Dietas Gerais	5 ml
------------------------	---------------	------

Louro

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Piri-piri

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Canela

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Nós moscada

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Cominhos

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Pimenta

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Caril

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------

Alecrim

0,5 gramas	Temperos gerais
------------	-----------------



IASFA

CAS Runa

Mostarda

0,5 gramas Temperos

Ketchup

0,5 gramas Temperos

Maionese

0,5 gramas Temperos

Notas:

* O vinagre para tempero deverá ser fornecido em D.I. ou em embalagem de 0,25 Lt devendo esta decisão caber ao SA. Caso se recorra à embalagem, a periodicidade de fornecimento deverá corresponder ao produto ao produto da capitação pelo tipo e número de dietas e respectiva composição da ementa.

CONDIMENTOS**Açafrão**

Capitação a ajustar com o Gabinete de Dietética do CHPL

Pickles

5 Gramas Para tempero

Sal*

Tempero de saladas*	5 gr	Por utente
---------------------	------	------------

Sem Sal	Dietas Hipossalinas
---------	---------------------

Notas:

* O sal para tempero deverá ser fornecido em D.I. ou em embalagem. Caso o produto não seja fornecido em D.I., deverá recorrer-se ao fornecimento da embalagem, sendo a periodicidade deste fornecimento correspondente ao produto da capitação pelo tipo e número de dietas e pela composição da ementa.

**Sistema Capitacional de Frutas e Sobremesas Doces**

Frutas	Dieta Diabética	Restantes Dietas
Alperce	130 gramas	180 gramas
Ameixa	140 gramas	180 gramas
Ancore	180 gramas	180 gramas
Banana	100 gramas	120 gramas
Cereja	110 gramas	140 gramas
Damasco	140 gramas	160 gramas
Figo	100 gramas	150 gramas
Laranja	150 gramas	150 gramas
Maçã	130 gramas	160 gramas
Melancia	400 gramas	310 gramas
Melo	285 gramas	260 gramas
Melão	285 gramas	260 gramas
Manga	200 gramas	260 gramas
Morango	130 gramas	130 gramas
Papaia	200 gramas	260 gramas
Pêra	150 gramas	160 gramas
Pêssego	130 gramas	160 gramas
Tanger	180 gramas	180 gramas
Tangerina	140 gramas	140 gramas
Clementina	180 gramas	180 gramas
Uva	150 gramas	170 gramas
Kiwi	100 gramas	150 gramas

Notas:

- As variedades de fruta para assar e cozer são: Maçã e Pêra;
- Sempre que se justifique, o SA fará alterações ao plano de fornecimento de frutas (relativas ao tipo e confecção) sem que isto implique acréscimo de despesa para o concessionário;
- As alterações e substituições exigidas pelo SA limitam-se às variedades acima mencionadas.



Sobremesas Doces:

Apresentam-se as propostas capitacionais para estes preparados. O SA poderá propor alterações a este plano sempre que as necessidades e satisfação dos utentes o justifiquem. Poderão ser confeccionadas outras ementas e/ ou capitações desde que aprovadas pelo SA.

Aletria

<i>Alimento</i>	<i>Capitação</i>
Açúcar	10 gramas
Aletria	20 gramas
Canela/ Pau de	q.b.
Canela	
Leite	150ml
Limão	q.b.
Manteiga	1 grama
Pó de leite creme instantâneo	2 gramas
Ovo	0,33 unidades*

* ou 15 ml de ovo pasteurizado

Arroz Doce

<i>Alimento</i>	<i>Capitação</i>
Açúcar	10 gramas
Arroz	20 gramas
Canela/ Pau de	q.b.
Canela	
Leite	150ml
Limão	q.b.
Manteiga	1 grama
Pó de leite creme instantâneo	2 gramas
Ovo	0,33 unidades*

* ou 15 ml de ovo pasteurizado

Sobremesas Instantâneas

Deverão ser preparadas de acordo com as indicações das embalagens excepto se indicações em contrário fornecidas pelo SA e tendo por base as necessidades e satisfação dos utentes.

Nota: Para as dietas diabéticas, de emagrecimento, ligeiras/ dislipidémicas, gástricas e hepáticas, deverão ser confeccionadas sobremesas adaptadas (sem açúcar e com adoçante artificial e/ ou com leite magro), conforme indicação dietética. As capitações deverão ser estabelecidas pelo DG ou submetidas à sua aprovação.



Anexo IV - 2 **Maizena**

Capitação para preparados com maizena:

Para 1 litro de água

Sopa	30 gramas
Crems	35 gramas
Molhos	40-80 gramas
Pudins	80 gramas
Sobremesa	90 gramas

Para 200 ml de água

Sopa	6 gramas
Crems	7 gramas
Molhos	8-16 gramas
Pudins	16 gramas
Sobremesa	18 gramas

Notas:

- Elaborado com base na capitação indicada na embalagem.
- Em algumas dietas a maizena é preparada com leite, pelo que esse alimento também foi capitado.



Anexo IV - 3 **Outras capitações**

São apresentadas as capitações para as refeições intercalares das dietas – padrão constantes do anexo I e do pão.

Sistema capitolacional das refeições intercalares e Ceias Velantes

A quantidade de alimentos para elaboração das refeições intercalares das várias dietas e do pão estão indicadas no plano geral das dietas padronizadas (anexo I). Do mesmo modo, as indicações das ceias velantes, constam do anexo III.2. Desse anexo não constam, no entanto, as capitações individuais de cada um dos alimentos, pelo que aqui se apresentam:

Para adicionar ao pão

Apresentam-se no anexo IV - 4.

Papa lácteas, não lácteas e adaptadas para diabéticos

Se a dieta for personalizada, o SA indicará as quantidades a usar, sempre que não forem as padronizadas. Apresentam-se, em seguida, as quantidades para estes produtos:

Papas lácteas

Papa Láctea Tradicional ou de frutos	Base	60 gramas de farinha láctea + 200 ml de água
	Dose reforçada	80 gramas de farinha láctea + 275 ml de água
	Dieta Líquida	30 gramas de farinha láctea + 200 ml de água

Papas não - lácteas

Papa Não láctea Mel ou Frutas Variadas	Base	60 gramas de cereal + 250 ml de leite
	Dose reforçada	80 gramas de cereal + 350 ml de leite
	Dieta Líquida	20 gramas de cereal + 250 ml de leite
Papa Não láctea Arroz*	Base	50 gramas de cereal + 250 ml de leite
	Dose reforçada	70 gramas de cereal + 350 ml de leite
	Dieta Líquida	20 gramas de cereal + 250 ml de leite

* Em casos pontuais e segundo indicação do GD poderá ser confeccionado com água ou chá.

Papas adaptada para diabéticos

Cereal de Arroz e/ ou Multifrutas para Diabéticos	Base	35 gramas de cereal + 200 ml de leite
	Dose reforçada	55 gramas de cereal + 250 ml de leite
	Dieta Líquida	20 gramas de cereal + 250 ml de leite

**Outros:**

Alimentos	Medida usada	Capitação da medida
-----------	--------------	---------------------

Bebíveis

Chá	1 chávena	200 ml
Leite	1 chávena	250 ml
Nescafé	1 Dose Individual	2 gramas

Para adicionar ao leite/ chá

Açúcar	1 dose	1 D.I. de 7 a 9 gramas cada
Mistura solúvel sem café	1 dose	4 gramas

Pão, Bolachas, Tostas e Bolos

Bolacha (maria, torrada, integral)	1 dose/ 1 pacote D.I.	25 a 30 gramas
Pão (com sal e sem sal)	1 Unidade	50 gramas
Pão de forma fatiado	2 fatias	50 gramas (total de 2 fatias)
Tostas (com sal e sem sal)	1 dose/ 1 pacote D.I.(2 unidades)	20 gramas
Arrufada	1 Unidade	100 a 110 gramas
Bolo de arroz	1 Unidade	120 a 130 gramas
Croissant	1 Unidade	90 a 100 gramas
Pão de Leite	1 Unidade	80 a 90 gramas
Queque	1 Unidade	90 a 100 gramas



Anexo IV - 4
Alimentos para Acompanhamento do Pão

São apresentadas as capitações de vários alimentos utilizados na preparação das sandes fornecidas aos residentes e pessoal velante do CAS Runa.

Compota e Mel		D.I.	20 a 30 gramas	
Fiambres e Mortadelas		Fatia	30 gramas	
Manteiga	Com Sal	D.I.	10 gramas	
	Sem Sal	D.I.	10 gramas	
Marmelada	D.I.	15 a 25 gramas		
Queijo	Magro	Com sal	Triângulo D.I.	20 a 25 gramas
		Sem Sal	Triângulo D.I.	20 a 25gramas
	Meio gordo	Com sal	Triângulo D.I.	20 a 25 gramas
		Flamengo	Fatia	30 gramas
Chourição	Fatia	40 gramas		
Paio				
Presunto				
Salpicão				

Anexo IV - 5
Bolos

A capitação de bolo é de 100 gramas/ pessoa.

As capitações dos produtos de pastelaria deverão ser propostas pelo adjudicatário e submetidas à aprovação do CAS Runa.

Anexo IV - 6
Dias Festivos

A capitação dos produtos a utilizar em dias festivos é a constante do anexo III.3.

Caso seja necessária a definição da capitação de algum dos produtos aí constantes e que não esteja indicada neste caderno de encargos, essa capitação deve ser proposta pelo adjudicatário e submetida à aprovação do CAS Runa.



ANEXO V - Suplementos

Considera-se a lista de suplementos alimentares e o material descartável eventualmente necessário.

Anexo V-1 – Suplementos Alimentares

Anexo V-2 – Material Descartável

Anexo V - 1

Lista de Suplementos Alimentares

Produto	Tamanho da embalagem
Açúcar	Embalagem (1 kg)
Açúcar	DI (7 a 9 gramas)
Adoçante	DI
Arroz	Embalagem (1 kg)
Azeite	D.I. (10 ml)
Azeite	Embalagem (0,5 Lt)
Azeite	Embalagem (1 Lt)
Água sem gás	Unidade (0,33 Lt)
Água sem gás	Unidade (1,5 Lt)
Batata Frita	D.I. (peso a indicar pelo adjudicatário)
Bolacha Maria/ Torrada	D.I. (5 Unidades)
Bolacha Maria/ Torrada	Embalagem (200 gramas)
Bolacha de água e sal	D.I. (4 a 6 Unidades)
Bolachas sem glúten	D.I. (5 a 6 Unidades)
Bolachas (outra variedade)	D.I. (5 Unidades)
Bolo tipo queque embalado	D.I.
Descafeinado	D.I.
Cacau/ Chocolate em pó/ chocolate em tablete	Embalagem (1 Kg)
Café	D.I.
Chocolate em pó instantâneo solúvel	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Chá Ervas	Saqueta
Chá Preto	Saqueta



IASFA

CAS Runa

Produto	Tamanho da embalagem
Chá Verde	Saqueta
Cereais à base de farelo trigo (30% fibra)	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Cereais de arroz	Embalagem (300 gramas)
Cereais mel	Embalagem (300 gramas)
Cereais multifrutos	Embalagem (300 gramas)
Cereais sem glúten (arroz, mel e/ou multifrutos)	Embalagem (300 gramas)
Chourição	Kg
Coca-cola	Unidade (0,33 Lt)
Coco ralado	Kg
Compota	D.I. (20 gramas)
Compota com menor quantidade de açúcar	D.I. (peso a indicar pelo adjudicatário)
Croissant	Unidade
Croissant com compota ou manteiga embalado	Unidade
Croissant com queijo ou fiambre embalado	Unidade
Descafeinado	D.I.
Farinha láctea sabor tradicional	Embalagem (500 gramas / 1 kg)
Farinha láctea sabor variado	Embalagem (500 gramas)
Farinha de trigo c/ fermento	Embalagem (1 kg)
Farinha Amido de Milho “ Maizena “	Embalagem (250 gramas)
Fermento em pó	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Fiambre	Fatia (30 gramas)
Fruta assada/ cozida embalada em taça descartável	Unidade
Fruta crua	Unidade
Fruta em calda	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Fruta em calda embalada em taça descartável	D.I. (capitação deste Caderno de Encargos)
Frutos Secos	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Gelatina	Embalagem (850 gramas)
Gelatina sem açúcar	
Gelatina em pó	
Iogurte líquido magro sem açúcar	D.I. (180 ml no mínimo)
Iogurte líquido meio gordo	D.I. (180 ml no mínimo)
Iogurte magro de aromas sem açúcar	D.I. (125 gramas)
Iogurte meio gordo de aromas	D.I. (125 gramas)



Produto	Tamanho da embalagem
logurte magro de pedaços	D.I. (125 gramas)
logurte meio gordo de pedaços	D.I. (125 gramas)
logurte natural	D.I. (125 gramas)
logurte soja	D.I. (125 gramas)
Leite bebida de soja	Embalagem (1 Lt)
Leite bebida de soja	D.I. (200 ml)
Leite condensado	Embalagem (370 a 450 gramas)
Leite creme	Embalagem (890 gramas)
Leite em pó	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Leite em pó sem lactose	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Leite enriquecido com fibras magro	Embalagem (1 Lt)
Leite enriquecido com fibras magro	D.I. (200 ml)
Leite enriquecido com fibras meio gordo	Embalagem (1 Lt)
Leite enriquecido com fibras meio gordo	D.I. (200 ml)
Leite UHT com chocolate	D.I. (200 ml)
Leite UHT gordo	Embalagem (1 Lt)
Leite UHT gordo	D.I. (200 ml)
Leite UHT meio gordo	Embalagem (1 Lt)
Leite UHT meio gordo	D.I. (200 ml)
Leite UHT magro	Embalagem (1 Lt)
Leite UHT magro	D.I. (200 ml)
Leite UHT sem lactose	Embalagem (1 Lt)
Leite UHT sem lactose	D.I. (200 ml)
Maionaise	D.I. (15 ml)
Manteiga	D.I. (10 gramas)
Manteiga magra	D.I. (10 gramas)
Manteiga sem sal	D.I. (10 gramas)
Marmelada	D.I. (20 gramas)
Margarina p/ uso culinário	Embalagem (500 gramas / 1 kg)
Margarina vegetal	Embalagem (250 gramas)
Margarina vegetal magra	Embalagem (250 gramas)
Massas sem glúten para confecção	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Mistura solúvel sem café	Embalagem (200 gramas)
Mortadela fatiada	Kg
Mousse de chocolate	Embalagem (600 gramas)
Natas UHT	Embalagem (200 ml)



IASFA

CAS Runa

Produto	Tamanho da embalagem
Óleo	Embalagem (1 Lt)
Ovos	Unidade
Ovos pasteurizados	Embalagem (peso a indicar pelo adjudicatário)
Pão de forma	Fatia (30 gramas)
Pão de forma sem còdea	Fatia (25 gramas)
Pão de trigo carcaça	Unidade
Pão integral	Unidade
Pão mistura	Unidade
Pão mistura	Fatia (30 gramas)
Pão mistura (tipo Mafra)	Unidade (1 Kg)
Pão de mistura sem sal	Unidade
Broa de Milho	Unidade (1 Kg)
Pão de leite	Unidade
Pão de leite com compota ou manteiga embalado	Unidade
Pão de leite com queijo ou fiambre embalado	Unidade
Pão sem glúten	Unidade
Pudim flan/ de caramelo	Embalagem (1 kg)
Queijo magro - triângulo	D.I. (20 a 25 gramas)
Queijo meio gordo - triângulo	D.I. (20 a 25 gramas)
Queijo meio gordo	Fatia (30 gramas)
Queijo meio gordo para fatiar	Embalagem (1 kg)
Queijo sem sal - triângulo	D.I. (20 a 25 gramas)
Refresco em pó	Embalagem (500 gramas / 1 kg)
Refrigerante	Embalagem (1,5 Lt)
Sandes variadas devidamente embaladas	Unidade
Sobremesa doce embalada em taça descartável	Unidade
Sopa embalada em taça descartável	D.I. (400 ml)
Sumo concentrado para diluir	Embalagem (peso e diluição a indicar pelo adjudicatário)
Sumos de fruta - 100%	D.I. (200 ml)
Sumos light - sem açúcar	D.I. (200 ml)
Sumo néctar	D.I. (200 ml)
Sumo - sabores variados	D.I. (200 ml)
Sal refinado	Embalagem (250 gramas)
Sal refinado	D.I.



Produto	Tamanho da embalagem
Tostas	D.I.
Tostas integrais	D.I.
Tostas sem glúten	D.I.
Tostas sem sal	D.I.
Vinagre	D.I.
Vinagre	Embalagem (0,75 Lt)
Dieta completa isocalórica para SNG	500 ml/ 1.000ml
Dieta completa hipercalórica para SNG	500 ml/ 1.000ml
Dieta completa hipercalórica e hiperproteica para SNG	500 ml/ 1.000ml
Dieta completa hiperproteica para SNG	500 ml/ 1.000ml
Dieta completa adaptada para diabéticos para SNG	500 ml
Dieta completa adaptada para prevenção e controlo de diarreias para SNG	500 ml
Dieta adaptada para úlceras por pressão para SNG	500 ml/ 1.000ml
Suplemento nutricional oral isocalórico para seniores	200 ml
Suplemento nutricional oral hipercalórico	125 ml/ 200 ml/ 125 gr
Suplemento nutricional oral hipercalórico e hiperproteico	125 ml/ 200 ml/ 125 gr/ 150 gr
Suplemento nutricional oral hiperproteico	200 ml
Suplemento nutricional oral adaptado para diabéticos	200 ml
Suplemento nutricional oral adaptado para úlceras por pressão	200 ml
Suplemento nutricional completo em pó	335 gr
Suplemento nutricional modular proteico	400gr/ 500 gr
Suplemento nutricional modular glucídico	400gr/ 500 gr
Suplemento nutricional modular de L-arginina em pó	Embalagem de 15 saquetas de 7 gr cada
Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos	227 gr/ 300gr
Creme de cereais para adultos (mínimo 3 variedades)	Embalagem de 2 saquetas de 300 gr cada
Puré de frutas instantâneo para adultos	Embalagem de 2 saquetas de 350 gr cada
Puré de preparação instantânea para composição de prato principal (mínimo 5 variedades)	350 gr



Anexo V - 2
Lista de Material Descartável

Produto	<i>Quantidade</i>
Prato de refeição	unidade
Copo de 150 a 200 ml	unidade
Garfo	unidade
Faca	unidade
Colher para sopa	unidade
Colher para sobremesa	unidade
Taça com tampa volume de 100 c.c.	unidade
Taça com tampa volume de 200 c.c.	unidade
Taça com tampa volume de 300 c.c.	unidade
Taça com tampa volume de 400 c.c.	unidade
Guardanapos folha dupla	Embalagem 100 unidades



ANEXO VI
Condições Técnicas dos Alimentos e Outros Produtos a Utilizar

Consideram-se as características qualitativas e quantitativas dos alimentos a utilizar nesta Instituição, bem como as exigências relativas ao armazenamento, preparação, confeção, fornecimento e transporte.

As normas aqui descritas, são aplicáveis desde o momento em que os produtos alimentares entram nas instalações do Serviço de Alimentação (abrangendo-se, portanto, também a fase da recepção).

Qualquer produto previsto neste caderno de encargos e que não esteja indicado neste anexo, deve obedecer às características que se imponham pela qualidade, quantidade, segurança alimentar e satisfação dos utentes, pelo que o CAS Runa se reserva o direito de não aceitar a utilização de produtos que não satisfaçam todas estas exigências.

Notas Gerais

1. É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para “congelar” produtos frescos ou confeccionados, à excepção das amostras referidas nas cláusulas técnicas gerais.
2. Os legumes fornecidos congelados não deverão ser submetidos a processo de descongelação.
3. A descongelação do pescado deverá ser efectuada na câmara destinada a este processo.
4. A demolha do bacalhau deverá ser efectuada em água corrente desde que ocorra escorrência das águas num plano inferior ao do em que o produto se encontra mergulhado. Outro método permitido é o mergulho em água em tanque fechado desde que a mudança de água ocorra com a frequência suficiente à conveniente dessalga do produto.
5. Nos processos de preparação de carnes e peixes, deverá ser efectuada uma amostra da peça de corte que cumpra as captações previstas no Anexo IV. Esta amostra servirá de padrão à preparação do restante produto.
6. A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá compreender, antes da sua preparação/ distribuição/ corte:
 - a) a desparasitação (por imersão em água com vinagre);
 - b) a desinfecção (por imersão em diluição correcta em água de pastilhas/ solução desinfectantes; em caso de necessidade o CAS Runa poderá propor a utilização de diferente tipo de pastilhas/ solução e/ou diluição);
 - c) a lavagem (por imersão em água limpa e posterior lavagem em água corrente).
7. As ementas das dietas sem sal deverão ser confeccionadas com ervas aromáticas (p. ex. orégãos, hortelã, salsa, coentros e outros), a combinar com o SA.
8. Não são permitidas frituras de refogados, devendo a adição dos alimentos ser efectuada em cru, antes da confecção, independentemente do tipo de dieta e de utentes.
9. Os agriões não podem ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.
10. Apenas na etapa de confecção de produtos de pastelaria é permitida a utilização de manteiga. No caso do arroz de manteiga, esparguete de manteiga e puré de batata, a adição deste alimento deverá ser efectuada apenas após o fim da sua confecção. Não é permitida a utilização de manteiga em qualquer outra circunstância.
11. A utilização de óleo só é permitida para a execução de frituras. Não é permitida a reutilização deste produto, excepto se o adjudicatário comprovar, através de teste de verificação da qualidade deste produto e na presença do SA, que este se encontra próprio para consumo, conforme disposto nas Condições Técnicas Especiais.
12. Todas as restantes confecções, que não as frituras e bolos, deverão ser executadas com azeite.



13. Não é permitida a utilização de margarina ou de qualquer gordura de origem animal nos processos de confecção à excepção do referido no ponto 10.
14. É proibida a utilização de quaisquer aditivos tipo caldos e sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros, à excepção dos previstos no presente Caderno de Encargos. Todos os produtos a utilizar devem encontrar-se na sua forma natural.
15. É proibida a confecção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas. Esta exigência inclui as sobremesas.
16. Se as ementas dos dias festivos compreenderem o fornecimento de produtos tipo rissóis, croquetes, pastéis e outros, estes terão que ser recepcionados prontos a ser confeccionados, sendo permitida no SA apenas a sua fritura. O fornecimento destes produtos apenas é tolerado nos dias festivos e com a aprovação do SA.
17. Não são permitidos reaproveitamentos alimentares nem a utilização diferida de alimentos ou de sobras alimentares.
18. As características da alimentação entérica, suplementos alimentares, fórmulas modulares e alimentação básica adaptada são as descritas no anexo V.



Leite e derivados

1- Características

1.1- Características de qualidade

Os produtos deverão apresentar-se:

- ⇒ De boa qualidade;
- ⇒ Aprovados para consumo público;
- ⇒ Limpos, sem impurezas de qualquer outra espécie;
- ⇒ Sem revelarem opação, avarias por bolores ou qualquer outra ordem;
- ⇒ Não falsificados, alterados ou corromptos;
- ⇒ Sem qualquer anomalia, incluindo as reportáveis ao transporte;
- ⇒ Com embalagens não opacas, perfeitamente limpas, em bom estado e sem qualquer sinal de conspuração.

1.2- Composição

Alguns produtos devem obedecer a características específicas:

a) Leite

- ⇒ Magro, meio gordo e gordo;
- ⇒ Ultrapasteurizado.

b) Iogurte

- ⇒ Líquido ou sólido nas variedades: natural, de aromas meio gordo e de aromas magro;
- ⇒ No caso do iogurte magro de aromas, o único edulcorante permitido é o aspartame.

c) Manteiga

c.1) Manteiga de vaca

- ⇒ Com sal e sem sal;
- ⇒ Proveniente de leite de vaca;
- ⇒ Com a composição média de 80 a 86% de gordura,
12 a 13% de água,
0,1 a 0,5% de proteína e
1 a 3% de sal (na com sal).

c.2) Manteiga magra

- ⇒ Com sal e sem sal;
- ⇒ Proveniente de leite de vaca;
- ⇒ Com a composição média de 40% de gordura,
1 a 3% de sal (na com sal).

d) Margarina vegetal

- ⇒ Com sal e sem sal;
- ⇒ Unicamente de origem vegetal;
- ⇒ Com a composição média de 70% de gordura,
1 a 3% de sal (na com sal).



e) Nata

- ⇒ Ultrapasteurizada;
- ⇒ Proveniente de leite de vaca;
- ⇒ Com cerca de 30% de gordura.

f) Queijo

- ⇒ Todas as variedades deverão ter a vertente com sal e sem sal;
- ⇒ Proveniente de leite de vaca;
- ⇒ Com cerca de 15% de gordura (queijo magro),
15 a 30% de gordura (queijo meio gordo) e
Mais de 30% de gordura (queijo gordo).

2- Fornecimentos

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de:

- ⇒ 1 Mês - para leite, manteiga, nata e queijo;
- ⇒ 15 Dias - para iogurte.

2.2- Embalagem

As embalagens apresentarem as seguintes características:

- a) Limpas sem conspurcação de qualquer espécie;
- b) Constituídas por material adequado à adequada conservação do produto, protegendo-o de poeiras, insectos, ar, luz ou de qualquer outro factor que seja susceptível de provocar a alteração do produto;
- c) Devidamente rotuladas indicando:
 - ⇒ O tipo e variedade;
 - ⇒ Composição química e nutricional;
 - ⇒ Data de consumo recomendado e peso;
 - ⇒ Cuidados a ter com a conservação;
 - ⇒ Identificação com nome e morada do fabricante e entidade embaladora.
- d) Transportadas em caixas plásticas, de cartão ou de alumínio com rotulagem com as mesmas características da alínea c) deste ponto.
- e) Características específicas de cada produto:

Leite

- ⇒ Em embalagens de litro (magro, meio gordo e gordo) e em embalagens de 200 ml (magro, meio gordo e gordo);
- ⇒ Embalagens tetrabrik.



Iogurte

- Em embalagens de, pelo menos, 180 ml (líquido) e embalagens de 125 gr (sólido);
- Embalagens de plástico.

Manteiga, Manteiga magra e Margarina Vegetal

- Em embalagens de 10 a 15 gramas (com sal e sem sal), de plástico selado, perfeitamente estanque ao ar e a luz;
- Em embalagens de 250 gramas a 1 Kg (com sal e sem sal) de plástico, de alumínio ou de papel, isolado do ar e da luz. Este tipo de embalagem é permitido exclusivamente manteiga e para uso culinário.

Nata

- Em embalagens tetrabrik;
- Para além das embalagens de maior volume utilizadas pelo adjudicatário, devem existir embalagens de 200 ml para acerto capitacional, uma vez que não é permitida a utilização diferida deste produto, não sendo, assim, permitido o recurso a embalagens abertas para a confecção de outra refeição anterior.

Queijo

- Em embalagens de 18 a 25 gramas (magro, meio gordo e gordo), de alumínio e isolado do ar e da luz;
- Em barra de 250 a 500 gramas ou de 1 kg (magro, meio gordo e gordo), de plástico, isolado do ar e da luz. Nesta vertente, deverá ter duas apresentação: previamente fatiado (com a capitação estabelecida neste Caderno de Encargos) e em barra.

2.3- Transporte

O transporte deverá ser efectuado:

- a) Em veículos devidamente limpos, isentos de matérias ou odores estranhos e licenciados para o efeito (no caso dos derivados, isotérmicos ou com sistemas de refrigeração própria);
- b) Capazes de protegerem eficazmente os produtos e as suas embalagens de choques, intempéries, humidade excessiva e luz;
- c) Que impeçam a alteração das características organolépticas bem como a contaminação ou conspurcação dos produtos;
- d) Em bom estado de conservação.



Carnes e Derivados - Condições Gerais

1- Embalagens dos produtos pecuários

1.1- Definição

As carnes a fornecer deverão ser frescas, refrigeradas, limpas (de gorduras, aponevroses e tendões), aprovadas para consumo público e provenientes de matadouro e sala de desmancha licenciados. O fornecimento de carne congelada só será permitido na percentagem prevista no presente caderno de encargos. Nestes casos, deverão ser entregues ao SA as respectivas fichas técnicas com a composição do produto e outras indicações que o CAS Runa considere pertinentes. Sempre que haja alteração do produto aprovado pelo CAS Runa (em qualidade, variedade, marca ou fornecedor) a possibilidade de fornecimento deverá ser sujeita, novamente, ao processo de apreciação e aprovação. A ser autorizado o fornecimento de carne congelada, as capitações devem corresponder ao produto correctamente descongelado e peso líquido escorrido.

1.2- Características físicas

Os produtos deverão ser acondicionados em grades de plástico, limpas e que os protejam das agressões externas, não sendo aceites embalagens susceptíveis de:

- a) Transmitir às carnes substâncias nocivas à saúde;
- b) Tornar as carnes impróprias para consumo;
- c) Alterar as suas características organolépticas.

1.3- Características de rotulagem

As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor:

- a) Designação do produto;
- b) Classe e tipo de carcaças/peça;
- c) Composição do produto (no caso dos produtos de charcutaria);
- d) Data de consumo recomendado;
- e) Pesos brutos e líquidos totais;
- f) Nome e número de licenciamento do estabelecimento de abate e embalador (no caso das carnes de vaca, porco e aves);
- g) Nome e número de licenciamento do estabelecimento produtor e embalador (no caso de produtos de charcutaria).



2- Fornecimentos

2.1- Licenciamento

Só se aceitarão fornecimentos a entidades com matadouro e sala de desmancha devidamente licenciados.

2.2- Transporte

Os fornecimentos deverão ser efectuados:

- a) Veículos devidamente licenciados para o efeito (isotérmicos ou com sistema de refrigeração própria);
- b) Acompanhados de guia de remessa ou guia de circulação das carnes ou factura, devidamente autenticada e validada nos termos da legislação em vigor;
- c) Acompanhadas de documento onde conste a marca sanitária do estabelecimento produtor e embalador dos produtos.

Carne de vaca

1- Características

1.1- Definição

De rês bovina, limpa e sem osso, cumprindo as características definidas nas Condições Gerais das carnes e derivados.

1.2- Características de qualidade

- a) As diferentes peças deverão apresentar-se:
 - Refrigeradas, sem sinais de terem sofrido congelação;
 - São toleradas peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas;
 - Convenientemente individualizadas e limpas, isentas de osso, cartilagens e gorduras anexas.
- b) O desperdício da eliminação de gorduras, aponevroses e tendões, não deve exceder 5% do peso total do produto.



2- Fornecimentos

2.1- Aplicação Culinária

O tipo de carne será solicitado em peças de talho, de acordo com aplicação culinária pretendida:

- ⇒ Bife e Cozer - Pojadouro, alcatra e rabadilha (bife - com corte perpendicular ao sentido das fibras musculares, devendo cada peça ter a capitação atribuída);
- ⇒ Assar - Pá limpa e ganso (sem a porção denominada nervo do ganso);
- ⇒ Estufar, guisar e picar - Chambão e peito alto (sem a cobertura).

O produto a entregar deverá contemplar todas as peças indicadas para a aplicação culinária pretendida, em partes iguais (quilograma).

2.2- Embalagens e transporte

Remete-se às condições técnicas gerais para o fornecimento das carnes.

Carne de porco

1 - Características

1.1- Definição

De rês suína jovem com 80 a 100 kg, limpa e sem osso, cumprindo as características definidas nas Condições Gerais das carnes e derivados.

1.2- Características de qualidade

- a) As diferentes peças deverão apresentar-se:
 - ⇒ Refrigeradas, sem sinais de terem sofrido congelação;
 - ⇒ São toleradas peças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas;
 - ⇒ Convenientemente individualizadas e limpas, isentas de osso, cartilagens e gorduras anexas.
- b) O desperdício da eliminação de gorduras, aponevroses e tendões, não deve exceder 5% do peso total do produto.



2 - Fornecimentos

2.1- Aplicação Culinária

- a) O tipo de carne será solicitado em peças de talho, de acordo com aplicação culinária pretendida:
- ⇒ Assar - Perna e pá
 - ⇒ Bife - Perna (peso unitário de 170 gramas, tolerando-se variação de 10%) com corte perpendicular ao sentido das fibras musculares;
 - ⇒ Costeleta - Lombo, fundo e pé (peso unitário de 250 gramas tolerando-se 10% de diferença), com corte por processo mecânico standardizado e possuindo aparte óssea com os músculos correspondentes;
 - ⇒ Entremeada - Apresentando uma percentagem de gordura, courato e cartilagem nunca superior a 60 %.
- b) O produto a entregar deverá contemplar todas as peças indicadas para aplicação culinária pretendida, em partes iguais (quilogramas).

2.2- Embalagens e transporte

Remete-se às condições técnicas gerais para o fornecimento das carnes.

Frango

1 - Características

1.1- Definição

Limpa e sem miúdos, cumprindo as características definidas nas Condições Gerais das carnes e derivados.

1.2- Características de qualidade

- a) As carcaças deverão apresentar-se:
- ⇒ Convenientemente individualizadas e limpas, devidamente sangradas e depenadas, desprovidas de cabeça, pescoço, patas, vísceras, penugem ou canudos;
 - ⇒ Com a respectiva marca sanitária;



- Refrigeradas, sem sinais de terem sofrido congelação;
- Sem sinais de roturas da pele, cortes ou deformações, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate;
- Sem qualquer característica que as tornem repugnantes ou impróprias para o consumo;
- Sem terem sido submetidas à acção de matérias aromatizantes ou corantes não aromatizantes;
- Sem a presença de fezes, restos de alimentação ou sangue;
- Sem excesso de humidade ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a desvalorização comercial.

b) As carcaças deverão ter entre 1 kg a 1,2 kg, equivalendo a 4 doses.

2- Fornecimentos

Remete-se às condições técnicas gerais para o fornecimento das carnes.

Perú e Pato

1- Características

1.1- Definição

Limpa e sem miúdos, cumprindo as características definidas nas Condições Gerais das carnes e derivados.

1.2- Características de qualidade

- a) As carcaças deverão apresentar-se:
- Convenientemente individualizadas e limpas, devidamente sangradas e depenadas, desprovidas de cabeça, pescoço, patas, vísceras, penugem ou canudos;
 - Com a respectiva marca sanitária;
 - Refrigeradas, sem sinais de terem sofrido congelação;
 - Inteiras;



- ⇒ São toleradas carcaças embaladas em vácuo, desde que devidamente rotuladas;
- ⇒ Sem sinais de roturas da pele, cortes ou deformações, magreza excessiva ou quaisquer outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate;
- ⇒ Sem qualquer característica que as tornem repugnantes ou impróprias para o consumo;
- ⇒ Sem terem sido submetidas à acção de matérias aromatizantes ou corantes não aromatizantes;
- ⇒ Sem a presença de fezes, restos de alimentação ou sangue;
- ⇒ Sem excesso de humidade ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem a desvalorização comercial.

b) As carcaças deverão ter entre:

- ⇒ 6 kg a 10 kg (perú);
- ⇒ 2 Kg a 3 Kg (pato).

2- Fornecimentos

2.1- Aplicação Culinária

O tipo de carne será solicitado de acordo com a aplicação culinária pretendida:

- ⇒ Assar, estufar ou guisar - Perú inteiro;
- ⇒ Bife - Obtido por corte de músculos peitorais (com peso unitário de 170 gramas, tolerando-se variação de 10%), devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens e segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, não sendo permitida a adição de porções extraídas de outras regiões anatómicas.

2.2- Embalagens e transporte

Remete-se às condições técnicas gerais para o fornecimento das carnes.



Charcutaria

1 - Características

1.1- Definição

Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados em estabelecimentos devidamente licenciados para o efeito, com matérias-primas provenientes de porco, cumprindo as características definidas nas Condições Gerais das carnes e derivados.

1.2- Características de qualidade

Apresentam-se as características específicas para cada produto:

1.2.1- Chouriço de carne:

- a) Será constituído exclusivamente por carne e gordura de porco frescas ou tratadas pelo frio, devidamente fragmentados, condimentados e temperados;
- b) A carne será magra ou entremeada, sem partículas ósseas, cartilagens, aponevroses, gânglios ou tendões;
- c) A gordura será desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 1,5 centímetros;
- d) A carne e gorduras, ao corte, devem apresentar uma massa homogénea perfeitamente ligada, aderente ao invólucro, regularmente distribuídas e proporcionais nas percentagens estabelecidas de 75% e 25% (há uma tolerância de 5%);
- e) O chouriço de carne deve revelar sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita, deve ser embalado em vácuo e não apresentar sinais de oxidação (manchas escuras) nem de ter sofrido qualquer processo de congelação.

1.2.2- Chouriço mouro:

- a) Será constituído exclusivamente por carne, gordura e sangue de porco frescos ou tratados pelo frio, devidamente fragmentados, condimentados e temperados;
- b) A carne será magra ou entremeada, sem partículas ósseas, cartilagens, aponevroses, gânglios ou tendões;
- c) A gordura será desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 1,5 centímetros;
- d) O conteúdo, ao corte, deve apresentar uma massa homogénea perfeitamente ligada, aderente ao invólucro, regularmente distribuída e constituída pelas percentagens de 30%, 20%, e 50% para carne, gordura e sangue, respectivamente (há uma tolerância de 5%);



- e) O chouriço mouro deve revelar sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita e não apresentar sinais de oxidação nem de ter sofrido qualquer processo de congelação.

1.2.3- Farinheira:

- a) Será constituída exclusivamente por gordura fresca de porco, farinha e / ou pão, devidamente fragmentados, condimentados e temperados;
- b) A gordura será desprovida de courato e fragmentada em pedaços de diâmetro não superior a 0,5 centímetros;
- c) O conteúdo ao corte, devem apresentar uma massa homogénea perfeitamente ligada, regularmente distribuída e constituída pelas percentagens de 40% e 60% para gordura e farinha e / ou pão respectivamente (há uma tolerância de 5%);
- d) A farinheira deve revelar sinais evidentes de ter sofrido uma cura perfeita e não apresentar sinais de oxidação nem de terem sofrido qualquer processo de congelação.

1.2.4- Fiambre da perna:

- a) Será constituído exclusivamente por carne de perna de porco fresca, tratada por salmoura, desossada e enformada, por vezes fumada e submetida à acção do calor para atingir a temperatura mínima de 65,5° centígrados;
- b) Não são tolerados produtos provenientes de carnes homogeneizadas nem a adição de espessantes, emulsionantes, aromatizantes ou outros que não os referidos na alínea anterior;
- c) O fiambre fornecido deverá ser embalado em vácuo e rotulado, segundo a legislação em vigor e fornecido fatiado com a captação indicada no presente Caderno de Encargos.

1.2.5- Mortadela:

- b) Será constituído exclusivamente por carne de porco e de vaca frescas, na proporção de 50% para 50%;
- c) A percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente será de 30%, sendo tolerado um acréscimo de 5%.

1.2.6- Salsicha:

- a) Refere-se a salsicha em conserva (tipo Frankfurt);
- b) A embalagem deverá conter 25 pares com peso unitário de cerca de 34 gramas;
- c) A embalagem deverá ser rotulada segundo a legislação em vigor;
- d) Deverão existir embalagens de 8 unidades, para acertos, tendo que ser respeitada a captação referida na alínea b).

2- Fornecimentos

Remete-se às condições técnicas gerais para o fornecimento das carnes.



Peixes

Peixes frescos

1 - Características

1.1- Definição

Peixe fresco, aprovado para consumo público e proveniente de empresa fornecedora e/ou loja licenciadas.

1.2- Características de qualidade

Os peixes frescos deverão apresentar-se:

- a) De 1ª categoria;
- b) Perfeitamente limpos;
- c) Em gelo fundente, sem sinais de terem sofrido congelação;
- d) Frescos, com as respectivas características organolépticas;
- e) Sem sinais de oxidação ou de manchas hemorrágicas ou qualquer outra natureza;
- f) Com guelra e eviscerados no caso de tamanho superior a 25 cm;
- g) Isentos de qualquer característica que os torne impróprios para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
- h) Sem excesso de humidade.

1.3- Variedade

As variedades de peixe fresco que poderão constar da ementa:

- a) Besugo,
- b) Cachucho,
- c) Carapau,
- d) Corvina,
- e) Dourada,
- f) Imperador,
- g) Peixe - espada branco,
- h) Peixe - espada negro,
- i) Pescadinha,
- j) Robalo,
- k) Sardinha.

1.4- Peso



- a) O peso unitário deste tipo de peixes deverá ser tal que permita a execução das capitações referidas no anexo IV.
- b) O peixe deve ser recepcionado inteiro e completo, sendo a capitação referida no anexo IV correspondente a produto pronto a ser confeccionado, eviscerado, isento de cabeça, barbatanas, escamas e rabo (excepção feita à sardinha, cuja capitação deve comportar estes elementos).
- c) O peso unitário para as diversas variedades de peixes e moluscos deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio e deverá ser para cada um deles:
 - Besugo, Cachucho, Carapau, Dourada, Pescadinha, Sardinhas – o peso unitário deste tipo de peixes deverá ser tal que permita a execução das capitações referidas no anexo IV;
 - Imperador, Robalo - fornecido individualmente com peso mínimo de 0,5 Kg;
 - Peixe Espada - fornecido individualmente com peso mínimo de 1,5 Kg;
 - Corvina - fornecida individualmente com peso mínimo de 3 Kg e de modo a permitir a execução da capitação referida no anexo IV .

2- Fornecimentos

2.1- Acondicionamento

O acondicionamento dos peixes frescos deverá ser efectuado:

- a) Em caixas de plástico ou esferovite com a respectiva rotulagem segundo a lei em vigor;
- b) Em gelo fundente que será descontado ao peso total do produto.

2.2- Embalagem

As embalagens devem apresentar-se:

- a) Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;
- b) Em bom estado de conservação;
- c) Capazes de protegerem eficazmente o produto;
- d) Fabricadas com materiais que protejam o peixe de odores estranhos e de riscos de alteração de qualidade;
- e) Construídas em material plástico ou em esferovite;
- f) Devidamente rotuladas.

2.3- Rotulagem



As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor, referindo nomeadamente:

- a) Designação do produto referindo a espécie e o tipo;
- b) Pesos líquido e escorrido;
- c) Data em que o produto foi embalado e data de consumo recomendado;
- d) Condições de conservação do produto;
- e) Marca comercial;
- f) Número de licenciamento da entidade produtora e/ ou embaladora;
- g) Lota de proveniência com o respectivo número de licenciamento;
- h) Zona de pesca.

2.4- Transporte

O transporte deverá ser efectuado:

- a) Em carros devidamente limpos, isotérmicos ou com sistemas de refrigeração própria e licenciados para o transporte dos peixes frescos.
- b) Acompanhado de guia de remessa, onde conste os números de licenciamento do estabelecimento e lota de origem e zona de pesca.

Peixes e moluscos congelados

1 - Características

1.1- Definição

Peixes e moluscos congelados por processo de ultra - congelação, aprovados para consumo público e provenientes de empresa fornecedora e processadora licenciadas.

1.2- Características de qualidade

- a) Os peixes e moluscos deverão apresentar-se:
 - ⇒ De 1ª categoria;
 - ⇒ Sem sinais de terem sofrido descongelação;
 - ⇒ Perfeitamente congelados com as respectivas características organolépticas;
 - ⇒ Sem sinais de oxidação ou de manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza;
 - ⇒ Convenientemente preparados, escamados, com as barbatanas e rabo cortados e com as evisceração completa;



- ⇒ Isentos de fragmentos que revelem aproveitamentos retardados;
 - ⇒ Isentos de qualquer característica que os torne impróprios para consumo ou que diminua o seu valor comercial;
 - ⇒ Todos os produtos devem apresentar-se prontos para confecção;
 - ⇒ Sem excesso de humidade.
- b) Haverá uma tolerância de 5% do peso líquido em relação ao escorrido, ou seja, sempre que o peso líquido for superior ao peso escorrido em mais de 5%, essa diferença será descontada e deverá ser repostada em peso de peixe.

1.3- Variedade

1.3.1. As variedades de peixes e moluscos congelados a consumir são:

- a) Abrótea,
- b) Bacalhau fresco,
- c) Cação,
- d) Cherne,
- e) Choco limpo,
- f) Corvina,
- g) Filetes de pescada e de solha,
- h) Fogonero,
- i) Garoupa,
- j) Goraz,
- k) Imperador,
- l) Maruca,
- m) Medalhões de pescada,
- n) Mero,
- o) Pampo,
- p) Pargo Legítimo,
- q) Peixe – espada (branco e negro),
- r) Perca,
- s) Pescada,
- t) Pescadinha,
- u) Polvo limpo,
- v) Red-fish,
- w) Robalo,
- x) Salmão,
- y) Sardinha,
- z) Solha,
- aa) Tintureira,
- bb) Tubo de lula limpo.

1.3.2. O CAS Runa aceitará o consumo de outros peixes e moluscos, desde que sejam a sua variedade e tipo previamente discutidas com o SA, haja o mútuo consentimento deste serviço e da Direcção do CAS Runa e que daí não advenham custos acrescidos para esta Instituição. Da mesma forma, este aspeto não poderá implicar prejuízo qualitativo nem quantitativo para o utente nem para a instituição.



1.4- Peso

- a) O peso unitário deste tipo de peixes deverá ser tal que permita a execução das captações referidas no anexo IV.
- b) A captação dos peixes refere-se a peso escorrido e não a peso líquido.
- c) O peso unitário para as diversas variedades de peixes e moluscos deverá estar incluído dentro dos limites considerados como tamanho médio e deverá ser para cada um deles:
 - Abrótea, Imperador, Robalo e Solha:
 - fornecidos individualmente com peso mínimo de 0,5 kg;
 - Bacalhau fresco, Cação, Cherne, Fogonero, Garoupa, Goráz, Maruca, Mero, Pampo, Perca, Polvo Limpo, Salmão, Tintureira:
 - fornecidos individualmente com peso mínimo de 1 Kg;
 - Choco Limpo (sem osso), Tubo de lula limpo:
 - se fornecidos individualmente, devem respeitar as captações do anexo IV,
 - se fornecidos em bloco - 2 a 4 kg/ bloco;
 - Corvina:
 - fornecida individualmente com peso mínimo de 3 Kg e de modo a permitir a execução da captação referida no anexo IV ;
 - Red-fish, Solha e Sardinha:
 - o peso unitário deste tipo de peixes deverá ser homogêneo e permitir a execução das captações referidas no anexo IV;
 - Pargo legítimo:
 - fornecidos individualmente, de modo a permitir o cumprimento das captações do anexo IV, sendo permitidos tamanhos variáveis entre os 20 e os 75 cm;
 - Filetes e Medalhões:
 - se fornecidos individualmente, a unidade deve ter a captação do anexo IV;
 - se fornecidos em bloco - 2 a 4 kg/bloco,
 - se fornecidos folheados, deverão ter espessura mínima de 1cm;
 - Peixe Espada:
 - fornecido individualmente com peso mínimo de 1,5 Kg;
 - Pescada – número 4;
 - Pescadinha:
 - o peso unitário deverá ser tal que à captação atribuída correspondam 2 unidades.

1.5- Corte

As postas devem:

- a) Revelar um corte perfeito por processo mecânico;
- b) Respeitar as captações estabelecidas ao anexo IV.

2 - Fornecimentos



2.1- Fornecedores

Só poderão ser fornecedores as firmas devidamente licenciadas e dispendo de câmaras próprias para a conservação de produtos congelados.

2.2- Acondicionamento

O acondicionamento dos peixes e moluscos congelados deverá ser efectuado em caixas de cartão devidamente fechadas e com a respectiva rotulagem, segundo a lei em vigor.

2.3- Embalagem

As embalagens devem apresentar-se:

- a) Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;
- b) Em bom estado de conservação;
- c) Capazes de protegerem eficazmente o produto;
- d) Fabricadas com materiais que protejam os peixes e os moluscos de odores estranhos e de riscos de alteração da qualidade;
- e) Devidamente rotuladas.

2.4- Rotulagem

As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor, referindo nomeadamente:

- a) Designação do produto referindo a espécie e o tipo;
- b) Composição do conteúdo da embalagem;
- c) Pesos líquido e escorrido;
- d) Data em que o produto foi embalado e data de consumo recomendado.
- e) Condições de conservação do produto;
- f) Marca comercial;
- g) Número de licenciamento da entidade produtora e / ou embaladora;
- h) Lota de proveniência com o respectivo número de licenciamento;
- i) Zona de pesca.

2.5- Transporte

O transporte deverá ser efectuado:

- a) Em carros devidamente limpos, isotérmicos ou com sistema de refrigeração própria e licenciados para o transporte dos peixes e moluscos congelados.
- b) Acompanhado de guia de remessa, onde conste os números de licenciamento do estabelecimento, lota de origem e zona de pesca.

Bacalhau seco



1- Características

1.1- Características de qualidade

O produto deve obedecer às seguintes características:

- a) Apresentar-se intacto e em bom estado de conservação;
- b) Capaz de ser mantido em boas condições de conservação até à altura do seu consumo;
- c) Com o peritoneu de cor negra;
- d) Sem sinais de contaminação por fungos ou parasitas;
- e) Sem sinais de conspurcação;
- f) Sem excesso de humidade;
- g) Sem excesso de sal;
- h) Sem quaisquer características que tornem o produto impróprio para consumo;
- i) Sem quaisquer características que desvalorizem o produto ou diminuam o seu valor comercial.

1.2- Tipo

O bacalhau a ser consumido deve ser do tipo crescido.

1.3- Peso

A capitação do bacalhau refere-se ao produto antes da demolha.

2- Fornecimentos

2.1- Embalagem

As embalagens devem apresentar-se:

- a) Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;
- b) Em bom estado de conservação;
- c) Capazes de protegerem eficazmente o produto, das intempéries e da luz;
- d) Fabricadas com materiais que protejam o bacalhau de odores estranhos e de riscos de alteração da qualidade;
- e) Devidamente rotuladas.

2.2- Rotulagem



As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor, referindo nomeadamente:

- a) Designação do produto referindo também o tipo;
- b) Em bom estado de conservação;
- c) Peso líquido;
- d) Data em que o produto foi embalado e data de consumo recomendado;
- e) Marca comercial;
- f) Número de licenciamento da entidade produtora e / ou embaladora;
- g) Zona de pesca.

2.3- Transporte

O transporte deverá ser efectuado:

- a) Em carros devidamente limpos e com sistema de refrigeração própria;
- b) Acompanhados de guia de remessa, onde conste o número de licenciamento do estabelecimento de origem.

Atum em conserva

1- Características

1.1- Características de qualidade

O Produto em causa deve obedecer às seguintes características qualitativas:

- a) Em posta;
- b) Conservado apenas em água ou em azeite ou em óleo de boa qualidade, límpido e de cor natural;
- c) Sem adição de outros produtos (tipo sangacho, etc.);
- d) Sem conspurcação;
- e) Sem quaisquer características que o tornem impróprio para consumo;
- f) Sem quaisquer características que desvalorizem o produto ou diminuam o seu valor comercial.

1.2- Peso



A capitação do atum refere-se a peso escorrido.

2- Fornecimentos

2.1- Embalagem

As embalagens devem obedecer às seguintes características:

- Apresentarem-se intactas, sem se encontrarem amolgadas ou opadas;
- Sem sinais de ferrugem e de perfuração;
- Sem sinais de conspurcação;
- Sem quaisquer características que tornem o produto ou diminuam o seu valor comercial;
- Devidamente rotuladas.

2.2- Rotulagem

As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor, referindo nomeadamente:

- a) Designação do produto;
- b) Composição do conteúdo da embalagem;
- c) Pesos líquido e escorrido;
- d) Data em que o produto foi embalado e data de consumo recomendado;
- e) Marca comercial;
- f) Número de licenciamento da entidade produtora e / ou embaladora;
- g) Zona de pesca.

2.3- Transporte

O transporte deverá ser efectuado:

- a) Em carros devidamente limpos;
- b) Acompanhado de guia de remessa, onde conste o numero de licenciamento de origem.



Ovos

1- Características

1.1- Características de qualidade

1.1.1- Os ovos a fornecer devem apresentar as seguintes características:

- a) Casca - Limpa, normal e intacta. Não serão recepcionados os ovos partidos, rachados, ou os que apresentem penugem, sangue, fezes ou qualquer tipo de conspurcação ou corpos estranhos;
- b) Câmara de ar - não deve ultrapassar os 9 mm de altura;
- c) Clara - deverá ser translúcida, límpida, isenta de corpos estranhos de qualquer natureza;
- d) Gema - visível à miragem somente, sob a forma de sombra e isenta de corpos estranhos de qualquer natureza;
- e) Cicatrícula - de desenvolvimento imperceptível;
- f) Odor - isento de qualquer cheiro estranho.

1.1.2- Para a confecção de ementas em que o ovo não é empratado inteiro, deve ser utilizado ovo pasteurizado.

1.2- Características de calibragem

Os ovos devem pertencer à classe M, com peso unitário entre 53 e 63 gramas.

1.3- Carimbo

Os ovos devem:

- a) Encontrar-se devidamente marcados segundo a lei em vigor;
- b) Ser provenientes de Centro de Inspeção de ovos licenciado;
- c) Ter carimbo da semana anterior à data de recepção.

1.4- Armazenamento

Os ovos devem ser armazenados:

- a) Em local limpo, seco e isento de odores estranhos;
- b) Protegidos eficazmente dos choques, das intempéries e da luz;
- c) Preservados das diferenças excessivas de temperatura;
- d) Mantido em câmara frigorífica à temperatura adequada – para ovo pasteurizado.



2- Fornecimentos

2.1- Embalagem

2.1.1 - As embalagens, bem como os elementos interiores, devem apresentar-se:

- a) Secas, limpas e isentas de matérias ou odores estranhos;
- b) Resistentes aos choques;
- c) Capazes de protegerem eficazmente os ovos dos choques, das intempéries e da luz;
- d) Em bom estado de conservação;
- e) Fabricadas com materiais que protejam os ovos de odores estranhos e de riscos de alteração de qualidade.

2.1.2 - As embalagens considerar-se-ão:

- a) Pequenas - caso tenham menos de 30 ovos;
- b) Grandes - caso tenham mais de 30 ovos, com peso líquido de 5,500 kg / 100 ovos.

2.1.3 - As embalagens deverão estar rotuladas segundo a legislação em vigor, designando:

- a) O produto;
- b) A classe;
- c) Número de ovos que contem e o peso líquido;
- d) Marca comercial;
- e) Número de licenciamento da entidade produtora e / ou embaladora.

2.2- Transporte

O transporte deve ser efectuado em carros:

- a) Limpos e isentos de matérias ou odores estranhos;
- b) Capazes de protegerem eficazmente os ovos e as suas embalagens de choques, das intempéries e da luz;
- c) Em bom estado de conservação e de limpeza.



Gorduras líquidas e pastosas

O transporte deve ser efectuado em carros:

- a) Limpos e apropriados, isentos de matérias ou odores estranhos;
- b) Capazes de protegerem eficazmente os produtos e as suas embalagens de choques e luz;
- c) Que impeçam a alteração das características organolépticas bem como a contaminação ou conspurcação dos produtos;
- d) Em bom estado de conservação.

Azeite

1- Características:

- ⇒ O azeite deverá ser virgem e de acidez igual ou inferior a 0,7%, apresentar-se em garrafa ou dose individual e ser armazenado em local protegido da luz.

2- Fornecimentos:

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens deverão conter uma quantidade que permita o cumprimento capitacional e apresentarem-se devidamente rotuladas indicando:

- ⇒ O tipo, variedade, composição e grau de acidez;
- ⇒ Data de consumo recomendado;
- ⇒ Peso / volume das embalagens;
- ⇒ Identificação com nome e morada da entidade produtora / embaladora e / ou expedidora.

2.3- Transporte

O referido para as Gorduras líquidas.



Óleo

1 - Características:

- Os óleos permitidos para a fritura terão que ter origem única e vegetal (óleo de amendoim, de girassol, etc.) não podendo o rótulo referir apenas “óleo alimentar”.

2 - Fornecimentos:

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens deverão conter uma quantidade que permita o cumprimento capitacional e apresentarem-se devidamente rotuladas indicando:

- O tipo, variedade e composição;
- Data de consumo recomendado;
- Volume das embalagens;
- Identificação com nome e morada da entidade produtora / embaladora e / ou expedidora.

2.3- Transporte

O referido para as Gorduras líquidas.

Maionese

1 - Características:

- Com sabor agradável sem excesso de acidez, apresentar-se em dose individual e/ ou em embalagem estanque que permita o cumprimento capitacional e ser armazenado em local protegido da luz.



2 - Fornecimentos:

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens deverão conter uma quantidade que permita o cumprimento capitacional uma vez que não é permitida a utilização diferida deste produto, não sendo, assim, permitido o recurso a embalagens abertas para a confecção de outra refeição anterior. Devem apresentar-se devidamente rotuladas indicando:

- ⇒ O tipo, variedade e composição;
- ⇒ Data de consumo recomendado;
- ⇒ Volume das embalagens;
- ⇒ Identificação com nome e morada da entidade produtora / embaladora e / ou expedidora.

2.3- Transporte

O referido para as Gorduras líquidas.



Produtos secos e outros

O transporte deve ser efectuado em carros:

- a) Limpos e apropriados, isentos de matérias ou odores estranhos;
- b) Capazes de protegerem eficazmente os produtos e as suas embalagens de choques, intempéries, humidade excessiva e luz;
- c) Que impeçam a alteração das características organolépticas bem como a contaminação ou conspurcação dos produtos;
- d) Em bom estado de conservação.

Leguminosas secas

1- Características de qualidade:

Devem ser cumpridas as seguintes exigências:

- a) Qualquer que seja a sua variedade ou tipo, as leguminosas secas deverão apresentar-se:
 - De boa qualidade (as que cozam até 1 hora) ou qualidade regular (as que cozam até 2 horas);
 - Limpas, sem terra nem impurezas de qualquer espécie;
 - Sem misturas de grãos estranhos;
 - Sem mistura de grãos furados, mulatos, avariados por bolores ou com avarias de tegumento;
 - Não falsificados, alterados ou corruptos;
 - Sem pedras ou outras substâncias ou características que diminuam o seu valor comercial;
 - Revelando uniformidade de tamanho;
 - O grão-de-bico deverá ser do tipo grado.
- b) Para os vários tipos são tolerados os seguintes tipos e percentagem de desperdício:
 - Feijão:
5% - para desperdício de grãos furados ou com avarias do tegumento.
 - Grão-de-bico:
5% - para desperdício de grãos furados ou com avarias do tegumento.
 - Lentilha:
5% - para desperdício de grãos furados ou com avarias do tegumento.



2- Fornecimentos

2.1- Embalagem

As embalagens deverão apresentar as seguintes características:

- a) Constituídas por rafia bem fechada;
- b) Devidamente rotuladas indicando:
 - Indicação do tipo e da variedade;
 - Peso;
 - Prazo de consumo recomendado;
 - Indicações de manutenção e conservação;
 - Identificação com nome e morada da entidade embaladora e/ou expedidora.

2.2- Transporte

O referido para os produtos secos.

Cereais e derivados

1- Características de qualidade

Devem ser cumpridas as seguintes exigências:

Qualquer que seja a sua variedade ou tipo, os cereais e derivados deverão apresentar-se:

- De boa qualidade;
- Sem impurezas de qualquer espécie ou produtos estranhos;
- Não falsificados, alterados ou corruptos;
- Sem características que diminuam o seu valor comercial;
- **O pão** a adquirir pelo adjudicatário deve ser de mistura (bolinha), confeccionado com farinhas refinadas (não integrais e incluindo trigo e centeio) e embalado individualmente de origem;
- **O pão de forma** a adquirir pelo adjudicatário deve ser pão do dia, confeccionado com farinhas refinadas (não integrais e incluindo trigo), fatiado e enviado para os Serviços de Internamento em embalagem individual com a captação prevista (cada embalagem deverá ter 2 fatias num total de 50 gramas) ou devidamente acondicionado em embalagem que suporte a totalidade do produto a enviar por Serviço de Internamento;
- **Os cereais adaptados para diabéticos** devem, obrigatoriamente existir nas variedades Arroz e Multifrutas.



2 - Fornecimentos

2.1- Embalagem

As embalagens deverão apresentar-se devidamente rotuladas indicando:

- ⇒ Tipo e variedade;
- ⇒ Peso;
- ⇒ Prazo de consumo recomendado;
- ⇒ Indicações de manutenção e conservação;
- ⇒ Identificação com nome e morada da entidade embaladora e/ou expedidora.

2.2- Transporte

O referido para os produtos secos.

Marmelada, compotas e mel

1- Características

As características químicas devem corresponder à composição legal, não devendo o produto apresentar:

- ⇒ Conspuração;
- ⇒ Falsificações;
- ⇒ Quaisquer outros sinais que o tornem repugnante, impróprio para consumo ou que diminuam o seu valor comercial.

Não deverão ser fornecidas compotas de citrinos. Sempre que a satisfação dos utentes o justifique (indicação dada pelo SA), o adjudicatário deverá proceder à alteração da variedade de compota, marmelada ou mel fornecidos.

2- Fornecimentos:

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem



As embalagens apresentarem as seguintes características:

- a) Constituídas por plástico devidamente selado;
- b) Em doses individuais;
- c) Devidamente rotuladas indicando:
 - Indicação do tipo, variedade e composição;
 - Data de consumo recomendado;
 - Peso;
 - Identificação com nome e morada da entidade embaladora e / ou expedidora.

2.3- Transporte

O referido para os produtos secos.

Gelatina

1- Características

- Só é permitida a utilização de gelatina de origem vegetal.
- Nas variedades sabores de fruta tradicionais, adaptadas para diabético e gelatina vegetal em pó.

2- Fornecimentos

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens apresentarem as seguintes características:

- a) Constituídas por plástico devidamente selado;
- b) Em doses individuais;
- c) Devidamente rotuladas indicando:



- ⇒ O tipo, variedade, composição e peso;
- ⇒ Data de consumo recomendado;
- ⇒ Identificação com nome e morada da entidade produtora / embaladora e / ou expedidora.

2.3- Transporte

O referido para os produtos secos.

Sumos (Néctar e 100%)

1- Características

- ⇒ Na variedade néctar o teor de fruta deve ser, no mínimo, 16%
- ⇒ Na variedade 100%:
 - Não devem ter a adição de qualquer outro produto que não exclusivamente fruta;
 - As variedades devem ser tais que permitam o recurso a frutas não ácidas como citrinos, kiwi, ananás, etc. Devem, assim, ser sempre disponibilizados sumos de maçã, pêra, etc.

2- Fornecimentos

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens apresentarem as seguintes características:

- Tetrabrick;
- Em doses individuais de 200 ml;
- Devidamente rotuladas indicando:
 - ⇒ O tipo, variedade e composição;
 - ⇒ Data de consumo recomendado;
 - ⇒ Identificação com nome e morada da entidade produtora / embaladora e / ou expedidora.



2.3- Transporte

O referido para os produtos secos.

Especiarias

1- Características

⇒ As definidas para os Produtos Secos.

2- Fornecimentos

⇒ As definidas para os Cereais e Derivados.



Ervilha, fava, lentilhas e macedónia congeladas

1- Características

1.1- Características de qualidade

Estes legumes e leguminosas congelados deverão apresentar-se:

- ⇒ De boa qualidade;
- ⇒ Sem quaisquer sinais de maturação excessiva ou oxidação;
- ⇒ Sem qualquer sinal de descongelação parcial ou total;
- ⇒ Limpos, sem impurezas de qualquer espécie;
- ⇒ Sem misturas de legumes estranhos;
- ⇒ Sem mistura de legumes furados, avariados por bolores ou com avarias de tegumento;
- ⇒ Não falsificados, alterados ou corromptos;
- ⇒ Sem pedras ou outras substâncias que diminuam o seu valor comercial;
- ⇒ Revelando uniformidade de tamanho.

1.2- Composição

A composição da macedónia deverá ser variada, compreendendo, pelo menos 4 tipos de legumes aos quais a cenoura e o nabo deverão pertencer obrigatoriamente e não deverá conter ervilha.

2- Fornecimentos

2.1- Data de consumo recomendado

A amplitude mínima tolerada é de 1 mês.

2.2- Embalagem

As embalagens devem apresentar as seguintes características:

- a) Limpas sem conspurcação de qualquer espécie;
- b) Constituídas por material plástico que permita a visualização do produto;
- c) Devidamente rotuladas indicando:
 - ⇒ Tipo, variedade e composição;



LASF A

CAS Runa

- ⇒ Data de consumo recomendado;
- ⇒ Peso líquido escorrido;
- ⇒ Identificação com nome e morada da entidade embaladora e ou expedidora.

2.3- Transporte

O transporte deverá ser efectuado em carros devidamente limpos, isotérmicos ou com sistema de refrigeração própria e licenciados para o efeito.



Frutas

1- Características

1.1- Categoria

- a) Frutas frescas englobadas na categoria extra, de qualidade superior, apresentando a forma, o desenvolvimento e a colaboração típicos da variedade;
- b) É admitida uma tolerância de 5% em número ou em peso de fruta não correspondente a esta categoria.

1.2- Variedade

Os tipos de fruta a fornecer são os referidos na lista capitacional (Anexo IV). Deverão ser apresentadas pelo menos 4 variedades de maçã e de pêra, a acordar com o SA.

1.3- Características de qualidade

- a) As frutas devem, apresentar-se:
 - Tenras e frescas de colheita recente não podendo apresentar sinais de refrigeração ou de congelação;
 - Inteiras;
 - Sem vestígios de deterioração;
 - Em bom estado de maturação e desenvolvimento que lhes permitam ser transportadas e mantidas em bom estado de conservação até ao serviço de destino, não podendo apresentar marcas ou defeitos reportáveis ao transporte;
 - Isentas de terra, substâncias estranhas ou qualquer de conspurcação, doença, parasitas ou sinais da sua contaminação e de defeitos (com expectativa dos muitos ligeiros, desde que estes não prejudiquem a qualidade nem o aspecto geral do produto e não diminuam o seu valor comercial);
 - Desprovidas de humidade exterior, cheiros e / ou sabor estranhos;
 - Apresentando características específicas para os seguintes produtos:
 - Banana - Firmes e com perfeita aderência ao cacho que deverá conter 1 ou 2 camadas.
 - Maçãs e Peras - Providas do pedúnculo intacto.
 - Uvas - Bago graúdo em cachos intactos, cultivadas ao ar livre.
- b) O excesso de humidade será calculado para desconto no peso. Se for exagerado será considerado como tentativa de fraude por adição e, por isso, rejeitado.
- c) É admitida uma tolerância máxima de 5% de frutas desprovidas de cálice.



1.4- Características de calibragem

O calibre deverá ser tal que permita o cumprimento das capitações previstas neste Caderno de Encargos.

2- Fornecimentos

2.1- Embalagem:

As embalagens devem obedecer às seguintes exigências:

- a) Apresentarem-se limpas e em bom estado de conservação, não sendo aceites embalagens não isentas de qualquer corpo estranhos;
- b) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e só comportar frutas da mesma origem, variedade, categoria e estado de maturação, dispostas em camadas regulares;
- c) As frutas devem ser embaladas de modo a que a proteção seja assegurada convenientemente, não sendo aceites embalagens não isentas de qualquer corpo estranho;
- d) Devidamente rotuladas segundo a lei em vigor referindo, nomeadamente,
 - ⇒ Origem do produto;
 - ⇒ Variedade, categoria e calibre;
 - ⇒ Identificação com nome e morada da entidade embaladora e/ ou expedidora.

2.2- Transporte:

O transporte deverá ser efectuado em veículos limpos e apropriados, que impeçam a alteração das características organolépticas das frutas, bem como a sua contaminação ou conspurcação.

2.3- Calendarização do fornecimento:

O fornecimento das diversas variedades de frutas terá carácter sazonal.



Legumes, Hortalças e Ervas Aromáticas

1 - Características

1.1- Características de qualidade:

- a) Os legumes, hortalças e ervas aromáticas devem apresentar-se:
- Tenros e frescos de colheita muito recente;
 - Lavados em água limpa e corrente;
 - Sem vestígios de deterioração;
 - Isentos de folhas ou legumes que não respeitem as características de qualidade exigidas;
 - De modo a poderem ser transportados e mantidos em bom estado de conservação até ao serviço de destino, não podendo apresentar marcas ou defeitos reportáveis ao transporte;
 - Isentos de terra, substâncias estranhas ou qualquer conspurcação, doença, parasitas, ou sinais da sua contaminação e de defeitos (com excepção dos muito ligeiros, desde que estes não prejudiquem a qualidade nem o aspecto geral do produto e não diminuam o seu valor comercial);
 - Desprovidos de humidade exterior, cheiros e ou sabor estranhos;
 - Não apresentando excesso de caules fibrosos, talos ou raízes;
 - Não apresentando grelos, folhas velhas ou amarelas;
 - Apresentando características específicas para os seguintes produtos:
 - Alface e couve portuguesa – com raízes aparadas;
 - Couves – isenta de pé;
 - Tomate para salada – com grau de maturação adequado.
- b) O excesso de humidade será calculado para desconto no peso. Se for exagerado será considerado como tentativa de fraude por adição e, por isso, rejeitado.

1.2- Características de calibragem:

O peso da alface deverá ser tal que a uma dúzia correspondam 2,5 a 3 kg.

2 - Fornecimentos

2.1- Embalagem:

As embalagens devem obedecer às seguintes exigências:



IASFA

CAS Runa

- a) Apresentarem-se limpas e em bom estado de conservação, não sendo aceites embalagens não isentas de qualquer corpo estranho ou estranhos;
- b) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e só comportar legumes ou hortaliças da mesma origem, variedade, categoria e estado de maturação, dispostas em camadas regulares;
- c) Os legumes e as hortaliças devem ser embaladas de modo a que a protecção seja assegurada convenientemente;
- d) Devidamente rotuladas segundo a lei em vigor referindo, nomeadamente.
 - ⇒ Origem do produto;
 - ⇒ Variedade, categoria e calibre/ peso;
 - ⇒ Identificação com nome e morada da entidade embaladora e/ ou expedidora.

2.2- Transporte:

O transporte deverá ser efectuado em veículos limpos e apropriados, que impeçam a alteração das características organolépticas dos referidos produtos, bem como a sua contaminação ou conspuração.



Batata, Cebola e Cenoura

1- Características

1.1- Características de qualidade:

Estes alimentos devem apresentar-se:

- ⇒ Limpos e sem pele, tenros e frescos embalados em vácuo sem tratamentos;
- ⇒ Sem vestígios de deterioração, oxidação, congelação ou refrigeração excessiva;
- ⇒ De modo a poderem ser transportados e mantidos em bom estado de conservação até ao serviço de destino, não podendo apresentar marcas ou defeitos reportáveis ao transporte;
- ⇒ Isentos de substâncias estranhas ou qualquer conspurcação, doença, parasitas, ou sinais da sua contaminação e de defeitos;
- ⇒ Desprovidos de humidade exterior, cheiros e/ ou sabor estranhos;

1.2- Apresentação:

Batata – Inteira (para sopa e puré), em gomos ou quartos (para cozer, assar, estufar e guisar) e em palitos (para fritar);

Cebola e cenoura – Inteiras (para todas as confeções).

2 - Fornecimentos

2.1- Embalagem:

As embalagens devem obedecer às seguintes exigências:

- a) Apresentarem-se limpas e em bom estado de conservação, não sendo aceites embalagens não isentas de qualquer corpo estranho ou estranhos;
- b) Em vácuo, com invólucro perfeitamente aderente ao produto;
- c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e só produtos da mesma origem, variedade, categoria e estado de maturação;
- d) Com características que garantam que a protecção seja assegurada convenientemente;
- e) Devidamente rotuladas segundo a lei em vigor referindo, nomeadamente:
 - ⇒ Origem do produto;
 - ⇒ Variedade, categoria e calibre/ peso;
 - ⇒ Identificação com nome e morada da entidade embaladora e/ ou expedidora.

2.2- Transporte:

O transporte deverá ser efectuado em veículos limpos e apropriados, isotérmicos ou com sistema de refrigeração própria, que impeçam a alteração das características organolépticas dos referidos produtos, bem como a sua contaminação ou conspurcação.

ANEXO VII – Estimativa de refeições

Apresenta-se a estimativa anual das refeições dos utentes do CAS Runa.

As quantidades poderão sofrer oscilações sem que este facto dê origem a qualquer alteração de preços.

1. Estimativa média das refeições a fornecer a residentes

Destinatários	Restantes Refeições				
	Pequeno-almoço	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Residentes	30000	31380	19500	30000	19500
TOTAL ANUAL	30000	31380	19500	30000	19500

2. Estimativa média das refeições a fornecer a não residentes (a facturar directamente pela empresa aos não residentes)

Destinatários	Restantes Refeições				
	Pequeno-almoço	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Outros Beneficiários		861		432	
Funcionários		4480		42	
TOTAL ANUAL	0	5341		474	

3. Acresce, a exploração facultativa do Bar\Cantina (a facturar directamente pela empresa aos utentes, disponibilizando 2 jornais diários) – Detalhes em anexo próprio

ANEXO VIII – Ficha de Stock de Produtos Alimentares

Apresenta-se um exemplo de ficha de stock de produtos alimentares.

Ficha de Stock de Produtos Alimentares

Designação do produto: _____

Código do produto: _____

[illegible]

**ANEXO IX – Exemplo de Formulário para Controlo da Prestação**

Para além dos check-lists aplicados pelo SA e CAS Runa, e que poderão avaliar qualquer cumprimento das exigências do presente Caderno de encargos, apresenta-se um exemplo de ficha de avaliação da prestação pelos serviços consumidores.

<u>Análise da Prestação de Serviços – Alimentação</u>		
Serviço: _____	Mês: _____ de 20__	
Objectivo: O presente questionário tem por objectivo a análise global da prestação mensal relativa à alimentação e não a identificação de situações pontuais, as quais devem ser reportadas ao SA no momento da sua ocorrência.		
<u>Por favor, assinale com uma cruz (X) a opção escolhida</u>		
	SIM	NÃO
1. Alimentação		
1.1. Os horários de distribuição são cumpridos:		
a) Pequeno - almoço	☐	☐
b) Almoço	☐	☐
c) Lanche	☐	☐
d) Jantar, Ceia e Ceia dos Velantes	☐	☐
1.2. A temperatura dos alimentos é adequada	☐	☐
1.3. Os fornecimentos efectuados pela empresa permitem o cumprimento das dietas	☐	☐
1.4. Os planos dietéticos são cumpridos	☐	☐
1.5. As quantidades satisfazem os utentes	☐	☐
1.6. A qualidade da alimentação fornecida satisfaz os utentes quanto a:		
a) Características gerais (aspecto, cheiro, consistência)	☐	☐
b) Paladar/ tempero	☐	☐
c) Apresentação	☐	☐
1.7. As ementas de almoço e jantar:		
a) São do agrado dos utentes	☐	☐
b) Apresentam diversidade satisfatória	☐	☐
2. Utensílios e material diverso		
2.1. Os tabuleiros isotérmicos encontram-se:		
a) Devidamente limpos	☐	☐
b) Em boas condições de conservação/ manipulação	☐	☐
2.2. As loiças encontram-se:		
a) Devidamente limpas	☐	☐
b) Em boas condições de conservação/ manipulação	☐	☐
2.3. Os contentores para leite e chá encontram-se:		
a) Devidamente limpos	☐	☐
b) Em boas condições de conservação/ manipulação	☐	☐
2.4. Os horários de recolha das loiças e contentores são cumpridos	☐	☐
3. Pessoal Os elementos da empresa de restauração demonstram:		
a) Comportamento adequado (bom contacto com o Serviço)	☐	☐
b) Capacidade de resolução de solicitações/ anomalias com celeridade e eficiência	☐	☐
c) Os distribuidores apresentam fardamento limpo	☐	☐
<u>Por favor, assinale com uma cruz (X) a opção escolhida</u>		
	SIM	NÃO
De uma forma geral a prestação é satisfatória	☐	☐

Observações:

Data: __/__/20__

A/O Responsável pelo preenchimento: _____

