CONCURSO PÚBLICO

Com publicação no Jornal Oficial da União Europeia

Aquisição de refeições confecionadas para os Estabelecimentos Integrados no ISS, I.P. para 2022 e 2023

CADERNO DE ENCARGOS

Processo n.º 2001/21/0001181

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

1. OBJETO 3
2. DESIGNAÇÃO DO PROCEDIMENTO E NÚMERO DE PROCESSO 3
3. CONTRATO 3
4. PARTES CONTRATANTES 4
5. ALTERAÇÕES RELATIVAS AO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE 4
6. NOTIFICAÇÕES E COMUNICAÇÕES 4
7. CONTAGEM DOS PRAZOS 4
8. PRAZO DE EXECUÇÃO 4
9. PREÇO BASE 5
10. PREÇO CONTRATUAL 5
11. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 5
12. PAGAMENTOS EM ATRASO E MORA NO PAGAMENTO 6
13. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO 6
14. OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE 6
15. SEGUROS 7
16. PENALIDADES CONTRATUAIS 7
17. CAUÇÃO 8
18. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO 9
19. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE 9
20. FORÇA MAIOR 10
21. ALTERAÇÕES AO CONTRATO 11
22. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS 11
23. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL 11
24. GESTOR DO CONTRATO 11
25. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL 11
II CLÁUSULAS TÉCNICAS 12
1. LOCAL E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES CONFECIONADAS 12
2. REQUISITOS GERAIS DO FORNECIMENTO 12
3. REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DE EMENTAS 15
4. REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA 16
5. REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE 16
6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS 18
7. QUALIDADE DOS ALIMENTOS E BEBIDAS 19
8. ANEXOS: 19

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

I CLÁUSULAS GERAIS

1. OBJETO

O contrato a celebrar no âmbito do presente procedimento tem por objeto a aquisição de refeições confecionadas para os Estabelecimentos Integrados no ISS, I.P. para 2022 e 2023, nos termos previstos e definidos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos e demais anexos.

2. DESIGNAÇÃO DO PROCEDIMENTO E NÚMERO DE PROCESSO

O presente procedimento tem a seguinte designação Aquisição de refeições confecionadas para os Estabelecimentos Integrados no ISS, I.P. para 2022 e 2023, a que lhe corresponde o Processo n.º 2001/21/0001181.

3. CONTRATO

3.1 O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar.

3.2 O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos, independentemente da sua redução a escrito:

a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal;

b) O suprimento de erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que aqueles tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto do artigo 50.º do CCP;

c) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

d) O presente caderno de encargos;

e) A proposta adjudicada;

f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3.3 Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas b) a f) do Ponto 3.2, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

3.4 Em caso de divergência entre os elementos referidos nas alíneas b) a f) do Ponto 3.2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

3.5 Quando não tenha sido exigida a redução do contrato a escrito, entende-se que o contrato resulta da conjugação do caderno de encargos com o conteúdo da proposta adjudicada.

4. PARTES CONTRATANTES

4.1 As partes contratantes são:

a) O Instituto da Segurança Social, I.P. enquanto Entidade Adjudicante/Contraente Público;

b) O Adjudicatário, enquanto cocontratante.

4.2 Os contraentes far-se-ão representar na assinatura do contrato pelos seus representantes legais ou pessoas mandatadas para o efeito.

5. ALTERAÇÕES RELATIVAS AO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

O adjudicatário/cocontratante deverá informar a entidade adjudicante/contraente público das alterações verificadas durante a execução do contrato, referentes a:

a) Poderes de representação no contrato celebrado para a aquisição dos serviços;

b) Nome ou denominação social;

c) Endereço ou sede social;

d) Quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

6. NOTIFICAÇÕES E COMUNICAÇÕES

As notificações e comunicações a realizar no âmbito da execução contratual são efetuadas nos termos dos artigos 467.º a 469.º do CCP.

7. CONTAGEM DOS PRAZOS

A contagem dos prazos rege-se pelo disposto nos artigos 470.º e 471.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro com as demais alterações e republicado em anexo pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, alterado pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio na sua atual redação e, supletivamente, nos termos do Código do Procedimento Administrativo, na sua atual redação.

8. PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1 A execução do contrato terá a duração máxima prevista de 24 (vinte e quatro) meses, com data de início prevista em 01 de janeiro de 2022 e termo a 31 de dezembro de 2023.

8.2 Caso não seja possível iniciar-se a execução do contrato a 01.01.2022, o contrato terá início com a sua outorga, sendo que o seu términus nunca poderá ultrapassar a data de 31 de dezembro de

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

2023.

9. PREÇO BASE

O preço base global do procedimento é 683.261,06€ (seiscentos e oitenta e três mil, duzentos e sessenta e um euros e seis cêntimos) ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, subordinado ao seguinte escalonamento:

10. PREÇO CONTRATUAL

10.1 Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato a celebrar, a entidade adjudicante/contraente público pagará ao adjudicatário/cocontratante o preço constante da proposta, ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor se aplicável;

10.2 Durante a vigência do presente contrato não haverá lugar à revisão do preço contratualizado.

10.3 O preço contratual inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante/contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

10.4 O preço inclui ainda todos os encargos com a logística de entrega ou devolução dos bens (embalagem, carga, transporte, descarga e recolha de embalagens vazias) nas instalações correspondentes.

11. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário/cocontratante deverá proceder ao envio das faturas ou a emitir faturas eletrónicas aquando da sua regulamentação, em conformidade com as disposições legais que regulamentam a realização e processamento de despesas na Administração Pública, para o Departamento de Gestão e Controlo Financeiro, sito na Avenida 5 de Outubro, n.º 175, 1069-451 Lisboa.

11.2 A fatura deverá indicar, de forma discriminada o valor correspondente aos bens efetivamente entregues, mencionando o n.º do processo, do pedido e do compromisso.

11.3 O pagamento será efetuado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a receção e validação das respetivas faturas pela entidade adjudicante/contraente público, através de emissão de cheque ou transferência bancária.

11.4 As faturas só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem.

11.5 Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante/contraente público quanto aos

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

valores ou quantidades indicadas nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário/ cocontratante, no prazo de 15 (quinze) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando aquele obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à retificação da fatura.

12. PAGAMENTOS EM ATRASO E MORA NO PAGAMENTO

12.1 Consideram-se pagamentos em atraso os valores faturados não quitados e que permaneçam nessa situação por mais de 90 (noventa) dias;

12.2 Em caso de mora por parte do ISS, I.P. no cumprimento das obrigações de pagamento, tem o cocontratante direito a juros de mora sobre o montante em dívida, à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora;

12.3 A mora está sujeita aos regimes consagrados no Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, na sua atual redação, e do Decreto-Lei n.º 62/2013, de 10 de maio.

13. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO

Constituem obrigações do ISS, I.P.

a) Promover o acesso e comunicabilidade necessários à boa execução do serviço;

b) Prestar, em tempo útil, os necessários esclarecimentos ao adjudicatário/cocontratante.

14. OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

14.1 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário/cocontratante as seguintes obrigações principais:

a) O adjudicatário/cocontratante será responsável pela boa execução da prestação, de modo a garantir as características técnicas dos bens e serviços, devendo para o efeito cumprir as cláusulas técnicas descritas no presente caderno de encargos;

b) Fornecer os bens/prestar os serviços ao ISS, I.P., conforme as características técnicas e requisitos constantes do presente caderno de encargos;

c) Assegurar o cumprimento dos prazos estabelecidos;

d) Conservar pelos períodos legalmente exigidos pela legislação portuguesa e comunitária, os documentos comprovativos de todos os atos relacionados com o presente procedimento.

e) O adjudicatário/cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações que venha a ter conhecimento relacionadas com o ISS, I.P., devendo adotar medidas para que os seus técnicos cumpram com o dever de sigilo e confidencialidade no tratamento de dados.

f) Exclui-se do dever de sigilo a informação e documentação que, comprovadamente, forem do

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

domínio público, que o ISS, I.P. seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes;

g) Certificar-se que os recursos afetos à prestação do serviço se comprometem a observar o integral cumprimento das regras das boas práticas de ambiente, segurança e higiene no trabalho;

h) Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao ISS, I.P. seus colaboradores e terceiros;

i) Proceder à comunicação de toda e qualquer situação que interfira com a qualidade do serviço prestado;

14.2 A título acessório, o adjudicatário/cocontratante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à boa prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

15. SEGUROS

15.1 É da responsabilidade do Adjudicatário/cocontratante a cobertura de riscos causados ao ISS, I.P. ou a terceiros pelo exercício da sua atividade ou dos seus trabalhadores, através de apólice de seguros de acidentes de trabalho, seguro de responsabilidade civil, danos patrimoniais e demais seguros legalmente obrigatórios para a execução do serviço, sendo que o ISS, I.P. pode exigir, em qualquer momento, cópias e recibos de pagamento das apólices supra referidas, devendo o adjudicatário/cocontratante proceder à sua apresentação no prazo máximo de 5 dias após outorga do contrato.

15.2 Todas as apólices de seguro e respetivas franquias constituem encargo único e exclusivo do Adjudicatário/cocontratante, devendo os contratos de seguro ser celebrados com entidade seguradora legalmente autorizada para o exercício da atividade em Portugal.

16. PENALIDADES CONTRATUAIS

16.1 No caso de incumprimento das obrigações contratuais por razões imputáveis ao adjudicatário/cocontratante, aplicar-se-ão as penalidades contratuais definidas no ponto anterior nos termos do disposto nos artigos 329.º, 444.º e 451.º do CCP e nos seguintes termos:

16.2 Em caso de incumprimento das obrigações contratuais por razões imputáveis ao adjudicatário/cocontratante o ISS, I.P., pode exigir o pagamento de uma sanção de natureza pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos termos seguintes:

a) Sempre que se verifique a suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

adjudicatário/cocontratante, este fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a entidade adjudicante/contraente público das despesas eventualmente realizadas com o funcionamento de alimentação de substituição.

b) Sempre que se verifique que a qualidade das refeições não corresponde ao contratado, a entidade adjudicante/contraente público, pode exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, e compensará o ISS, I.P. do prejuízo causado, suportando todas as despesas inerentes à refeição em causa.

c) Caso o adjudicatário/cocontratante não proceda ao cumprimento da obrigação a que se reporta o Ponto 5.3 das Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção de natureza pecuniária de 25,00€ (vinte e cinco euros) por cada dia de atraso até ao cumprimento da obrigação em causa.

16.3 Qualquer incumprimento e/ou cumprimento defeituoso que não se subsuma nas alíneas anteriores, será aplicada uma sanção de natureza pecuniária no valor de 2% do preço contratual por cada situação de incumprimento e/ou cumprimento defeituoso e até ao cumprimento integral das obrigações.

16.4 Na determinação da gravidade do incumprimento, o ISS, I.P. tem ainda em consideração a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e consequências do incumprimento.

16.5 A aplicação de sanções de natureza pecuniária não obsta a que o ISS, I.P. exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento contratual.

17. CAUÇÃO

17.1 É exigida caução ao adjudicatário/cocontratante quando o valor contratual for igual ou superior a 200.000,00€, nos termos definidos no n.º 1 do artigo 88.º do CCP.

17.2 Para garantir o exato e pontual cumprimento das obrigações, o adjudicatário/cocontratante deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA.

17.3 Cumpridas todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário/cocontratante, o ISS, I.P. promove a liberação da caução nos termos do disposto no artigo 295º do Código dos Contratos Públicos.

17.4 O ISS, I.P. pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente da decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, pelo adjudicatário/cocontratante.

17.5 Considera-se também existir perda da caução, quando houver lugar à resolução sancionatória

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

do contrato, por qualquer um dos fundamentos previstos no presente Caderno de Encargos.

17.6 A perda da caução não prejudica eventual ação de indemnização, tendo em vista a reintegração dos prejuízos sofridos.

17.7 A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação do ISS, I.P. para esse efeito.

18. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO

18.1 Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o ISS, I.P. pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o adjudicatário/cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos, os quais configuram incumprimento definitivo do contrato:

a) Falhas que ponham em causa a missão do serviço público;

b) Incumprimento de qualquer obrigação contratual que ponha irremediavelmente em causa a manutenção do contrato;

c) Violação, de forma grave ou reiterada de qualquer das obrigações que lhe foram atribuídas no âmbito do contrato a celebrar e do presente caderno de encargos.

18.2 O direito de resolução referido no número anterior não prejudica o direito de indemnização nos termos gerais.

18.3 Em caso de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário/cocontratante, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de o ISS, I.P poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário/cocontratante.

18.4 Independentemente da conduta do adjudicatário/cocontratante, o ISS, I.P reserva-se o direito de resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos nos artigos 334º e 335º do Código dos Contratos Públicos.

19. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário/cocontratante pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual excluindo juros, mediante declaração enviada ao ISS, IP, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção, salvo se, neste prazo, as mesmas forem cumpridas, acrescidas de juros de mora a que houver lugar.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

20. FORÇA MAIOR

20.1 Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário/cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe sejam razoavelmente exigíveis de contornar ou evitar.

20.2 Constituem força maior, os seguintes acontecimentos: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves gerais, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

20.3 Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário/cocontratante, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário/cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário/cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário/cocontratante de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário/cocontratante, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário/cocontratante não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

20.4 A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

20.5 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.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

21. ALTERAÇÕES AO CONTRATO

21.1 Para efeitos de qualquer alteração durante a execução do contrato, 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 essa alteração.

21.2 Para efeitos do disposto no número anterior, as alterações ao contrato serão formalizadas por adenda escrita ao mesmo.

21.3 A alteração ao contrato não pode conduzir à modificação das principais prestações abrangidas pelo contrato nem configurar uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

22. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

23. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual dependem de prévia autorização e regem-se pelo estatuído nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

24. GESTOR DO CONTRATO

Nos termos do disposto no artigo 290.º-A do CCP, o adjudicatário/cocontratante será informado da designação do gestor, ou gestores, do contrato aquando da decisão de adjudicação e/ou com a outorga do contrato.

25. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Na celebração do contrato e em tudo o que este for omisso aplicar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro com as demais alterações e republicado em anexo pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, alterado pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio na sua atual redação e demais legislação aplicável à execução das prestações objeto do contrato a celebrar.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

II CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. LOCAL E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES CONFECIONADAS

1.1 O fornecimento de refeições confecionadas deve ocorrer nos seguintes estabelecimentos integrados sitos no Distrito do Porto:

Centro Reabilitação Areosa	Rua Afonso Henriques, n.º 549, 4435-005 Rio Tinto
Centro de Reabilitação Granja	Rua Quinta do Bispo, n.º 46, 4410 - 119 S. Félix da Marinha
Centro S. José e Campo Lindo	Rua Campo Lindo, n.º 234, 4200-144 Porto
Centro S. José e Campo Lindo (Pediatria)	Rua Campo Lindo, n.º 234, 4200-144 Porto
Condessa do Lobão	Rua Pedro Hispano, n.º 256, 4100-393 Porto
Centro António Cândido	Rua António Cândido, n.º 277, 4200-077 Porto

1.2 A quantidade estimada de refeições a fornecer encontra-se detalhada por tipo de dieta e refeição, nos anexos ao Caderno de Encargos, podendo ser objeto de alteração se ocorrerem necessidades diversas das existentes à data, sem que isso implique alterações aos preços propostos.

1.3 Nos anexos ao Cadernos de Encargos as refeições pretendidas encontram-se detalhadas por instalação e tipo de dieta.

1.4 Será solicitada a confeção de refeições de dias festivos, conforme detalhado nos Anexos.

1.5 O fornecimento de produtos alimentares de suplementação está sujeito a aprovação prévia pelo ISS, I.P. e/ou outra entidade designada oportunamente.

2. REQUISITOS GERAIS DO FORNECIMENTO

2.1 O adjudicatário/cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

d) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

e) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante/contraente público, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

f) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicada pela entidade adjudicante/contraente público sempre que por estas seja exigido;

g) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adjudicante/contraente público, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;

h) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios ou entrega individualizada;

i) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;

j) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante/contraente público;

k) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições solicitadas nomeadamente refeições, pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, refeição da tarde, lanche, jantar e ceia;

l) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

m) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações propriedade da entidade adjudicante/contraente público ou por esta geridas;

n) Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição de refeições, quando essas atividades sejam realizadas nas instalações propriedade ou geridas pela entidade adjudicante, sempre que estas possuam contadores autónomos que permitam contabilizar os gastos do fornecedor;

o) Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante/contraente público que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário/cocontratante nas suas instalações;

p) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas;

q) Implementar o Sistema de Gestão de qualidade e/ou o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), caso a entidade adjudicante/contraente público o solicite.

2.2 O adjudicatário/cocontratante obriga-se a apresentar à entidade adjudicante/contraente público, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

f) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade.

2.3 O adjudicatário/cocontratante garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais/dias festivos e a prestação de serviços complementares de acordo com o presente caderno de encargos, nomeadamente:

a) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;

b) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante/contraente público, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;

c) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

d) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

e) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas e os locais onde são servidas as refeições (nomeadamente através da utilização do método tradicional e cook-chill);

f) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

g) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante/contraente público, sempre que por esta seja determinado;

h) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pela entidade adjudicante/contraente público;

i) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós - confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

j) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.

3. REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DE EMENTAS

3.1 O adjudicatário/cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adjudicante/contraente público e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;

b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;

c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante/contraente público;

3.2 O adjudicatário/cocontratante deve ainda garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

a) Mínimo de 4 refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);

b) Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;

c) Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);

d) Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

e) Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;

f) Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;

g) Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adjudicante;

h) Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;

i) Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;

j) Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;

k) Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

3.3 As especificações técnicas e informação detalhada das dietas e demais refeições constam dos Anexos ao presente caderno de encargos.

4. REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

O adjudicatário/cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante/cocontratante;

b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante/cocontratante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;

c) Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (nomeadamente cozinhas e refeitórios) e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

d) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante/cocontratante e com utilização de produtos e meios próprios;

e) Garantir a limpeza de chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta sempre que exigido pela entidade adjudicante/cocontratante e previsto no contrato;

f) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

5. REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE

5.1 Constitui uma obrigação do adjudicatário/cocontratante, a manutenção do quadro de pessoal

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

necessário a uma correta prestação do serviço e execução contratual, considerando-se que, no mínimo, deverá ter a constituição indicada para cada local, nos termos dos anexos ao caderno de encargos.

5.2 O adjudicatário/cocontratante é responsável por assegurar a idoneidade dos trabalhadores e demais colaboradores a afetar à execução contratual para o exercício de funções que envolvem contacto regular com menores, nas instalações em que é aplicável.

5.3 Para efeitos do número anterior, deverão ser apresentados ao ISS, I.P., os certificados de registo criminal dos colaboradores afetos às instalações respetivas, solicitados com menção expressa de que se destinam a situação de exercício de funções que envolvem contacto regular com menores e respeitando o estipulado no n.º 3 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro, no prazo máximo de 5 dias após o início da execução contratual.

5.4 O adjudicatário/cocontratante deve ainda proceder à entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;

5.5 O adjudicatário/cocontratante deve garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante/cocontratante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso, devendo, nesse caso, esclarecer o ISS, I.P. no prazo máximo de 5 dias após solicitação;

5.6 Constituem ainda obrigações do adjudicatário/cocontratante:

a) Assegurar a disciplina e boa apresentação de todo o seu pessoal;

b) Garantir o uso de farda de trabalho completa, incluindo proteção do cabelo e calçado, de acordo com a legislação em vigor;

c) Assegurar que todo o pessoal que manipula e prepara alimentos evidencia escrupulosa higiene pessoal (unhas cortadas e limpas, cabelos limpos e curtos ou apanhados, etc.);

d) Que seja portador de cartão de identificação;

e) Assegurar a substituição de qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do estabelecimento integrado ou do ISS, I.P.;

f) Manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e com seguro de responsabilidade civil, informando o ISS, I.P. do número da(s) respetiva(s) apólice(s).

g) Acautelar todos os créditos devidos e demais obrigações em matéria laboral, em consequência do fim dos contratos de trabalho celebrados, os quais são da integral responsabilidade do adjudicatário/cocontratante.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

5.7 O adjudicatário/cocontratante deve assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente:

- Técnico de Nutrição (dietista, nutricionista);
- Gestor de unidade, encarregado ou coordenador;
- Chefe de compras ou ecónomo;
- Chefe de cozinha;
- Encarregado/a de armazém;
- Encarregado/a de refeitório;
- Caixa;
- Chefe de sala de preparação;
- Cozinheiro/a;
- Despenseiro/a;
- Encarregado/a de preparador/ embalador;
- Chefe de copa;
- Preparador/ embalador;
- Empregado/a de armazém;
- Controlador/a - caixa;
- Preparador/a de cozinha;
- Ajudante de despenseiro;
- Empregado/a de refeitório.

5.8 A execução do contrato e o seu termo não conferem nem legitimam, para os trabalhadores e demais colaboradores afetos pelo adjudicatário/cocontratante, qualquer vínculo laboral dos trabalhadores aos Estabelecimentos Integrados, nem conferem qualquer direito a assegurar pelo ISS, I.P. nesta matéria.

6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

6.1 O adjudicatário/cocontratante é responsável pela guarda e correta utilização das instalações e equipamentos que lhe foram confiados, respeitando as instruções de funcionamento e as regras de segurança aplicáveis.

6.2 É da integral responsabilidade do adjudicatário/cocontratante a realização da manutenção e reparação dos aparelhos, máquinas e restante equipamento, assegurando a sua substituição durante a reparação, por forma a não afetar o normal funcionamento do serviço e a garantia higiene-sanitária dos alimentos.

6.3 Quando se verificar em inventário, a falta de qualquer equipamento ou material, designadamente palamenta de cozinha e serviço (tachos, frigideiras, conchas, etc.) ou palamenta usada pelos utilizadores (pratos, copos, talheres, etc.), este será reposto pelo adjudicatário/cocontratante, sempre que a falta registada não se deva ao desgaste normal, sob pena de ser deduzido o seu valor na faturação.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

7. QUALIDADE DOS ALIMENTOS E BEBIDAS

7.1 Em caso de incumprimento das normas e procedimentos de segurança, o Segundo Outorgante é diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do seu eventual incumprimento.

7.2 Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos alimentares.

7.3 No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra), como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas nos locais de fornecimento de refeições, o Segundo Outorgante é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações a que possa haver lugar.

8. ANEXOS:

Anexo I – Fornecimento de Refeições Regulares

Anexo II – Festas

Anexo III – Refeições Especiais / Dias Festivos

Anexo IV – Horários

Anexo V – Suplementos_Centro de Reabilitação da Areosa

Anexo VI – Suplementos_Centro de Campo Lindo

Anexo VII – Suplementos_Estabelecimento António Cândido

Anexo VIII – Suplementos_Estabelecimento Condessa de Lobão

Anexo IX – Moradas e Contactos

Anexo I – Fornecimento de Refeições Regulares

Anexo I

Refeições Regulares

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Pequeno Almoço	Tipo Dieta (*)	refeições/dia	Total refeições/ano	Total refeições/biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral		0	0	
Centro de Reabilitação Granja	Geral		0	0	
Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	7 - Leite com açúcar/cevada ou chocolate em pó/chá/sumo laranja natural/pão branco ou pão de leite/manteiga ou queijo ou fiambre ou marmelada ou compota/cereais
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	3 - leite/papas lácteas/papas não lácteas
Condessa de Lobão	Geral		0	0	
	Ligeira		0	0	
	Diabética		0	0	
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	6: leite com açucar ou chocolate ou cevada ou chá, cereais, pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Ligeira (Dieta sem Gluten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	7:leite, cereais, cerelac e nestum, pão de mistura, fruta, manteiga, compota ou marmelada
	Diabética	1	366	732	6: leite sem açucar ou cevada, cereais sem açucar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo,compota sem açucar ou marmelada sem açucar

Meio Manhã	Tipo Dieta (*)	refeições/dia	Total refeições/ano	Total refeições/biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral	62	13330	26660	4 - Leite ou café ou chá ou leite com café ou leite com chocolate; pão com manteiga, ou com queijo, ou marmelada, ou fruta.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro de Reabilitação Granja	Geral	83	16600	33200	4 - Leite ou café ou chá ou leite com café ou leite com chocolate; pão com manteiga, ou com queijo, ou marmelada, ou fruta.
Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	5 - Leite achocolatado ou iogurte líquido/pão com fiambre ou queijo ou manteiga/peça de fruta/bolachas
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	3 - Iogurte sólido/papa fruta/peça de fruta
Condessa de Lobão	Geral	32	7328	14656	5-chá e café c/ leite ou iogurte+ pão com manteiga ou doce ou queijo ou fiambre
	Ligeira	1	229	458	5-chá e café c/ leite sem lactose ou iogurte sem lactose+ pão com manteiga ou doce ou fiambre
	Diabética	3	687	1374	5:fruta; iogurte magro, pão de mistura ou bolachas de água e sal, manteiga, fiambre ou queijo.
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	7:leite achocolatado, fruta; iogurtes, pão de mistura ou bolachas, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Ligeira (Dieta sem Glúten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	4:leite, cerelac; nestum, fruta
	Diabética	1	366	732	5:fruta; iogurtes magros, pão de mistura ou bolachas de água e sal, manteiga, fiambre ou queijo.

Almoço	Tipo Dieta (*)	refeições/dia	Total refeições/ano	Total refeições/biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral	83	17845	35690	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/água ou sumo fruta/pão

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro de Reabilitação Granja	Geral	83	16600	33200	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/água ou sumo fruta/pão
Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou ovo ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/pão/água ou sumo
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou ovo ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/pão/água ou sumo
Condessa de Lobão	Geral	32	7328	14656	8- Sopa+carne ou peixe+salada ou legumes+pão+doce e fruta+água e sumo
	Ligeira	1	229	458	8
	Diabética	3	687	1374	8
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	7: sopa de legumes ou canja, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
	Ligeira (Dieta sem Glúten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	7: sopa, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, legumes cozidos
	Diabética	1	366	732	7: sopa de legumes, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes

Lanche	Tipo Dieta (*)	refeições /dia	Total refeições/ano	Total refeições/biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral	15	3225	6450	4

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro de Reabilitação Granja	Geral	55	8800	17600	5 - Leite ou café ou chá ou leite com café ou leite com chocolate ou iogurte; pão com manteiga, ou com queijo, ou marmelada
Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	7 - Leite com açúcar/cevada ou chocolate em pó/ iogurte sólido ou iogurte líquido ou sumo/pão com tulicreme ou fiambre ou queijo ou doce/bolachas/fruta
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	5 - Leite/papas lácteas/papas não lácteas/iogurte sólido ou líquido/bolacha maria
Condessa de Lobão	Geral	32	7360	14720	5- Chá e café c/ leite ou iogurte+ pão com manteiga ou doce ou queijo ou fiambre
	Ligeira	1	230	460	5-chá e café c/ leite sem lactose ou iogurte sem lactose+ pão com manteiga ou doce ou fiambre
	Diabética	3	690	1380	6: leite sem açúcar ou cevada, cereais sem açúcar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota sem açúcar ou marmelada sem açúcar
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	6: leite com açúcar ou chocolate ou cevada ou chá, cereais, pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Ligeira (Dieta sem Glúten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	7:leite, cereais, cerelac e nestum, pão de mistura, fruta, manteiga, compota ou marmelada
	Diabética	1	366	732	6: leite sem açúcar ou cevada, cereais sem açúcar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota sem açúcar ou marmelada sem açúcar

Jantar	Tipo Dieta (*)	refeições/dia	Total refeições/ano	Total refeições/biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral		0	0	

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro de Reabilitação Granja	Geral		0	0	
Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou ovo ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/pão/água ou sumo
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	7 - Sopa/prato carne ou pescado ou ovo ou bacalhau/batata ou arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/pão/água ou sumo
Condessa de Lobão	Geral		0	0	
	Ligeira		0	0	
	Diabética		0	0	
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	7: sopa de legumes ou canja, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
	Ligeira (Dieta sem Glúten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	7: sopa, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, legumes cozidos
	Diabética	1	366	732	7: sopa de legumes, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes

Ceia	Tipo Dieta (*)	refeições/dia	Total refeições/ano	Total refeições/ biénio	n.º itens (**)
Centro Reabilitação Areosa	Geral		0	0	
Centro de Reabilitação Granja	Geral		0	0	

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro S. José e Campo Lindo	Geral	22	8052	16104	2 - Leite/bolo seco ou bolacha maria ou bolacha água e sal
	crianças entre os 1 e 3 anos	3	1098	2196	3 - Leite/papas lácteas/papas não lácteas
Condessa de Lobão	Geral		0	0	
	Ligeira		0	0	
	Diabética		0	0	
Centro António Cândido	Geral	49	17934	35868	4: leite, bolachas, iogurte líquido; cereais ou nestum ou cerelac
	Ligeira (Dieta sem Glúten)		0	0	
	Mole	4	1464	2928	4: leite, bolacha, iogurte líquido; cereais ou nestum ou cerelac
	Diabética	1	366	732	4: leite, bolachas de água e sal, iogurte liquido; cereais sem açúcar

Anexo II – Festas

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo II

FESTAS - Refeições especiais / Dias Festivos

	Refeições Especiais/Dias Festivos	refeições /ano	Composição (***)	Total refeições/biénio
Centro Reabilitação Areosa	Semana Aberta 1º dia	100	8	200
	Semana Aberta 2º dia	100	8	200
	S. João	120	8	240
	S. Martnho	120	8	240
	Natal	135	8	270
Centro de Reabilitação Granja	Natal	83	8	166
	Páscoa	83	7	166
	Carnaval	83	5	166
	São João	83	7	166
	S. Martinho (Magusto)	83	6	166
	Semana aberta (1º dia)	83	5	166
	Semana aberta (2º dia)	83	6	166
	Semana aberta (3º dia)	83	6	166
Centro S. José e Campo Lindo	1º de Janeiro	25	8	50
	Carnaval	25	5	50
	Páscoa	25	8	50
	Dia da Criança (1 de Junho)	25	4	50
	S. João	25	8	50
	S. Martnho	25	8	50
	Véspera de Natal (24 de Dezembro)	25	8	50
	Natal (25 de Dezembro)	25	8	50
	Véspera de Ano Novo (31 de Dezemb	25	8	50
	25 (Aniversários)	25	6	50
Centro de Condessa de Lobão	Carnaval	36	8	72
	Dia da Primavera	36	8	72
	Páscoa	36	8	72
	S. João	36	8	72
	Fim de Época (anterior ao mês de fé	36	8	72
	S. Martinho (Magusto)	36	8	72
	Natal	36	8	72
Centro António Cândido	Carnaval	54	8	108
	Páscoa	54	8	108
	São João	54	8	108
	São Martinho	54	8	108
	Véspera de Natal	54	8	108
	Natal	54	8	108
	Véspera de Ano Novo	54	8	108
	Ano Novo	54	8	108
	TOTAL			**4346**

Anexo III – Refeições Especiais / Dias Festivos

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo III
Refeiçoes Especias / Dias Festivos

Areosa	
Refeições Especiais/Dias Festivos	Composição (***)
Semana Aberta - 1º dia	Sopa, Esparguete à Bolonhesa, Salada, Sumo, Sobremesa
Semana Aberta - 2º dia	Sopa, Rojões,Salada, Sumo, Sobremesa
S. João	Caldo Verde, Sardinhas assadas c/ batata, Salada mista c/ pimentos, Sumo, Sobremesa
S. Martinho	Sopa, Rojões,Salada, Sumo, Sobremesa, Castanhas
Natal	Sopa, Bacalhau cozido c/ todos, Sumos, Sobremesas

Granja	
Refeições Especiais/Dias Festivos	Composição (***)
Natal	Sopa, bacalhau cozido com batatas ovos e legumes, sumos,rabanadas, aletria, leite creme, bolo rei
Páscoa	Sopa, Lombo de porco assado com batatas assadas e arroz, legumes/salada, sumos, fruta, mousse chocolate, pão de ló
Carnaval	Sopa, Feijoada com arroz, sumos, mousse chocolate, fruta
S. Martinho (Magusto)	Sopa, rojões de porco com batatas fritas e arroz, salada, sumos, castanhas, fruta, gelatina
S. João	Caldo verde, sardinhas assadas com batatas cozida e pimentos, salada, sumos, bolo , fruta
Semana Aberta - 1º dia	Sopa, Cabrito assado com batata assada e arroz, salada, sumos, frutas variadas laminadas incluindo ananás
Semana Aberta - 2º dia	Sopa, Bacalhau á zé do pipo com puré, salada, sumos, fruta, bolo chocolate
Semana Aberta - 3º dia	Sopa, frango assado com arroz e batata assada, salada, sumos, pudim de ovos, fruta

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Campo Lindo	
Refeições Especiais/Dias Festivos	Composição (***)
1º Janeiro	canja galinha/lombo porco assado/batata assada e arroz/salada mista/pudim ovos/sumo de fruta/pão/bolo-rei/pão-de-ló/rabanadas/aletria
Carnaval (3ª feira)	creme legumes/cozido à portuguesa/salada de fruta/sumo de fruta/pão
Páscoa	canja galinha/lombo porco assado/batata assada/salada mista/pão de ló/leite creme/sumo de fruta/amêndoas de chocolate
Dia da Criança (1 de Junho)	creme legumes/pizza/bolo húmido de chocolate/sumo de fruta
S. João	caldo verde/sardinha assada e fevera grelhada/batata cozida/salada pimento assado/mousse de chocolate/sumo fruta/pão
S. Martinho	creme de legumes/pá porco assada e arroz/salada mista/pudim ovos/castanhas assadas ou cozidas/sumo fruta/pão
Véspera de Natal (24 de Dezembro)	creme legumes/bacalhau tradicional/aletria/leite creme/rabanadas/bolo-rei/sumo fruta/pão/pão-de-ló/fruta variada/frutos secos variados
Natal (25 de Dezembro)	canja galinha/perú assado/salada mista/pudim ovos/pão de ló/leite creme/sumo fruta/pão/aletria/bolo-rei/fruta variada
Véspera de Ano Novo (31 de Dezembro)	creme legumes/bacalhau com natas/legumes cozidos/aletria/mousse chocolate/rabanadas/bolo-rei/sumo fruta/pão-de-ló/fruta variada/leite creme
25 (Aniversários)	bolo aniversário/batata frita/pipocas/pão com recheio/sumo fruta

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

António Cândido	
Refeições Especiais/Dias Festivos	Composição (***)
Carnaval	Cozido à portuguesa; legumes cozidos; bolos diversos; fruta variada
Páscoa	Cabrito assado ou bife de novilho com ovo a cavalo e batatas fritas; salada mista; pão de ló, amêndoas; mousse de chocolate; ovos de chocolate; fruta variada, incluindo ananás
São João	Sardinhas assadas e feveras e caldo verde; pimentos e batata cozida; broa, salada mista; bolos diversos; fruta variada
São Martinho	Castanhas; bolos diversos; fruta variada
Véspera de Natal	Bacalhau à Braga; salada mista; leite creme; pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada, incluindo ananás
Natal	Novilho assado; salada mista; pão de ló , leite creme, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Véspera de Ano Novo	Bacalhau com Natas; salada mista; leite creme, pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Ano Novo	Cabrito assado; salada mista; leite creme, pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Bolos de aniversário	4kg cada bolo (60)

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

C.Condessa de Lobão			
Refeições Especiais/Dias Festivos	Composição (***)		
Carnaval	Cozido à Portuguesa+sopa+pão+mousse de chocolate/gelatina-Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
Dia da Primavera	Arroz de pato+sopa+pão+salada de morangos-Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
Páscoa	Borrego assado+sopa+pão+gelatina-Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
S. João	Sardinhas assadas+caldo verde+broa+salada de frutas-Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
Fim de Época (anterior ao mês de férias)	Coxa de frango assado+canja+pão+pudim- Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
S. Martinho (Magusto)	Lombo porco assado+sopa+pão+salada de frutas-Lanche: Bolo, Pão de forma+queijo/fiambre+sumo		
Natal	Bacalhau com natas+sopa+pão+aletria+fruta-Lanche: rabanadas+bolo rei+sumo		

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo IV – Horários

Anexo IV
Horário de cada centro

Centro Reabilitação Areosa	**Horário**		Quadro de pessoal pretendido(*)
	das	às	
7h			
Peq. Almoço			
Meio Manhã	11h00	11h15	xviii
Almoço	12:00	14h00	xviii
15h			
Lanche	15h15	15h30	xviii
Jantar			
21h			
Ceia			

Local de entrega: Centro de Reabilitação da Areosa

Instalações fecham nalgum periodo do ano?	
Qual	**Agosto**

Se aplicável indique o tipo de transporte pretendido		
Transporte	A quente	A frio
	X	

Centro Reabilitação da Granja	**Horário**		Quadro de pessoal pretendido(*)
	das	**às**	
7h			
Peq. Almoço			
Meio Manhã	10h30	11h00	xviii
Almoço	12h30	13h30	xviii
15h			
Lanche	15h00	15h15	xviii
Jantar			
21h			
Ceia			

Local de entrega: Centro de Reabilitação da Granja

Instalações fecham nalgum periodo do ano?	
Qual	**24-26/02; 30/03-13/04; 20/07-31/08**

Se aplicável indique o tipo de transporte pretendido		
Transporte	A quente	A frio
	X	

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro S. José e Campo Lindo	Horário		Quadro de pessoal pretendido(*)
	das	às	
7h			
Peq. Almoço	7h15	9h30	ix
Meio Manhã	10h00	11h00	ix
Almoço	12h00	13h30	ix
15h			ix
Lanche	15h30	16h30	ix
Jantar	19h30	20h30	ix
21h			
Ceia	21h30	22h00	

Local de entrega: Centro de Reabilitação de Campo Lindo

Instalações fecham nalgum periodo do ano?	
Qual	**Não Fecha**

Se aplicável indique o tipo de transporte pretendido		
	A quente	A frio
No Local		

Centro Condessa de Lobão	Horário		Quadro de pessoal pretendido(*)
	das	às	
7h			
Peq. Almoço			
Meio Manhã	9h30	10h00	xviii
Almoço	12h00	13h00	xviii
15h			
Lanche	15h30	16h00	xviii
Jantar			
21h			
Ceia			

Local de entrega: Unidade Exterior

Instalações fecham nalgum periodo do ano?	
Qual	**Agosto**

Se aplicável indique o tipo de transporte pretendido		
	A quente	A frio
Transporte	X	

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Centro Reabilitação António Cândido	Horário		Quadro de pessoal pretendido(*)
	das	às	
7h			ix
Peq. Almoço	6h30	8h00	ix
Meio Manhã	10h30	11h00	ix
Almoço	12h00	14h00	ix
15h			ix
Lanche	16h00	16h30	ix
Jantar	19h30	20h30	ix
21h			ix
Ceia	21h30	22h00	ix

Local de entrega: Centro de Reabilitação António Cândido		
Instalações fecham nalgum periodo do ano?		
Qual	**Não Fecha**	

Se aplicável indique o tipo de transporte pretendido		
No Local	A quente	A frio

Legenda:

(*) Indicar quais:

i) Técnico de Nutrição
ii) Gestor de unidade, encarregado ou coordenador
iii) Chefe de compras ou ecónomo
iv) Chefe de cozinha
v) Encarregado de armazém
vi) Encarregado de refeitório
vii) Caixa
viii) Chefe de sala de preparação
ix) Cozinheiro
x) Despenseiro
xi) Encarregado de preparador/embalador
xii) Chefe de copa
xiii) Preparador/embalador
xiv) Empregado de armazém
xv) Controlador-caixa
xvi) Preparador de cozinha
xvii) Ajudante de dispenseiro
xviii) Empregada de refeitório

(**) Indicar se as refeições são confecionadas nas instalações do prestador do serviço ou no local.

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo V – Suplementos_Centro de Reabilitação da Areosa

Anexo V
Suplementos alimentares
Centro de Reabilitação da Areosa

Centro de Reabilitação da Areosa	Qtd	Qtd/biér
Açúcar Kg	15	30
Arroz - kg	15	30
Azeite - Lt.	5	10
Banana D.I.	200	400
Cacau Puro em Pó - D.I.	400	800
Canela em pau - unidade	42	84
Canela em pó (Kg)	2	4
Chá Verde - D.I.	100	200
Chocolate em Pó - D.I.	200	400
Concentrado de laranja (1 Lata)	100	200
Farinha de trigo kg	18	36
Fermento tipo Royal - lata	2	4
Fiambre de aves D.I. (fatiado)	300	600
Fiambre de porco D.I. (fatiado)	500	1000
Gelatina em pó tipo Royal - embalagem 170g	15	30
Refrigerante tipo Ice Tea D.I. (limão, pêssego, manga, chá verde)	100	200
Kiwi - D.I.	50	100
Laranja - D.I.	200	400
Leite c/ Chocolate UHT - D.I.	200	400
Leite Meio Gordo Lt.	50	100
Limão - D.I.	80	160
Maçã Crua - D.I.	200	400
Manteiga c/ sal - embalagem 250 gr.	40	80
Óléo alimentar Lt.	5	10
Pão branco c/sal - D.I.	1000	2000
Pêssego em calda - Lata 1 Kg	10	20
Queijo Flamengo 1 fatia - D.I.	1000	2000
Sal de mesa refinado frasco 250 gr.	2	4
Sumo Concentrado D.I.	800	1600
Refrigerante tipo Sumol laranja lata	400	800
Tostas com sal - D.I.	6251	12502

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo VI – Suplementos_Centro de Campo Lindo

Anexo VI
Suplementos alimentares
Centro S. José e de Campo Lindo

Suplementos alimentares (*)	Qtd	Qtd/bién
Açúcar D.I.	200	400
Água Natural com gás - 0,25lt	12	24
Água Mineral - 0,33Lt	2000	4000
Bolo Aniversário kg	50	100
Cereais tipo Chocapic - embalagem 1kg	200	400
Cereais trigo com mel (tipo Estrelitas, Star) - embalagem 1kg	200	400
Chá D.I. (Camomila Cidreira Frutos Vermelhos Lucialima Tília)	500	1000
Chá Preto D.I.	100	200
Coca-Cola ou Pepsi (Lata)	200	400
Concentrado de laranja (1 Lata)	24	48
Farinha Cereais láctea de trigo (tipo Cerelac, Milfarin, Nutriben) Kg	200	400
Flocos de mel e outros sabores (tipo Nestum ou Milupa/Miluvit) - KG	200	400
Flocos de arroz sem glúten (tipo Nestum) embalagem Kg	30	60
Gelado de leite, tipo Epá ou Minimilk - D.I.	1550	3100
Groselha Xarope 1 lt	2	4
Kiwi D.I.	100	200
Sumo Concentrado D.I.	36	72
Sumo Natural Laranja - D.I.	2000	4000

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo VII – Suplementos_Estabelecimento António Cândido

Anexo VII
Suplementos alimentares
Centro Social António Cândido

Centro António Cândido	Qtd	Qtd/biér
Açúcar Kg	15	30
Água Mineral - 0,33Lt	365	730
Água Natural com gás 0,25lt	365	730
Arroz - kg	15	30
Azeite - Lt.	5	10
Batata Frita - 170 Gr.	50	100
Bolacha Integral - D.I.	100	200
Bolacha Maria - D.I.	100	200
Bolacha s/ Glúten - D.I.	25	50
Cacau Puro em Pó - D.I.	400	800
Canela em pau - Unidade	50	100
Canela em pó (Kg)	2	4
Chá D.I. (Camomila Cidreira Frutos Vermelhos Lucialima Tília)	555	1110
Chocolate em Pó - D.I.	200	400
Coca-Cola ou Pepsi (Lata)	200	400
Concentrado de laranja (1 Lata)	100	200
Farinha de trigo kg	18	36
Fermento tipo Royal - lata	2	4
Fiambre de aves D.I. (fatiado)	300	600
Fiambre de porco D.I. (fatiado)	500	1000
Gelatina em pó tipo Royal - embalagem 170g	15	30
Leite c/ Chocolate UHT - D.I.	200	400
Limão - D.I.	80	160
Milho para Pipocas (saco 250g)	30	60
Rebuçados sortidos - Unidade	800	1600
Refrigerante tipo Ice Tea D.I. (limão, pêssego, manga, chá verde)	100	200
Sumo Natural Laranja - D.I.	100	200
Tostas sem sal - D.I.	150	300

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo VIII – Suplementos_Estabelecimento Condessa de Lobão

Anexo VIII
Suplementos alimentares
Centro Social Condessa de Lobão

Suplementos alimentares (*)	Qtd	Qtd/biér
Açúcar D.I.	200	400
Água Natural com gás 0,25 lt	12	24
Água Mineral - 0,33Lt	1000	2000
Bolo Aniversário kg	36	72
Chá D.I. (Camomila Cidreira Frutos Vermelhos Lucialima Tília)	400	800
Chá Preto D.I.	25	50
Gelado de leite, tipo Epá ou Minimilk - D.I.	540	1080
Groselha Xarope Lt	5	10
Sumo Concentrado D.I.	36	72
Sumo Natural Laranja - D.I.	288	576
Bolacha Maria - D.I.	900	1800

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt

Anexo IX – Moradas e Contactos

Anexo IV
Moradas e Contatos

Instalação	Morada	Cod.Postal	Contacto para marcação de visita		
			Nome	Telefone	Mail
Centro Reabilitação Areosa	Rua Afonso Henriques, 549- Rio Tinto	4435-005 Rio Tinto	Fernanda Maria Sousa	229772150	fernanda.maria.sousa@seg-social.pt
Centro de Reabilitação Granja	Rua Quinta do Bispo, 46	4410-119 S. Félix Marinha	Rosalina Gonçalves	227536490	Rosalina.A.Goncalves@seg-social.pt
Centro S. José e Campo Lindo	Rua Campo Lindo, 234	4200-144 Porto	Maria Adelaide Alvarenga	300521616	m.adelaide.alvarenga@seg-social.pt
Centro S. José e Campo Lindo (Pediatria)	Rua Campo Lindo, 234	4200-144 Porto	Maria Adelaide Alvarenga	300521616	m.adelaide.alvarenga@seg-social.pt
Condessa do Lobão	Rua Pedro Hispano, 256	4100-393 Porto	Maria Augusta Carvalho	300521493	m.augusta.carvalho@seg-social.pt
Centro António Cândido	Rua António Cândido, n.º277	4200-077 Porto	Manuela Ramos	225073080	Centro.A.Candido@seg-social.pt

Av. ª 5 de Outubro 175 • 1069-451 LISBOA • Fax. 300 510 601
www.seg-social.pt